

EDICIÓN IMPRESA - Cataluña

El largo y divertido camino hacia 2006

El teatro es para muchos el lugar idóneo para la travesía de un año al otro. A continuación ofrecemos un aperitivo variado de las obras en cartel en Noche Vieja. También algunos lugares y hoteles de lujo en el que ponerle un buen marco a la noche

TEXTO: MARÍA GÜELL Y NÚRIA CABRERA

BARCELONA. Hay un grupo de afortunados y de previsores que ya tienen la entrada debajo de la almohada. El público que ama el teatro durante los doce meses del año también recurre a este hobby para pasar la nochevieja.

Así comprobamos tras una llamada de teléfono que en el Teatro Novedades no queda ni una entrada para ver «Mamá quiero ser famoso» de la divertidísima compañía La Cubana. Si lo pensamos bien este grupo es idóneo para animar la noche más larga. Pero no nos desanimemos, si debajo de la almohada sólo tenemos el pijama, todavía hay tiempo para despertarnos y llamar a otros teatros.

«Tenim un problema», «Paradís»... Confirmamos que a la hora de cierre de este diario todavía quedaban entradas en el Teatro Villarroel donde podemos disfrutar del cotillón con la obra «Tenim un problema» que dirige Àngel Llàcer. (Teléfono: 93-4511234. Precio: 33€). El Condal también tiene butacas libres para ver «Paradís», un musical que protagonizan Àngels Gonyalons, Pep Anton Muñoz, Xavi Mira y Mercè Martínez. (Teléfono: 93-4423132. Precio: 36€).

Mientras seguimos sondeando el precio y la disponibilidad nos volvemos a dar de bruces con otro espectáculo que arrasa y que por supuesto colgó hace días el cartel de «Entradas agotadas» para el 31. «El método Grönholm» se ha convertido en el «Fenómeno Grönholm» y sus protagonistas celebrarán las tradicionales campanadas desde el emblemático reloj de la Real Academia de Artes y Ciencias de Cataluña que da la hora oficial al territorio catalán.

Sí podemos adquirir entradas para «Mar i cel» de Dagoll Dagom que nos proponen una velada especial con una pausa de la función donde se escucharán las tradicionales campanadas y donde la orquesta interpretará valeses y los actores bailarían con el público. Al finalizar la representación, habrá sorpresas y obsequios para todos los asistentes. (Teléfono: 93-4432929. Precio: 36-50€).

El Apolo también se suma a la fiesta con «Vuelven las corsarias» que protagonizan Marlène Morreau y Malena Gracia. (Teléfono: 93-4419007. Precio: 50-55 €). Y el Teatro Romea despide el año con el espectáculo «Hedwig» del Musical Més Petit. Es el tercer año consecutivo que esta compañía ocupa el escenario de la calle Hospital y lo hace con una explosión de imaginación: rock, pasión, pelucas, amor... «Hedwig» es un musical muy comprometido y rompedor. Este montaje se estrenó en julio pasado dentro del marco del Fòrum 2004. (Única función fin de año. Teléfono: 902-101212).

Cena de cinco estrellas Si hay algo típico en la noche de Fin de Año es cenar con la familia o los amigos, tomar las uvas sin haber aprendido cuándo suenan los cuartos y en qué momento empiezan las campanadas y buscar una discoteca o una sala de fiestas que estará abarrotada de gente que religiosamente ha comprado su entrada para el cotillón igual que nosotros.

El plan parece reiterativo: cenar en casa, cansados ya por la abundante y casi eterna cena de Nochebuena o la comida del día de Navidad hecha con las sobras del festín de horas anteriores. Hay alternativas para vivir una Nochevieja diferente, en especiales rincones de Barcelona llenos de magia que, en un día como el último del año, ofrecen espectaculares cenas para empezar con buen pie y con el estómago lleno el nuevo año.

El Hotel Casa Fuster no ha esperado a la noche del 31, y que ofrece para hoy una promoción en la que se incluye el alojamiento para dos personas en una habitación doble y entradas para ver a la bailarina Tamara Rojo, reciente premio Príncipe de Asturias de las Artes, que llega a Barcelona para participar en un único espectáculo de danza enmarcado en el «VII Festival del Mil·lenni», a las 21.30 horas en el mítico escenario del Palau de la Música, para el que aún quedan entradas (Información y reservas de hotel + espectáculo: 902-202345; Entradas en Telentrada.com: 902-101212).

Además, para Nochevieja, el Hotel Casa Fuster se aleja de los convencionalismos del prototipo de cenas que ofrecen en hoteles de su categoría y ha decidido preparar un menú desgustación en el que cada plato tiene su vino asignado. Un trabajo delicado para una noche diferente, en la que los comensales del Hotel Casa Fuster disfrutarán de una propuesta con connotaciones mediterráneas bajo la forma de cuatro platos y dos postres, un cotillón con uvas, y una copa de cava en el Café Vienés, un espacio del hotel con decoración modernista que hará de la noche del 31 un viaje a las sinuosas formas de este estilo arquitectónico. Todo ello, además, amenizado con música chill out y unas vistas inolvidables sobre Paseo de Gracia. (Precio: 250€ + IVA, Reservas: 93-2553000) .

Otro de los hoteles más elegantes de Barcelona es el Hotel Omm, ubicado en la calle Roselló, en el corazón de Barcelona. En su restaurante, para la cena de Nochevieja, se ofrece un aperitivo, cinco platos y dos postres, más el conocido cotillón con uvas de la suerte y cava. La música la pondrá una cantante en directo y un dj, creando dos ambientes de los que los comensales podrán disfrutar una vez entrado el 2006, por 210€ + IVA.

Para todos aquellos que quieran saltarse la cena, el Hotel Omm ofrece la posibilidad de acceder a su club pagando una entrada de 40 € que incluye una consumición. (Información y reservas: 93-4454000).

Tras estas propuestas que ofrecen una Nochevieja divertida y llena de música, el Hotel Arts da un paso más y propone para entrar en 2006 una fiesta especial de despedida de año ambientada en la década de los años 20, para la que se han necesitado más de 2.000 plumas de pavo real y más de 800 flores de color púrpura y negro para decorar, como la ocasión se merece, el Salón Gaudí, lugar elegido para celebrar la gran gala de fin de año.

Un equipo de 50 personas se encargarán de elaborar, presentar y servir un menú de fin de año que ha escogido la trufa como ingrediente estrella. En esta ocasión, serán seis platos y un postre impregnados de este ingrediente que harán las delicias de los asistentes a esta gran gala de fin de año para la que serán necesarias 500 ostras, 250 bogavantes, 25 kilos de setas y 800 botellas entre champagne y vino.

Unas cifras de infarto para una noche en la que el lujo, la alegría y la música serán los protagonistas en el Hotel Arts, donde la orquesta «Los Otros» ofrecerá un amplio y variado repertorio que empezará por la música de los años 20 y acabará, junto con la cena, en la música de un dj. Una propuesta más para disfrutar de un comienzo de año divertido y con muy buen sabor.

