

# La proposta gastronòmica de l'O de Món Sant Benet torna a renovar la seva estrella Michelin

**La prestigiosa guia gastronòmica va renovar ahir al vespre l'estrella Michelin atorgada al restaurant del Bages per 11è any consecutiu.**

**Aquest guardó és un premi a tota una trajectòria i un exemple de la bona gastronomia i el lideratge de l'O al Bages**

I ja en van 11. El restaurant L'O de Món Sant Benet ha renovat un any més la seva estrella Michelin. No és casualitat. Aquest guardó és un reconeixement a la feina en equip, la creativitat al servei de l'alta gastronomia, a la reinterpretació de la cuina del territori, al producte i a l'entusiasme i l'energia de tot l'equip humà. L'ànima de l'O ha crescut any a any explorant nous gustos i combinacions amb una creativitat imparabile i amb el *Know How* i el lideratge del xef del restaurant, Ivan Margalef i l'expertesa a la sala de Marisa Graners.

La proposta gastronòmica de l'O Restaurant s'inspira en la riquesa de Món Sant Benet. El monestir de Món Sant Benet en la seva època medieval i la modernista quan fou residència d'estiu de la família del pintor modernista Ramon Casas. I també beu de l'entorn natural de Món Sant Benet i dels productes de temporada i proximitat que produeixen els Horts de l'equipament. Una cuina amb ingredients històrics, que combina la tradició i la modernitat i que es presenta ambiciosa agafant el bo i millor del producte local tot combinant-ho amb una clara vocació global.

A banda de l'excel·lent proposta gastronòmica, el restaurant compta amb una treballada carta de vins de qualitat i la feina en promoció del vi català en una aposta creixent pel seu celler. Tot i comptar amb desenes de referències i algunes d'internacionals, el restaurant fa una apostes forta per la promoció dels vins amb denominació Pla de Bages.

L'equip del Restaurant L'O agraeix i celebra, un any més, la renovació de l'estrella que esdevé tot un reconeixement a la tasca realitzada en sintonia i encaix per part de tot l'equip.

I, sense dubte, és un estímul per seguir treballant en aquest oasis gastronòmic al cor del Bages.

El restaurant gastronòmic [L'O](#), situat a l'Hotel Món de Món Sant Benet, va obtenir l'any 2013 la seva primera estrella, convertint-se, fins el dia d'avui, en l'únic restaurant del Bages amb aquest guardó. La seva cuina es basa en la tradició i els productes de proximitat, però posant l'accent en tècniques d'avantguarda, una bona presentació i un bon servei. La voluntat del restaurant és fer una cuina de qualitat, propera i a l'abast del públic. Ambiciosa però connectada amb la gent.

L'entorn del monestir de Sant Benet té una forta influència en el projecte que s'abasteix, en part, dels productes d'agricultura ecològica i de proximitat dels horts de Món Sant Benet, un equipament gestionat per la Fundació Catalunya La Pedrera. Un projecte que, en definitiva, suma al territori seguint l'excel·lència i l'elegància de la gastronomia amb ànima.

### Món Sant Benet: infinites raons per venir-hi

Món Sant Benet és un univers d'experiències per a tots els públics. L'equipament ofereix experiències permanents per conèixer i descobrir el [monestir medieval](#) i [modernista](#). Però també pensa en el públic familiar oferint diverses activitats i tallers familiars durant tot l'any, centrats en l'alimentació, la cultura i l'entorn. Plans i propostes per a totes les edats que podreu descobrir a la nostra [pàgina web](#).

### La nostra raó de ser: les persones.

La Fundació Catalunya La Pedrera, que gestiona Món Sant Benet, serveix a la societat construint un futur millor i més just. Per això, ofereix oportunitats a les persones; impulsa el talent, la creació i l'educació; fomenta hàbits d'alimentació saludables, i conserva i comparteix el patrimoni natural i cultural

---

**Nota de premsa**

---

**Mon Sant Benet, 29 de novembre del 2023**



---

**Fundació  
Catalunya  
La Pedrera**

---

Per a més informació:

**Comunicació Fundació Catalunya La Pedrera**

Telèfons: 93 214 25 39

689 386 777 (Isabel Palà)

[comunicacio@monsantbenet.com](mailto:comunicacio@monsantbenet.com)