

14 Dominical

Diumenge 25
de novembre de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Hipocràs

El vi de l'Edat Mitjana

L'hipocràs és un vi aromatitzat que s'elaborava a l'Edat Mitjana amb vinagre ensucrat, mel i espècies. Per filtrar-lo, s'utilitzava un drap de llana que s'anomenava mànega d'Hipòcrates, perquè l'invent s'atribuïa a aquest savi metge grec. Es va continuar elaborant fins el segle XVIII, i es coneixia igualment amb el nom de vi d'herbes. Pot considerar-se també com el precursor del vermut i d'altres aperitius dolços i

amargs. A l'Escola d'Hostaleria de Girona, i formant part de les activitats d'investigació i formació que s'hi desenvolupen, es varen formar grups d'alumnes per investigar sobre el producte i presentar a un jurat l'estudi i el producte elaborat per ells mateixos. El grup número 1 el formaven Anna Vinyoles, Bernat Felber i Elena F. Gaita; el 2 (que va resultar el guanyador), Laia Fontanellas, Andi Discua i Francesc Xavier

del Hoyo; el 3, Cristina Gonzalez, Aïda Barceló i Mònica Solà; i el 4, Xavier Torramilans i Neus Ripoll. Tots aquests alumnes van presentar els seus estudis a un jurat format per experts professors del centre. Tots els treballs van ser de bona qualitat, però la documentació presentada pel grup guanyador va ser qualificada d'espectacular. Felicitats a tots i especialment a Fontanellas, Discua i del Hoyo pel seu brillant treball.

De l'Escola d'Hostaleria de Girona, amb la seva tasca diària de formació, n'han sortit grans professionals que avui podem trobar als millors restaurants del país. Recomanem anar un dia a dinar al seu restaurant d'aplicació obert al públic per gaudir de la qualitat de la seva cuina i servei, a càrrec dels alumnes. Per a més informació: www.xtec.cat/ebtg i www.girovi.cat.