



MENÚ GASTRONÒMICS HISTÒRICS

Dedicat a Albert Einstein el 27 DE FEBRER 1923

Sopar-vetllada commemorativa de l'estada d'Albert Einstein a Barcelona

TEMPS: *Dilluns 27 de febrer de 2017 a les 20h 30'*. Just 94 anys després.

ESPAI: El sopar original es va fer a la casa particular del senyor Campanals (carrer de Rosselló, 168). En aquesta ocasió el celebrarem al **Restaurant Semproniana** (carrer de Rosselló, 148)

CUINERS RESPONSABLES: Sergi de Meià, Ada Parellada i Pere Planagumà.

DOCUMENTACIÓ FOTOGRÀFICA: Gemma Comas <http://www.gemmacomas.com/>

Públic a què va dirigit: Obert al públic en general.

Capacitat: 80 places

Preu 95 € (una part anirà a la recerca gastronòmica, històrica i científica amb la creació d'un premi). Subvencionat en part pels socis de l'ACCA.

Reserves i informació a: <http://www.gastroculturamediterranea.com>

Telèfon d'informació: 934 239 580 (secretaria de l'ACCA) i també a l'adreça de correu electrònic: acca@iec.cat

INTRODUCCIÓ:

Gastrocultura Mediterrània es proposa anar reproduint àpats emblemàtics que s'han ofert al llarg de la història.

Primer esdeveniment: Sopar en honor a Einstein. Conjuntament amb l'ACCA (Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació) es proposa reproduir el sopar que li va oferir Rafael Campalans, responsable de la Conselleria de Pedagogia de la Mancomunitat de Catalunya, a Albert Einstein el 27 de febrer de 1923. El sopar es va oferir a la casa del senyor Campanals, carrer de Rosselló, 168 de Barcelona, aprofitant l'estada del físic a Barcelona entre el 22 de febrer i l'1 de març.

De la rellevància de la teoria de la relativitat ja en aquella època en fa esment tot el menú:



Canelons a la Fizeau, musclos Gaussensis, vi gravitatori o un cava relativista . Aquests són alguns dels noms dels plats que Albert Einstein va degustar en un sopar el 27 de febrer. Analitzarem i degustarem el menú en la seva versió lo més adaptada a aquell moment.

També es debatrà envers la figura d'Einstein i de la seva repercussió en la física actual i en la ciència en general.

ORGANITZACIÓ

- GASTROCULTURA MEDITERRÀNIA conjuntament amb l'ACCA (Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació), filial de l'Institut d'Estudis Catalans.

Altres col·laboracions:

- Societat Catalana d'Història de la Ciència i de la Tècnica



Vins Castell del Remei.



- Codorniu, Guzmán i ALTRES...

DECORACIÓ I MATERIAL

- Decoració de la sala en l'ambient del 1923. Aprofitar que s'està en ple Carnaval (Disfresses).
- Vaixel·la, coberteria i estovalles de l'època (FOTOGRAFIES ORIGINALS i altres lloguer)
- Edició de la minuta. Menú antic. A càrrec de l'ACCA.
- Dossier amb l'article de Sopar a Barcelona en honor d'Albert Einstein (1923) Emma Sallent i Antoni Roca. I amb la edició de «The quantum Theory of Radiation» (1917) Celebració 100 anys o altra efemèride relacionada amb Einstein.
- Explicacions dels especialistes: Antoni Roca i Emma Sallent. Petita conferència explicativa de la figura d' A. Einstein i de la seva estada a Barcelona. Una breu introducció històrica, explicacions científiques sobre cada plat, fotografies d'Einstein a Barcelona etc.
- Record de l'acte
- Música. Una soprano amb música de l'època.

ANNEX

Menú *Scientia a priori*

Sólida

Cannulae Fizeauniensis

Canelons a la Fizeau (científic francès que realitzà mesures de la velocitat de la llum).

Penaei Caramote et Mollusci Gaussensis cum jure Magonensi in perihelio

Llagostins i musclos a la Gauss amb salsa Maonesa en el periheli (com si aquests fruits del mar modifiquessin la geometria de l'espai en el sentit que Gauss va començar a estudiar)

Fabae Laurentzianae catalaunice transformate⁵

Faves a la Lorentz transformades a la catalana (referència clara a un dels eixos de la relativitat restringida, les transformacions sota les quals les lleis de la física són invariants)

Phasianus nyctemerus Minkowskiensis, quatriplex dimentiones

Faisà platejat a la Minkowski en quatre dimensions (Minkowski, antic professor d'Einstein, que proposà la formulació en quadrivectors de la relativitat)

Homo platonicus secundum Diogenem cum jure Michelsoniense

Home platònic segons Diògenes [Pollastre] amb salsa a la Michelson (Broma home platònic segons Diògenes era un pollastre plomat)

Pollastre a la catalana recepta tradicional.

Continuos⁷ Euclidianus glaciatus

Gelat continu d'Euclides (Einstein emprà les geometries no euclidianes, això potser vol dir que el gelat era tradicional)

Gelat de vainilla o potser amb algun altre clàssic.

Encasadae Furni Sancti Jacobi et Saccharea eduliaWeyliensia,simultanea

Enquesadas, del Forn de Sant Jaume, i rebosteria a la Weyl , simultànies (forn prop d'un domicili anterior de Campalans organitzador del sopar. Es diu que aquestes enquesades i dolços són simultanis incloent a Weyl que havia estat a Barcelona l'any anterior 1922 i que havia apreciat molt els dolços.

Fructus Galilei

Fruita de Galileu (Einstein parla de Galileo com a cultivador de la fruita del aprenentatge pur)

Fruita clàssica a base de cítrics i poma

Líquida

Castrum Remedii gravitorium [Vi] *Castell del Remei* gravitatori.(El vi Castell del Remei es qualifica de gravitator potser insinuant-ne la contundència)

Xeres Thii Josephi inertialis *Xerès inercial Tío Pepe* (és inercial, és a dir, que és en repòs o es mou en moviment uniforme)

Malum parvum cum Doppler efectu *Poma petita amb efecte Doppler [sidra]* (es fa fermentant pomes petites).

Xampanyus relativisticus Codorniensis defectens lucem

Xampany Codorniu relativista que deflacta la llum (caràcter translúcid que té el cava)

Cafea sobraliensis cum spirituosibus liquoribus et vectoribus tabacalibus *Cafè de Sobral [Brasil]* amb licors espirituosos i vectors de tabac (A Sobral s'hi va realitzar l'experiment que demostrava experimentalment la teoria de la relativitat 1919) II

Kalendas Martii,

Anno XLIV Erae Einsteinianae. Dia segon abans de les Calendes de Març [27 de febrer] de l'any XLIV de l'Era Einsteiniana [1923]

Locus: **Lloc** Aedibus Campalani, studiosi catalaunici Barcinonensis **Residència de Campalans**, estudiós català de Barcelona.