



El teatro Nuevo se inauguró en 1901

La familia Pujols tenía predios en las Hortes de Sant Bertran. Una de estas fincas pasó a acoger, como veremos, el teatro Nuevo. Cuando lo heredó Francesc Pujols, el filósofo más cachondo del que tengo noticia, solía presumir y con razón en estos términos: “Jo tinc quinze duros diaris de renda”. De ahí que si le importaban en exceso, sentenciaba con aire de cerrar el caso: “No, que no me'ls acabaran”; supongo que hacía referencia a la segura tranquilidad cuando menos reportada por los

Aquel barracón de madera fue derribado. Y a renglón seguido, el 20 de junio de 1901, se inauguraba en su lugar un edificio sencillo, pero digno: el teatro Nuevo. Habían aprovechado algunos elementos secundarios como los marcos de las ventanas y los quioscos de venta de entradas del recién barrido teatro Lírico, el del banquero Arnús, sito en los jardines de los Campos Elíseos; lástima que rehusaran las confortables butacas ofrecidas a precio ínfimo.

La propiedad vertical pertenecía a Guillem Juncà y Pere Torras.

compañía de zarzuela. En la noche de la inauguración, la primera tiple Pepita Alcácer tomará parte en todas las obras”. Y, el día señalado, anunciaba: “Hoy sábado: inauguración. A las 9, Cazadores de Alba de Tormes. 1º Agua, azucarillos y aguardiente, por las primeras triples Alcácer y Gómez. 2º La tonta del capirote, por Pepita Alcácer. 3º Cambios naturales.”

Se convirtió en un escenario consagrado a la zarzuela, lo que le valió ser conocido como el palacio del género lírico; el empresario Montero se apuntó no pocos éxitos; tam-



ARCHIVO JORDI BARON RUBI

El teatro Nuevo, proyectado en 1922 por el arquitecto Plantada, era grande y moderno

beneficios del teatro Nuevo. Esta propiedad horizontal finalmente la vendió en 1957.

La disputa urbanística entre los propietarios y el Ayuntamiento sobre la anchura del Paral·lel había provocado, poco después de iniciada en 1860 la urbanización prevista en el Pla de l'Eixample, un parón constructor en tan formidable avenida. De ahí que la finca número 63/65, esquina Nou de la Rambla, permaneciera hasta la embocadura del siglo XX condenada a ser un simple almacén.

Así rezaba la gacetilla publicada ante la inminencia de la apertura de aquel escenario: “El próximo sábado se inaugurará este teatro, sito en la calle Marqués del Duero, con una

Francesc Pujols había heredado la propiedad del terreno en que se asentaba el teatro

bién acogió a Margarita Xirgu y, por descontado, a Santpere y sus celebrados vodeviles.

En 1921 fue derribado, e inaugurado en 1922 el moderno edificio que había proyectado el arquitecto Josep Plantada. Lo incautó la CNT durante la guerra incivil, aunque siguió con teatro catalán, zarzuela, revista y variedades. En 1948 fue transformado en cine. En 1958 pasó a ser, reformado por entero, el primer cinerama de España. Cerró en 1986 y dos años más tarde fue pasto de las llamas. Una pena.

CUADERNO BARCELONÉS

EL PAISAJE EMPEORA

La plaza de toros Les Arenes era una obra elegante de August Font, un arquitecto que siempre nos legó buenos edificios en Barcelona. La rehabilitación que ahora se ha llevado a cabo supone una falta de respeto hacia su imagen externa, que para mí es la más relevante, al formar parte del paisaje en un punto crucial. Las escaleras de emergencia transmiten una imagen casi ortopédica; el mástil,

su terracita y la rotulación no desentonarían en un parque temático anticuado; el bloque enorme levantado en la calle Llança, sobre ocultar la ingenua mariposa modernista, es una cuña brutalmente hincada contra la fuerte presencia circular de la plaza; lo que asoma por demasiadas ventanas banaliza la imagen original; y la elevación del tambor le hace perder anclaje y rotundidad. La actuación en el interior de Las

Arenes es desde luego notablemente más acertada. La plaza de Espanya, a partir de la Exposició Internacional de 1929, era de lamentar que fuera banal, pero resultaba discreta y evidenciaba una cierta coherencia. La plaza de Espanya actual, luego de las intervenciones habidas desde hace un par de decenios, no sólo no ha mejorado, sino que adolece de un personalismo que no favorece la imagen de conjunto.

NUTRICIÓN

Sobre alcohol, cáncer y dosis

Según un estudio europeo, más del 15% de los casos de cáncer tienen su origen en el consumo excesivo de bebidas alcohólicas. Concretamente, en el 2008 dicho exceso fue el responsable directo de 15.671 tumores en nuestro país. Por supuesto que lo anterior pone los pelos de punta pero no tiene nada de novedoso. Se sabe desde hace tiempo que el consumo inadecuado de alcohol está relacionado con una mayor incidencia del cáncer, especialmente del de boca, esófago, faringe, estómago, laringe e hígado.

La teoría, sin embargo, influye poco en la práctica. Es posible que

la existencia de mensajes que en este sentido pueden parecer contradictorios tenga algo que ver. Por un lado, se están cantando las excelencias del vino y, por otro, se dan cifras escalofriantes de las consecuencias de su exceso. Además, las bebidas alcohólicas son parte imprescindible del ocio y esto difícilmente va a cambiar. Seguramente, la clave está en el concepto de dosis adecuada. Todavía hoy está poco claro que cuando se habla de dosis de vino saludable sólo se trata de dos o tres copas al día para los hombres y de aproximadamente la mitad para las mujeres. También es cierto que hay diferencias interindividuales y que en la metabolización del alcohol intervie-

nen factores tan diversos como el peso, la edad, la composición corporal, el resto de la dieta, etc.; vaya, que con la misma dosis *no adecuada* las repercusiones serán distintas en cada persona.

En fin, que como el tema es complejo, mejor optar por la moderación. Y recordar que siempre hay que beber con el estómago lleno, a ser posible con una ingesta de agua abundante y bebidas de no más de



15º. Por si acaso, también, recordar que los grados de cada botella de vino significan el porcentaje de alcohol y que, para pasarlo a gramos, hay que multiplicar la cantidad de alcohol consumida por 0,8. Y final-

mente que la dosis máxima, que no es la recomendada, es de 30 gr. de alcohol para los hombres y 20 gr. para las mujeres. Lo más inteligente: no beber.●

La sugerencia

Pasta integral con piñones

Hervir unos 60-80 g de macarrones integrales hasta que estén al dente. Sofreír con un poco de aceite unas tiritas de pimiento rojo asado y añadir una cucharadita de piñones. Mezclar la pasta al dente con el sofrito y adicionar un poco de queso rallado parmesano. El resultado es una pasta nutritiva y llena de contrastes ideal para acompañar con una copa de vino. Recomendable empezar a beber después de probar la pasta.

GASTRONOMÍA

HOMENAJE

‘Restaurant’ premia la carrera de Arzak



ARCHIVO

Juan Mari Arzak

■ Juan Mari Arzak recibirá el lunes en Londres el premio honorífico por toda su trayectoria en la fiesta anual que organiza la publicación británica *Restaurant* y en la que se dará a conocer la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo. Además de este galardón, que en otras ediciones han recibido Joël Robuchon, Gualterio Marchesi o Paul Bocuse, se entregará por primera vez el premio a la mejor cocinera del mundo, que será para Anne-Sophie Pic.

ACEITE

Paco Pérez cocina con La Boella

■ Ayer se presentó en La Enoteca del hotel Arts, que dirige el chef Paco Pérez, el aceite La Boella Premium, elaborado con las tres variedades de aceitunas que se cultivan en la finca de la Canonja (Tarragona). El artífice del Miramar de Llança, que dirige en Barcelona la Enoteca y *Mirror*, preparó un menú con verduras, pescados y carne maridados con aceites.

ARROCES

Fiesta de la paella DO Barceloneta

■ El restaurante Suquet de l'Almirall celebró el pasado viernes la segunda fiesta de la Paella DO Barceloneta, con la receta que su chef y propietario, Quim Marquès, creó el pasado año “para preservar la esencia de un plato que engloba toda la cultura mediterránea”. La actriz Mercè Sampietro, protagonista de la serie de TV3 *La Riera*, apadrinó el encuentro gastronómico.