

Innovació en el turisme. El cas de Món Sant Benet

MARTA LACAMBRA

Des del punt de vista turístic, si un projecte a Catalunya és capaç avui d'il·lustrar plenament el concepte de transversalitat, aquest és el Món Sant Benet. Un projecte nascut al cor del país amb una visió que el depassa àmpliament. No és, doncs, casualitat que s'hagi desenvolupat amb aquesta evident vocació transversal. Transversalitat, primer, entre el turisme, la cultura, la gastronomia i la recerca, però també transversalitat interna dins de cadascun d'aquests àmbits. Així, en matèria turística, hi conviuen i s'hi promouen el turisme cultural amb el gastronòmic, passant especialment pel turisme de convencions i incentius corporatius.

Per tot plegat, i per mèrit propi, Món Sant Benet esdevé una de les propostes més innovadores en matèria turística que Catalunya pot presentar actualment. Una innovació derivada del pensament creatiu, d'aquell que mira la realitat des d'un punt de vista diferent, des d'una mirada genial, tal com diu el lema de la campanya de comunicació que Turisme de Catalunya adreça als diferents mercats emissors. **PATRICK TORRENT**

El Monestir de Sant Benet

L'any 2000 Caixa Manresa va comprar el Monestir de Sant Benet, monument molt arrelat a l'entorn del Bages que es trobava en un procés d'inevitable degradació en mans de particulars, tres famílies descendents del pintor Ramon Casas: els Rocamora, els Riera i els Codina. Aquesta adquisició és una operació molt significativa per a una caixa d'aquesta dimensió, tant per l'import econòmic de l'adquisició com per l'impacte que pot comportar per als seus estats financers restaurar i mantenir l'edifici.

Comença ja en aquell moment un procés de definició del projecte que cal dur a terme amb molta il·lusió, però impregnat d'altres dosis de responsabilitat i d'anàlisi fina a curt, mitjà i llarg termini.

Ens plantegem quins seran els objectius per a Sant Benet:

▶ Què hi volem fer?

Volem dur a terme un projecte atractiu per a Sant Benet que permeti tenir prop de 140.000 visitants a l'any per:

- ▶ donar a conèixer aquesta part de Catalunya, encara desconeguda per a molts, com a nova destinació turística;
- ▶ activar i millorar el sector hotelier i de restauració de la zona;
- ▶ justificar una inversió tan rellevant per a Caixa Manresa;
- ▶ fer-nos visibles com a entitat financera singular.

▶ Com ho volem fer?

Volem dur a terme un projecte d'acord amb els valors de Caixa Manresa: professionalitat, solidaritat i ètica. Volem que el projecte resultant actui de far d'atracció per a un tipus de públic nou, però també que l'ajudi a descobrir i conèixer tot el que hi ha al nostre voltant. Volem fer-ho amb

una anàlisi molt detallada, i validada per tercers, dels nostres números, que garanteixi la viabilitat de l'explotació posterior de tot el conjunt.

Volem que l'evolució de tot el projecte es visqui com una il·lusió col·lectiva, tant per part de la gent que treballa a la nostra organització com de la resta del nostre entorn. Així, des del primer moment, tenim l'equipament accessible al públic tots els caps de setmana per fer transparent i conegut tot el procés de rehabilitació.

▶ Quan ho volem tenir fet?

Volem inaugurar tot l'equipament la tardor del 2007.

Fruit de les respostes a les tres preguntes inicials, **què, com i quan**, s'analitzen els objectius i comprovem que són coherents amb tota la trajectòria de compromís amb el territori de Caixa Manresa, una entitat que anteriorment ja havia impulsat projectes com ara el Parc de la Sèquia, el Parc Fluvial de les Colònies del riu Llobregat o projectes territorials del Bages amb el Parc Tecnològic Central com a projecte estrella.

Volem dur a terme un projecte d'acord amb els valors de Caixa Manresa: professionalitat, solidaritat i ètica.

Els objectius plantejats són difícils i exigents, però possibles i realistes. Acordem, amb tot l'equip de direcció, que els objectius referents al **què** han d'anar acompanyats de grans dosis de creativitat, innovació, singularitat i excel·lència, i els referents al **com** han de comportar rigor, fiabilitat i coherència. Ens proposem veure què hi ha que se'ns assembla, volar alt, buscar els millors socis possibles, decidir també què és el que no volem ser i el que no volem fer: volem confiar en gent jove i no copiar, volem ser singulars. I analitzem, finalment, quins poden ser els nostres actius i els nostres passius. Com a resultat d'aquesta profunda anàlisi, la comissió d'Obra Social de la nostra caixa va aprovar impulsar dos grans equipaments: El Monestir i la Fundació Àlícia (ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA), i adquirir les divuit hectàrees del vol-

tant del monestir per protegir tot l'entorn i fer possible la construcció dels equipaments complementaris de serveis al públic.

El resultat d'aquest procés ja és a hores d'ara una realitat inaugurada el novembre de 2007: *Món Sant Benet, un món obert als sentits*, i ja ofereix tres tipus de visita per als diferents públics.

Visita als espais monumentals

Mil anys d'història d'un monestir

Aquesta visita reviu mil anys d'història a través d'un itinerari pels espais monumentals del monestir: l'església romànica amb la seva cripta, el claustre, el celler gòtic i l'espai barroc de Montserrat amb l'esclat final de llum de la galeria de migdia. S'ha configurat un recorregut vivencial, una experiència sensorial amb audiovisuals de gran format i música original composta pel músic Francesc Jané.

Visita a les estances del sobreclaustre

Un dia en la vida de Ramon Casas

Som a l'estiu de l'any 1924 i avui arriba la família de Ramon Casas per passar l'estiu a Sant Benet. Després de dues dècades d'obres, han transformat el monestir en un indret suggestiu, han portat mobles d'arreu i nosaltres serem els visitants privilegiats d'aquest espai romàntic ple de música, llum i imatges.

Llicenciada en Ciències Econòmiques per la UAB, ha estat secretària general del Departament de Cultura, secretària general del Departament de Medi Ambient i directora de L'Agència Catalana de l'Aigua. Actualment és directora de l'Obra Social de Caixa Manresa.

Visita a la Fundació Alícia

El sentit dels sentits

Alícia és una proposta de recerca científica i gastronòmica liderada per Ferran Adrià, i única al món. Podrem visitar aquest espai de recerca i experimentar amb les nostres percepcions en el taller demostració *El sentit dels sentits*. Aquí tastarem i degustarem en un joc que ens farà més conscients de nosaltres mateixos i de la importància que té la cuina com a tret diferencial dels humans. Arran de l'obertura del complex, entre el 6 de desembre i el 6 de febrer s'han rebut més de quinze mil visites.

A més, **per viure una experiència gastronòmica**, Món Sant Benet ofereix tres propostes diferenciades: La Fonda a l'edifici de La Fàbrica, La cuina a la vista i el restaurant L'angle del cuiner Jordi Cruz, a l'Hotel Món.

Per endur-se els gustos i els aromes de Món Sant Benet, la botiga de La fàbrica ofereix una àmplia gamma de productes gastronòmics i enològics catalans amb denominació d'origen o certificat de qualitat. I **per passar uns dies en un entorn** inoblidable, hi ha les habitacions de l'Hotel Món, totes elles amb vistes al monestir.

Món Sant Benet neix amb la voluntat de ser un projecte clarament innovador que ofereix un món de sensacions, un món d'emocions.

MARTA LACAMBRA

