

Una visita familiar plena d'enigmes i misteris, novetat de 'La Tardor a Món Sant Benet'

Dissabte arrenca un nou recorregut que permetrà descobrir la història del monestir amb els cinc sentits

El mercat de Tots Sants i l'oferta gastronòmica dels restaurants de l'equipament posaran l'accent en el patrimoni agroalimentari

Món Sant Benet arrenca aquest dissabte una nova visita familiar plena d'enigmes i misteris. Sota el títol "**Pa amb vi i sucre**", el recorregut, pensat per a petits i grans, repassa els mil anys d'història del monestir de Sant Benet i permet descobrir la seva màgia des d'una nova perspectiva: amb els cinc sentits. Partint de les històries i llegendes que han anat teixint el passat del monestir, el recorregut posarà l'accent en les **olors, el gust i el tacte**.

"Pa amb vi i sucre" és la gran novetat de "La Tardor a Món Sant Benet". En total s'han programat sis sessions que es duran a terme sempre en dissabte. Seran a les 6 de la tarda, entre el 21 d'octubre i el 2 de desembre, i inclouran un petit tast.

La nova visita familiar al monestir donarà el tret de sortida a "La Tardor a Món Sant Benet". L'equipament ha programat **sis setmanes d'activitats especials** vinculades a aquesta estació de l'any.

Sisè Mercat de Tots Sants

A banda de la visita especial, l'altre plat fort serà el Mercat de Tots Sants. El certamen se celebrarà el cap de setmana del 28 i 29 d'octubre, coincidint amb la festivitat de **Tots Sants**. Comptarà amb una quarantena de paradistes, que ompliran la plaça amb productes gastronòmics de proximitat i/o temporada, i artesans. A més, hi haurà degustacions gastronòmiques

Món Sant Benet, 17 d'octubre de 2017

Una àmplia demostració d'oficis artesans, espectacles i tallers per als més petits completarà l'oferta del cap de setmana. El mercat se celebrarà dissabte de 10 del matí a 8 del vespre i diumenge fins a les 7 de la tarda.

Del cartell de "La Tardor a Món Sant Benet" també destaca l'aposta gastronòmica pels productes de temporada que es plasmarà a la **carta dels tres restaurants** de l'equipament durant les sis setmanes de la campanya. A més, La Fonda, ubicat a l'edifici de La Fàbrica, ha previst un menú especial vinculat amb aquesta estació que es podrà degustar fins al 2 de desembre.

Acostar la cuina als més petits

En paral·lel, entre el 21 d'octubre al 2 de setembre, Món Sant Benet acollirà cada cap de setmana dos **tallers familiars** especials de cuina. Les sessions, adreçades a infants de cinc a 14 anys, permetran aprendre a **elaborar receptes amb productes de temporada** -des de les castanyes a les figues seques-, descobrir com era la cuina de l'edat Mitjana i les receptes tradicionals de casa nostra.

Els mitjans interessats a assistir a la visita especial "Pa amb vi i sucre" i/o venir a qualsevol de les activitats, poseu-vos en contacte amb el Departament de Comunicació de la Fundació.

Comunicació Fundació Catalunya La Pedrera

Telèfons: 93 214 25 39

625 365 560 (Alba Tosquella)

689 386 777 (Gemma Aleman)

premsa@fcatalunyalapedrera.com