

Abadia de Montserrat  
Universitat de Barcelona - Universitat de Girona

## VI Jornades Universitàries de Turisme Religios

L'Abadia de Montserrat, les Universitats de Barcelona i de Girona ofereixen als estudiosos i professionals del turisme un espai de reflexió i debat dels diversos aspectes que conformen aquest àmbit específic del món del Turisme.

El turisme religiós o els viatges per motivacions religioses, amb tots els matisos que hi pugui haver, són una realitat que va en augment i així es va constatar en les conclusions de la Conferència Internacional sobre el turisme, les religions i el diàleg organitzada per l'OMT, l'any 2007, a Còrdova.

El turisme religiós, en constant evolució, és un fet que ja es donava a l'antiguitat. Però és avui, en la modernitat, quan es formula. Ens trobem, per tant, en un moment important d'estudi i de reformulació dels reptes que suposa aquesta nova faceta del Turisme, i des de les entitats convocants volem aportar la nostra reflexió a partir del que es viu a Montserrat, com a monestir i santuari, i del treball acadèmic que es duu a terme en els centres universitaris de Barcelona i Girona.



Organització:  
Abadia de Montserrat, Universitat de Barcelona i Universitat de Girona

Matrícula: 50 €  
Es lliurarà diploma acreditatiu

Informació, inscripció i reserves:  
**Fundació Abadia de Montserrat, 2025**  
08199 Montserrat  
Tel.: 93 877 77 25  
Fax: 93 877 77 26  
fundacio2025@abadiamontserrat.net  
www.abadiamontserrat.cat  
www.amicsdemontserrat.cat

Data límit d'inscripció i pagament de la matrícula: 23 de febrer

Lloc: Monestir de Montserrat. Sala de la Façana (2ª. Planta)  
Possibilitats d'allotjament a Montserrat  
Central de Reserves - Tel.: 93 877 77 01  
reserves@larsa-montserrat.com

L'assistència a les Jornades és validable per un crèdit de lliure elecció, per els alumnes de grau de la Universitat de Barcelona i de la Universitat de Girona. La Facultat d'Humanitats de la Universitat Internacional de Catalunya les reconeix amb un ECTS optatiu.



## Els monestirs espais d'acollida, de compartir i de treball: Agricultura, Enologia i Gastronomia

Abadia de Montserrat  
2 i 3 de març de 2015

Conveni entre la Universitat de Barcelona  
i la Fundació Abadia de Montserrat, 2025



## Els monestirs espais d'acollida, de compartir i de treball: Agricultura, Enologia i Gastronomia

L'actualitat dona un pes especial a la gastronomia i a tots aquells elements que s'hi vinculen, l'objectiu d'aquesta jornada és tractar temes relacionats amb l'alimentació i el menjar no només des del punt de vista de la tradició sinó també des d'aspectes més profunds i espirituals.

Des de temps ancestrals, religió, cultura i alimentació van íntimament lligades. L'àpat ha estat un ritual que forma part dels ritus religiosos perquè prescriu allò que es pot consumir i, fins i tot, com preparar els aliments. Moltes tradicions de l'antiguitat atribueixen un caràcter sagrat als aliments, que eren considerats un do de la divinitat.

Aquestes Jornades s'han dividit en diferents àmbits temàtics per la complexitat i extensió del tema tractat. Així, el primer dia es tractaran aquells aspectes més relacionats amb la religiositat, l'espiritualitat i la cultura mentre que el segon dia es tractaran aspectes més pràctics.

El primer dia es tractaran alguns dels pilars de la Regla de Sant Benet en relació a l'alimentació que hi prenen un especial relleu perquè són un mitjà per guanyar-se la vida i per expressar la fraternitat i l'acollida dels hostes.

L'acollida es converteix en l'eix vertebrador de la vida dels monestirs, fent que els hostes siguin acollits com si de Crist mateix es tractés i, per aquesta raó són convidats a seure a la taula de l'abat. La taula esdevé l'espai, el lloc, on s'expressa un sentit profundament espiritual.

Menjar a taula implica, també, compartir. Els monjos, per Sant Benet, no es limiten a menjar quan són a taula, sinó que l'àpat es converteix en un autèntic ritus, en el que està prevista la lectura i si convé que l'abat faci alguna glossa al que es llegeix. La Regla, encara estableix de manera precisa en què han de consistir els àpats, el que es begui o no..., tot sempre des d'una perspectiva espiritual.

El treball és essencial en la vida dels monjos per Sant Benet, més encara, afirma que som monjos de veritat quan ens guanyem el pa amb el nostre treball. La Regla estableix normes sobre la venda dels productes del treball monàstic.

De la ubicació dels monestirs en diferents llocs i de la vinculació amb el territori del seu entorn així com amb les comunitats properes se'n deriven les diferències que donen lloc a diferents receptaris, productes o, fins i tot, varietats de raïm i vi. Això és el que es tractarà en el segon dia.

### Programa

Dilluns, 2 de març de 2015

#### La tradició en els monestirs

- 9.30** Presentació de les Jornades.  
Josep-Enric Parellada / Dolors Vidal
- 10.00** La vida monàstica i el ritme del temps.  
Josep-Enric Parellada
- 11.00** L'acollida en la Regla de Sant Benet.  
Els monestirs espais d'acolliment i compartir.  
Manel Gasch
- 
- 12.00** Cofee-break
- 
- 12.30** El treball en la vida dels monjos.  
Conxita Gómez
- 
- 13.15** Descans

#### Religions i alimentació / menjar

- 15.00** L'àpat en les tradicions religioses.  
Ramon Oranias
- 16.00** Arquitectura i agricultura.  
Marc Sureda
- 17.00** La gastronomia i els Monestirs.  
Toni Massanés (Fundació Alcía)

#### Coordinadors

**Dr. Salvador Claramunt**, Catedràtic d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona

**P. Josep-Enric Parellada**, Moderador de l'Escola Teològica de Montserrat i Vocal del Consejo Español de Turismo (CONESTUR)

**Dra. Dolors Vidal**, Historiadora de l'Art, Degana de la Facultat de Turisme de la UdG

**Dra. Silvia Aulet**, Especialista en Turisme Religios. Professora de la Facultat de Turisme de la UdG

#### Professorat

**P. Manel Gasch**, Majordom de Montserrat

Dimarts, 3 de març de 2015

- 9.30** Les receptes de la cuina monàstica, patrimoni de biodiversitat i penyora de salvació de la cuina catalana.  
Jaume Fàbrega
- 10.30** Monestirs i vins.  
Josep Roca (Celler de Can Roca)
- 
- 11.30** Coffe-break
- 
- 12.00** Cultura, gastronomia i monestirs.  
Salvador Garcia-Arbós
- 12.50** Salutació i cant de l'escolania
- 
- 13.15** Descans
- 
- 15.00 Presentació d'experiències**
- Monjas Jerónimas, Constantina. Monasterio de Ntra. Sra. de los Ángeles, Constantina (Sevilla). **Productes de Patisserie**
  - Adoratrices Perpetuas del Santísimo Sacramento. Monasterio de la Adoración Perpetua, Berga (Barcelona). **Productes artesans "Delícies de les Monges". Productes de xocolata**
  - Monestir Benedití d'Ettal. Pater Johannes, Cellerar of the monastery Ettal (Alemanya). **Elaboració de Cervesa**
  - Abbaye de la Pierre qui Vire, Saint Leger Vauban (França). F. Benoît. **Presentació de "Monastic"**
- 17.00** Cloenda i entrega de diplomes del 1r. Curs d'especialització de Montserrat (del 2 al 24 de febrer).

**Gna. Conxita Gómez**, Monja del Monestir de Sant Benet

**G. Ramon Oranias**, Monjo de Montserrat. Antic responsable del DIM Ibèric (Espanya i Portugal). Membre de la Comissió Ibèrica

**Dr. Marc Sureda**, Historiador i arqueòleg. Conservador del Museu Episcopal de Vic

**Toni Massanés**, Director de la Fundació Alcía

**Jaume Fàbrega**, Professor d'Enogastronomia de la UAB i autor de "Cuina monàstica"

**Josep Roca**, Sommelier d'El Celler de Can Roca

**Salvador Garcia-Arbós**, Periodista i escriptor