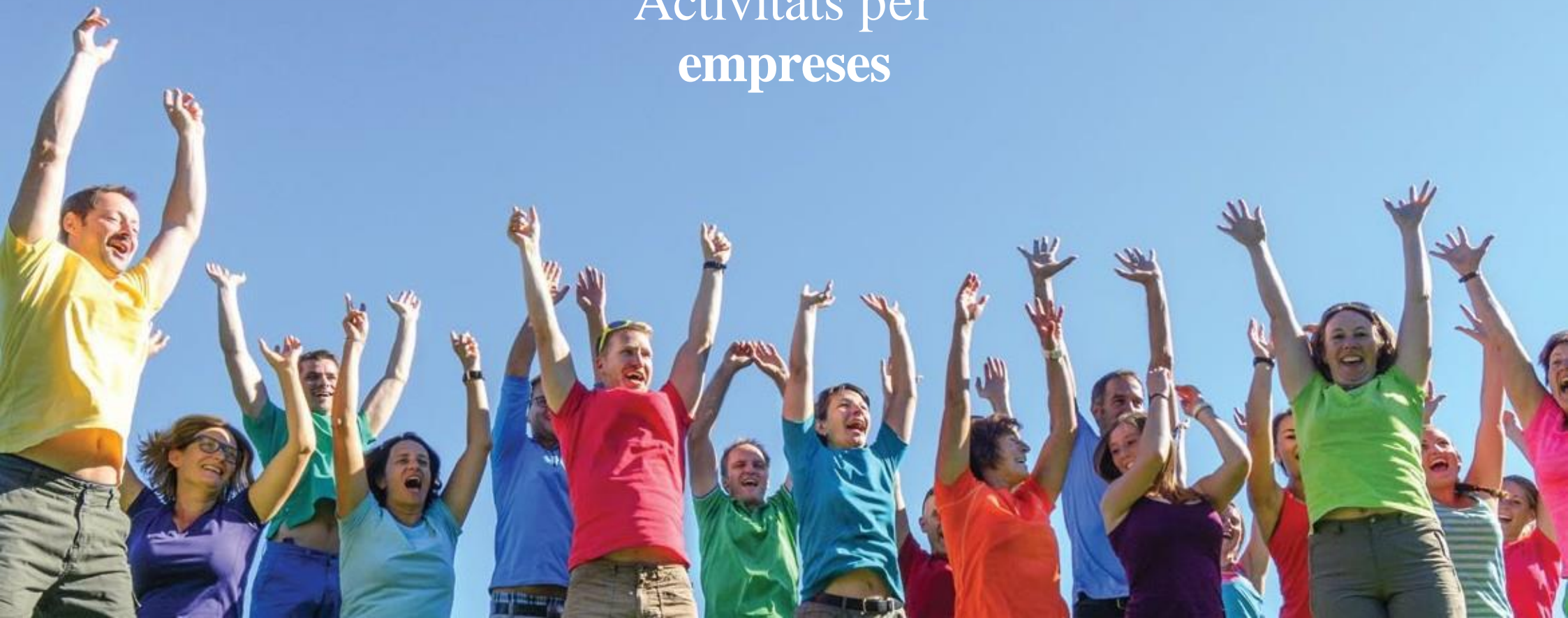




MÓN
ST
BENET

10 *anys d'emocions*

Activitats per empreses



Visites Culturals



VISITA LA FUNDACIÓ ALÍCIA

Cuinar, menjar, viure

La Fundació Alícia és una proposta d'investigació científica i gastronòmica, liderada per Ferran Adrià, única en el món i ubicada en el conjunt de Món Sant Benet.

La visita permet conèixer les instal·lacions, tallers i laboratoris gastronòmics de la fundació i resoldre dubtes sobre l'alimentació a partir de varies receptes.

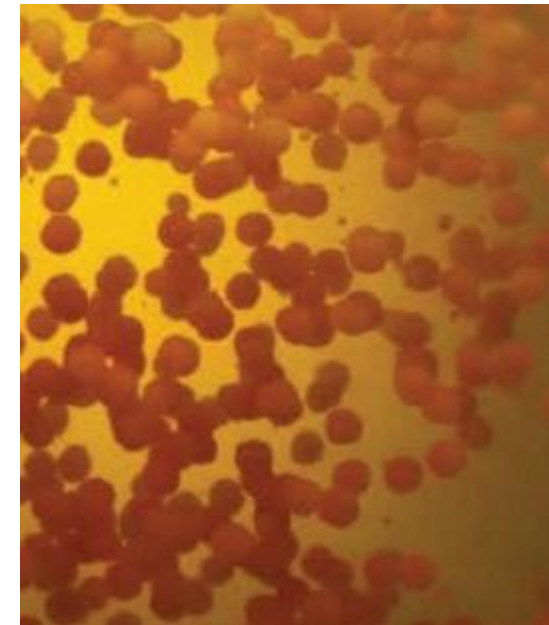
¡Com ens agrada menjar!

Les verdures de l'hort, els gelats de l'estiu, l'aperitiu del diumenge...

Menjar ja no és una simple qüestió de supervivència, també és un plaer. La Fundació Alícia treballa per a que tots mengem millor i podem gaudir d'aquest plaer de la vida. Però

¿mengem de la millor manera possible? ¿Per què ens agraden més uns aliments que uns altres?

¿Sempre hem menjat el mateix? A través de petites receptes demostratives els participants resoldran alguns "perquè" de la seva alimentació i aprendran a millorar la relació amb ells mateixos i amb l'entorn, sempre utilitzant una eina meravellosa: la cuina.



Possibilitat de realitzar una visita al interior de las cuines per a grups especialitzats, previ acord amb la Fundació Alícia



Durada:

1 h



MIL ANYS DE SENSACIONS

Un fascinant viatge multi sensorial al llarg de deu segles d'història a través del Monestir

Reviure mil anys d'història i al mateix temps submergir-se en una experiència multi sensorial amb projeccions de gran format, música, llum... La visita a Món Sant Benet permet descobrir els espais més monumentals del monestir, on s'han recreat les atmosferes més suggerents de la mà d'espectaculars tecnologies audiovisuals. Un regal per als sentits.

El monestir de Sant Benet de Bages va ser fundat al segle X.

Els seus murs contenen més de mil anys d'història, i les seves estàncies s'han aixecat i reformat en consonància amb el gust artístic de cada moment. La visita al monestir submergeix al visitant en racons emblemàtics com el claustre, l'església o les estàncies modernistes de Ramon Casas, i al mateix temps permet gaudir d'un dels muntatges museogràfics més espectaculars del país. So, llum, colors, olors, personatges del passat...Tot això en un entorn màgic. Un retorn als orígens de la nostra història per viure una experiència única.

Visita guiada



Durada:

1 h



Número Participants:

10 min. 50 màx.

Es possible adaptar la duració i el recorregut de las activitats i tallers gastronòmics a les preferències de cada client



Team Building



GEOCACHING AL MONESTIR

Un apassionant joc d'orientació per els espais mil·lenaris del monestir de Món Sant Benet

Els participants es divideixen en grups. Amb l'ajuda d'un mapa del monestir, cada grup ha de ser capaç de localitzar uns marcadors digitals amagats en varis racons del monestir i, a través d'un xip, deixar constància del seu pas.

Es visiten alguns dels principals espais del conjunt: Claustre, Refectori, Campanar, Pati de la Creu, Jardins de Montserrat, Fatxada de l'Església i Cementiri.

Cada grup te que realitzar el seu recorregut en un ordre concret. Abans d'iniciar la recerca, els grups tenen que resoldre varis enigmes relacionats amb els capitells del claustre per obtenir l'ordre en el que tindran que recórrer les estàncies.

Els equips rebran l'encàrrec d'immortalitzar el seu periple amb quatre imatges que recreen quatre moments històrics en diferents punts del monestir per el que disposaran d'una càmera i tot això a contrarellotge.

Tot això sense oblidar el temps,

¡L'equip que sigui capaç d'administrar millor el seu temps serà el guanyador!



Durada:

2h



Número Participants:

10 min. 50 màx.



INVESTIGADORS DE SANT BENET

El captivador repte d'investigar un misteriós crim en el monestir

A Sant Benet han aparegut ossos humans: ¡Un crim!

¿Qui és la víctima? ¿Qui és l'assassí? ¿Quan i com van tenir lloc els fets?

El joc consisteix en fer una investigació policial de primer ordre per resoldre un cas ple de sorpreses i misteris. Buscar proves, desxifrar missatges amagats

Al monestir, reconstruir els fets... ¡Només apte per als més intrèpids!

El grup es divideix en equips d'entre 4 i 5 persones, que competeixen per resoldre interrogants com:

¿Qui era la víctima? ¿Quina va ser la causa de la mort? ¿De quina època és? ¿Quin va ser el mòbil del crim?

¿Qui va ser l'assassí? ¿On es troba la resta del cadàver? El funcionament de l'activitat és el següent:

1. RECOPIACIÓ DE LA INFORMACIÓ

Cada un dels grups tindrà que resoldre un enigma de lògica i també tindrà que sortir a buscar diferents monedes antigues amagades al monestir. Amb això podrà tenir accés als antics dietaris dels monjos i a altres fonts d'informació.

2. TROBADA DEL COS Y CONCLUSIONS

A partir d'aquí cada grup tindrà que visitar diferents parts del monestir como el claustre, el celler, els patis interiors, la fatxada de l'església, els jardins de Montserrat... i trobar objectes o documents que els permetrà resoldre el crim de forma definitiva i trobat el lloc on es troba sepultat el cadàver.



Durada:

2h



Número Participants:

10 min. 50 màx.



OLIMPIADES TRADICIONALS

Divertides proves físiques per afilar habilitat i ingeni

En la Edat Mitja, els conflictes es resolien amb els Judicis de Déu, que incloïen proves físiques de gran exigència. L'activitat s'inspira en aquesta època i proposa un conjunt de proves originals e imaginatives per posar a prova les habilitats físiques i al mateix temps l'ingeni, la memòria i el treball en equip.

Els Judicis de Déu eren un precedent dels judicis actuals. Aquesta fórmula s'emparava en la idea de que Déu protegiria als innocents. Hi havia varis tipus de proves, des de les que s'apropaven a la crueltat (caminar per brases o agafar ferros calents amb les mans, submergir la mà en una olla amb aigua bullint...), fins duels o carreres.

Les activitats no són violentes però sí enfronten als grups en una competició de força, ingeni, memòria i habilitat.

EL CAMÍ DEL PENITENT

S'ha de travessar una quadrícula on s'amaguen vívores. És necessari memoritzar quines són las caselles que s'amaguen les serps venenoses. ¡Només els que puguin retenir al cap el recorregut correcte estaran fora de perill!

TIR AMB ARC

Monitors especialitzats instruiran als participants en el maneig de l'arc i les fletxes per competir amb les màximes garanties en aquesta prova. ¡Un cop adquirida la tècnica començarà la competició! ¿Quin equip afinarà més la punteria?

NO ET PERDIS PEL CAMÍ...

Mapes, brúixoles i sentit comú... L'objectiu serà descobrir les balises amagades pels racons de Món St Benet. Guanyarà l'equip que aconseguixi orientar-se millor sobre el mapa i aconseguixi trobar el màxim de balises.

CARRERA DE CENTPEUS

Els equips participants pugen a sobre d'unes taules de fusta que es fixen en les sabates de cada un dels participants. Per poder avançar cada equip necessitarà de la coordinació i la cooperació de tots els seus membres fins aconseguir arribar a la meta. ¡Però atenció! ¡El camí pot tenir alguns obstacles que serà necessari sortejar!



Durada:

2h



Número Participants:

20 min. 200 màx.

EL LLIBRE PROHIBIT

Un “escape game” col·lectiu

Un llibre estrany i perillós, una caixa d'alta seguretat i una conta enrere de 90 minuts.

¿Qui serà capaç d'obrir la caixa abans de que el llibre sigui destruït?

Un joc de cooperació ambientat en un monestir mil·lenari; ¡ple de reptes i intrigues per resoldre!

Molts pocs saben de l'existència d'aquest llibre. Durant l'última restauració del monestir, es va descobrir que el pintor Ramon Casas amagava un llibre estrany i perillós que era de la antiga biblioteca dels monjos.

Per el seu contingut, no es va incorporar al inventari oficial, va quedar depositat en una caixa forta construïda especialment per a custodiar-lo.

La caixa forta del monestir ha complert 10 anys i s'ha activat una conta enrere. Els participants tenen 90 minuts per obrir-la. Després d'aquest temps un àcid caurà a sobre del llibre i el destruirà per sempre...

FUNCIONAMENT

En equips de 5 persones, des d'una de les sales del monestir habilitada com a centre d'operacions, els participants tindran que trobar varies pistes amagades en l'arxiu del pintor Ramon Casas.

Aquestes pistes els portaran a recórrer els espais més singulars del monestir:

Claustre
Pati de la Creu
Campanar
Galeria de Montserrat
Fatxada de l'església

En cada un d'aquests llocs hauran de resoldre diferents enigmes a base de jocs visuals, codis numèrics, etc. Però al final, només la cooperació entre els equips, aconseguirà resoldre el trencaclosques que permetrà salvar al llibre prohibit.



Durada:

2h



Número Participants:

25 min. 120 màx.



Tallers gastronòmics



TALLER PARTICIPATIU DE CUINA CREATIVA (inclou dinar)

Descobrir els secrets de la cuina creativa de la mà d'un xef amb la seva posterior degustació

Un xef imparteix un taller participatiu, que permet als participants aprendre tècnica d'alta cuina de manera pràctica i amena, així com crear textures i sabors innovadors i sorprenents.

L'activitat es completa amb un dinar-degustació dels plats que s'han treballat durant el taller.

¡Per xuclar-se els dits!

Les tècniques de cuina d'alt nivell no estan només a l'abast dels cuiners dels grans restaurants. El taller ofereix la possibilitat d'aprendre els secrets dels fogons i iniciar-se en la gastronomia creativa. El dinar final permetrà degustar els plats que s'han preparat, ies complementarà amb varis aperitius al inici i pre-postres, tot això elaborat pel xef.

DURADA: 4 H (taller i dinar)

Se realitza en un espai privat i exclusiu amb un show-cooking preparat.

EL TALLER INCLOU:

· Un menú complet compost de:

APERITIUS, dos plats principals, pre-postres, postres, celler, refrescos, aigües, pa i cafè.

· Aigua, vi blanc i negre disponibles durant l'activitat

· Davantals, receptari i bolígrafs.



Durada:

4h



Número Participants:

15 min. 50 màx.

Horari: Migdies de 11:30 a 15:30h o vespres de 18 a 22 h.



TALLER DEMOSTRATIU DE CUIA CREATIVA

Un taller profitós i intensiu per aprendre tècniques culinàries innovadores i incentivar la creativitat a la cuina.

Taller demostratiu impartit per un xef expert que dóna eines per adquirir habilitats en els fogons i incentiva la creativitat. En unes hores, els participants adquireixen nocions de tècniques culinàries avançades, aprenen a organitzar-se dins de la cuina i obtenen les claus principals per conèixer els aliments i les seves propietats.

El taller permet, de manera amena i molt didàctica, adquirir un coneixement molt valuós per posar en pràctica en el dia a dia entre els fogons. Inclou la demostració de la preparació de tres plats per part del xef, amb participacions esporàdiques dels assistents. Posteriorment es fa una valoració i degustació.

DURADA: 2 H.

Es realitza en un espai privat i exclusiu amb un show-cooking preparat.

EL TALLER INCLOU:

- Aigua, vi blanc i negre disponibles durant l'activitat.
- Davantals, receptari i bolígrafs.



Durada:

2h



Número Participants:

10 min. 80 màx.

Horario: Mediodías de 12 a 14 h o vísperas de 18:30 a 20:30 h.



TALLER PARTICIPATIU DE PAELLA (inclou dinar)

L'apassionant repte d'aprendre a fer una paella per xuclar-se els dits.

Aprendre els trucs per fer la millor paella d'arròs i després menjar-se-la. Així de simple i a la vegada temptadora és aquesta activitat. Un taller participatiu impartit per un dels nostres xefs, en que els participants poden adquirir tècniques de cuina i al mateix temps posar a prova la seva capacitat de treball en equip.

Un taller amè i participatiu per aprendre i per degustar.. S'inicia amb la demostració de com s'elabora l'arròs, i es continua amb l'elaboració de la paella, per equips, sempre amb la supervisió del xef. L'última part és la que més ve de gust: dinar o sopar, amb la paella com a plat principal i un menú complet para acompanyar-lo.

DURADA: 4 H (taller i dinar).

Es realitza en un espai privat i exclusiu amb un show-cooking preparat.

A l'estiu es pot buscar un espai exterior per realitzar l'activitat.

EL TALLER INCLOU:

Menú complet i refrescos en el primer punt.



Durada:

4h



Número Participants:

10 min. 60 màx.

Horario: Mediodías de 11:30 a 15:30 h o vísperas de 18 a 22 h.



TALLER PARTICIPATIU D'APERITIUS

Saber fer els aperitius més creatius i 'trendy' i ser l'enveja dels amics.

No tot el món sap fer caputxino de bolets, cuballiu de foie, o escuma de bacallà amb esfèric d'oliva negra. Aprendre a preparar aquestes delícies és el que ofereix aquesta activitat que permet descobrir els secrets d'aperitius propis dels locals més selectes.

El taller és impartit per un xef expert i també fomenta el treball cooperatiu i la competitivitat sana entre equips. En unes quantes hores es pot aprendre a fer aperitius que ens poden servir para sorprendre als amics o a la família en qualsevol àpat. Els aperitius es fan en grup i el taller finalitza amb una degustació.

APERITIUS QUE ES PODEN ELABORAR: (s'en poden escollir 4)

Escuma de brandada de bacallà amb esfèric d'oliva negra / Anacards caramel·litzats amb coco
Piruleta de Codorniu / Brotxeta de llagostins amb fideus d'arròs i aire de soja
Sopa de tomàquet amb escuma de formatge / Tonyina amb alvocat
Patata brava '10 Caputxino de bolets de temporada / Cuballiu de foie
Esfèric de iogurt amb fruits vermells/ Coulant de xocolata

DURADA: 2 H.

Es realitza en un espai privat i exclusiu amb un show-cooking preparat.

EL TALLER INCLOU:

- Aigua, vi blanc i negre disponibles durant l'activitat.
- Davantals, receptari i bolígrafs.



Durada:

2h



Número Participants:

10 min. 20 màx.

Horario: Mediodías de 12 a 14 h o vísperas de 18:30 a 20:30 h.



CATA DE VINS

Una deliciosa experiència sensorial per aprendre a conèixer els diferents tipus de vins.

L'entorn de Món Sant Benet és una terra fèrtil per la vinya.

El millor lloc per realitzar una activitat per aprendre a conèixer els diferents tipus de vins, aproximar-se al glossari d'enologia i descobrir el procés de producció del vi i els seus possibles maridatges.

Una experiència agradable i plaent per tots els sentits.

El fruit de la vinya és un dels productes més apreciats de casa nostra.

Conèixer i saber diferenciar els vins és una forma de cultura i també un dels millors plaers per als sentits.

El taller és adaptable a varis nivells en funció dels participants. Assessorats per un sommelier, els

participants provaran quatre vins de la DO Pla de Bages molt diferents entre ells

i faran una cata a cegues. Per fer-ho, farà falta que es deixin guiar per els sentits: la

vista, l'olfacte i el gust tindran un paper primordial.



Durada:

1h 30 min



Número Participants:

15 min. 80 màx.



CATA DE VINS I FORMATGES

El plaer d'assaborir l'exquisit maridatge entre el vi i el formatge

Un sommelier experimentat convida als participants a conèixer varis vins i formatges i les seves possibles combinacions, en una proposta deliciosa i dirigida als millors paladars en la qual és possible assaborir des de formatges cremosos fins els típics de cabra catalans, regats amb els millors vins: negres joves, blancs, afruitats...

Provar el formatge cremós, el d'ovella o bé el formatge de cabra català artesà... i cada un amb el tipus de vi amb el que marida millor, és el que ofereix un taller que fa les delícies dels amants dels productes de qualitat.

El sommelier presenta el sortit de formatges i també el maridatge corresponent, posant en context cada vi amb les seves característiques i peculiaritats.



Durada:

1h 30 min



Número Participants:

15 min. 80 màx.



TALLER D'APERITIUS AMB MARIDATGE

Aprendre a sorprendre els paladars amb maridatges selectes dels millors aperitius.

La combinació de foie, anxoves o xocolata amb vins blancs dolços o negres és un dels maridatges més selectes que es poden trobar en l'àmbit dels aperitius. El taller que s'ofereix proposa conèixer, de la mà d'un sommelier expert algunes d'aquestes perles de la gastronomia, tot això per obrir la porta a una nova dimensió de sabors.

Aquest taller serveix per conèixer els aperitius selectes, però sobre tot per saber maridar-los amb el vi. Un sommelier especialista que selecciona un maridatge que acompanya i harmonitza la degustació dels aperitius.



Durada:

1h 30 min



Número Participants:

15 min. 80 màx.



TALLER DE CÒCTELS

Molt més que agitar: els trucs essencials per aconseguir els millors còctels.

Una captivadora aproximació en el món de la cocteleria clàssica de la mà d'un professional que revelarà alguns dels seus trucs més ben guardats. Els participants podran posar a prova la seva tècnica preparant alguns dels còctels més coneguts i després fer la degustació. Una barreja de sabors que a la força tindrà resultats deliciosos.

El còctel Kirch Royal donarà la benvinguda als participants. En la primera part un sommelier procedirà a la demostració del primer còctel, i després d'un torn de preguntes cada grup realitzarà el seu propi còctel amb la supervisió del sommelier i de dos cambrers experts. En la segona part es repetirà el procediment amb el segon còctel de la nit. L'activitat acabarà amb dolços al chill-out, i qui ho desitgi, podrà posar en pràctica els coneixaments adquirits.



Durada:

1h 30 min



Número Participants:

15 min. 80 màx.





congressos@monstbenet.com

93 875 9408



monsantbenet



@MonStBenet



@monstbenet

monstbenet.cat