

Copas, fascismo y publicidad a comienzos de la Guerra Civil española: los cócteles de Gaetano Belsito

Drinks, fascism and advertising at the beginning of the Spanish Civil War: Gaetano Belsito's cocktails

Adolfo DE MINGO LORENTE
Universidad de Castilla-La Mancha
adolfo.demingo@uclm.es
<https://orcid.org/0000-0002-9097-1155>

Fecha de recepción: 18-06-2024
Fecha de aceptación: 13-11-2024

RESUMEN

Este trabajo tiene como punto de partida un conjunto de anuncios publicados en un periódico toledano, *Imperio*, editado por Falange Española, entre finales de 1937 y comienzos de 1938. En ellos, el propietario del Bar-Restaurant Italia, Gaetano Belsito, presentaba a los lectores una serie de cócteles a los que había bautizado con denominaciones falangistas, fascistas y relacionadas con el pasado colonial italiano. Combinados alcohólicos como “Yugo”, “Flechas” o “Makallé” permiten explorar las relaciones hispano-italianas a comienzos de la Guerra Civil española, así como la percepción de este tipo de bebidas en la Italia fascista, con las que tanto el Grupo Futurista como la oficialidad cultural mantenían una relación ambivalente.

Palabras clave: Relaciones Hispano-italianas, Fascismo, Coctelería, Futurismo

Topónimos: Toledo

Periodo: Siglo XX

ABSTRACT

The starting point of this paper is a set of advertisements published in the Toledo-based newspaper *Imperio*, edited by *Falange Española*, between late 1937 and early 1938. In these ads, the owner of the Bar-Restaurant Italia, Gaetano Belsito, introduced readers to a selection of cocktails that he named after Falangist, Fascist, and Italian colonial themes.

Cocktails such as *Yoke*, *Arrows*, or *Makallé* provide a lens through which to explore Hispano-Italian relations at the onset of the Spanish Civil War, as well as the perception of these alcoholic beverages in Fascist Italy, where both the Futurist movement and the cultural establishment maintained an ambivalent stance toward them.

Keywords: Italy-Spain relationships, Fascism, cocktail making, Futurism, Toledo

Place names: Toledo

Period: 20th century

1. INTRODUCCIÓN

Las ruinas del Alcázar fueron, durante la Guerra Civil y los primeros años de la dictadura franquista, un destino de obligado cumplimiento para quienes acudían a la ciudad de Toledo¹. Varios de estos visitantes fueron italianos. Entre ellos hubo altos representantes del Gran Consejo del Fascismo –comenzando por el ministro Galeazzo Ciano, yerno de Mussolini, y el mariscal Emilio de Bono–, pero también figuras anónimas. Fueron testigos de la configuración del mito construido alrededor del asedio de la fortaleza o de las acciones militares del *Corpo di Truppe Volontarie*, pero también de un establecimiento de las relaciones entre ambos países a partir de las nuevas clases de lengua italiana en el Instituto, la proyección de películas cinematográficas o la efímera creación del Bar-Restaurant Italia en 1937. Fue el primer establecimiento de comida italiana de la ciudad y también el primero que empleó en Toledo la fórmula publicitaria de anunciar su oferta de cócteles –algunos de ellos bautizados con denominaciones fascistas, falangistas y relacionadas con la Italia colonial– a través de la prensa. Concretamente, en el diario falangista *Imperio*, entre finales de 1937 y 1938.

Figura 1. Pastilla publicitaria del Bar-Restaurant Italia, con receta de cóctel



Fuente: Periódico *Imperio*

1 Los restos del edificio comenzaron a ser accesibles apenas unos meses después de su asedio y destrucción, siendo oficialmente ordenado el desescombro a comienzos de febrero de 1937. Pero hacía meses que el Alcázar era vigilado para impedir la entrada y el hurto de objetos, siendo reservados algunos de ellos para compromisos oficiales, desde la piedra que se ofreció para basar el monumento a Calvo Sotelo de Tuy (Pontevedra) hasta las pulseras de metralla obsequiadas a la delegación femenina de las Juventudes Hitlerianas en 1938. Con respecto a los particulares, el acceso era gratuito para las autoridades, los generales y los laureados de San Fernando; la entrada costaba dos pesetas para los civiles, una para los oficiales militares y cincuenta céntimos para la tropa (Del Cerro, 2011). Sobre la dimensión propagandística del episodio, Almarcha y Sánchez, 2011; Sánchez Biosca, 2009; Reig Tapia, 1998.

Este artículo propone examinar la presencia de la Italia fascista en Toledo a través de elementos cotidianos —gastronomía, cine, publicidad—, pero muy especialmente a partir de las 47 fórmulas de cócteles creadas por Gaetano Belsito, propietario del local en esas fechas. Combinados alcohólicos como “Yugo” (hielo en pedacitos, dos tercios de copa de *whisky* y un tercio de vermú italiano, adornado con corteza de limón) o “Legionario” (hielo picado, un tercio de copa de ginebra, otro de ron y un tercio de vino moscatel) forman parte de la paradoja de un sistema político y social que despreciaba los cócteles de los bares de jazz estadounidenses —el futurista Filippo T. Marinetti llegó a considerarlos *nocivi alla nostra razza*— pero, al mismo tiempo, anhelaba la sofisticación transmitida por el *Star-system*. Investigadores como Brian J. Griffith y Kate Ferris han profundizado recientemente en aspectos relacionados con el consumo de alcohol en la Italia del *Ventennio* fascista, asunto al que los cócteles de Gaetano Belsito —o sus *bevande arlecchini*, según la nueva nomenclatura que la autárquica Real Accademia dell’Italia intentó imponer, con escaso éxito— aportan una perspectiva que es desconocida por completo en el caso de la ciudad de Toledo.

2. RELACIONES HISPANO-ITALIANAS EN TOLEDO (1936-1939)

La presencia italiana en Toledo durante la Guerra Civil no ha sido apenas estudiada más allá del punto de vista militar. La primera visita oficial que suscitó gran repercusión mediática fue la del primer ministro de Asuntos Exteriores, Galeazzo Ciano, pero ésta no tendría lugar hasta ya finalizada la contienda, el 16 de julio de 1939. No obstante, hay constancia de la presencia de fascistas italianos en la ciudad desde al menos dos años atrás, cuando el Cine Imperio —gestionado por Falange Española, más popularmente conocido como “Cine de los Flechas” (apelativo de los miembros de su organización juvenil)— homenajeó a la *Regia Aeronautica* con la proyección de la película *La Flota Celeste* (*L’Armata Azzurra*, Gennaro Righelli, 1932), el 5 de julio de 1937². El himno fascista —*Giovinezza*— había ya resonado oficialmente en la ciudad al finalizar el año anterior, el 28 de diciembre de 1936, interpretado por la banda de Falange de Toledo junto con el alemán, “que fueron oídos en pie y ovacionados” en la inauguración de la sala.

Otra manifestación del interés por Italia fue la implantación de la enseñanza de su lengua en el Instituto Provincial, junto con el alemán —y el portugués, que no llegaría a hacerse realidad por falta de solicitantes—, a comienzos del curso 1937-1938. Se trataba de los idiomas “de las naciones que con su espíritu y anhelo habían ayudado a España”, según manifestó durante la apertura de las clases el gobernador civil, Silvano Cirujano³.

Una lista de “adheridos en la organización” del Movimiento Nacional a finales de 1938 consideraba “simpatizantes” a varios italianos establecidos en Toledo, como “Silvio Bordellicroguola”, “Marelli Capetti Forgiemo” y “Ángel Morón Fratini”⁴. Lo mismo sucedía con el propio Gaetano Belsito, cuyo establecimiento tuvo cierto protagonismo el 30 de mayo de 1938, durante los homenajes de solidaridad italoespañola celebrados a nivel nacional en ambos países. Desgraciadamente, no se conocen muchos detalles sobre este acontecimiento, ini-

2 De Mingo y Del Cerro, 2020.

3 “Ayer se celebró en el Instituto con gran solemnidad la apertura de las clases de alemán e italiano”, *El Alcázar*, 9 de noviembre de 1937, p. 7. El interés del Instituto por Italia continuó ese curso durante la celebración del Día del Libro, organizado por su director, Eduardo Juliá Martínez. Profesores y alumnos asistieron a la proyección de dos “preciosas películas italianas, una de ellas sobre la visita de colonias españolas en Italia y colonias de otros países”.

4 “Informaciones y noticias de la capital. Jefatura Provincial del Movimiento”, *El Alcázar*, 29 de diciembre de 1938, p. 4. Es probable que estos nombres, recogidos según aparecen en el periódico, contengan erratas.

ciado a las once de la mañana con el disparo de 21 cañones de ordenanza⁵. Mientras tanto, en Italia, una delegación encabezada por el general Millán Astray participaba en la ofrenda de una corona de laurel en el Palacio del Littorio de Roma, en memoria de los caídos por la causa fascista. En Toledo, el Bar-Restaurant Italia repartió ese día “cincuenta bonos de cubierto” para personas necesitadas, cerrando las puertas al público⁶. Adornaban su salón los retratos de Franco y Mussolini, las banderas de España e Italia, más “las de las naciones amigas y las de las milicias”. El menú, servido tras ser escuchados los himnos de ambos países, en pie y realizando el saludo romano, consistió en “sopa de pasta, merluza (salsa italiana), menestra de cordero a la española, postres (pasteles), vino y cigarro puro”.

3. EL BAR-RESTAURANT ITALIA Y SU PROPIETARIO

Fue en este contexto, probablemente en la segunda mitad de 1937, cuando abrió sus puertas el Bar-Restaurant Italia. Lo hizo en los números 2, 4 y 6 de la plaza de Barrio Rey, a escasos metros de las ruinas del Alcázar. El nuevo establecimiento ocupó la planta baja de uno de los principales edificios hosteleros de Toledo, el Hotel Restaurante Granullaque, inaugurado el 4 de junio de 1912. En 1937 era propiedad del ingeniero militar y escritor Adolfo Aragonés de la Encarnación, cuya esposa, hija y dos nietas permanecieron en el interior de la fortaleza durante el asedio.

Figura 2. Interior del restaurante del Hotel Granullaque, primer cuarto del siglo XX



Fuente: Tarjeta postal circulada

La fecha de su inauguración es desconocida, pero ésta ya habría tenido lugar en los primeros días de noviembre de 1937, cuando comenzó su publicidad en el periódico *Imperio*. Existe constancia de cierta reforma en su interior a mediados de agosto de 1938, que-

⁵ “La solemnidad del domingo en Toledo correspondiente al homenaje de solidaridad italo-española”, *El Alcázar*, 31 de mayo de 1938, p. 7.

⁶ Se había comunicado antes a la clientela que tendría “cerradas sus puertas al público de diez a dos de la mañana para poder atender a la comida que dará a los necesitados”. Así lo indicó la prensa: “Celebración del homenaje a España”, *El Alcázar*, 26 de mayo de 1938, p. 4. “Las invitaciones para esa comida pueden recogerlas los necesitados en las oficinas de *El Alcázar* los días 26, 27, 28 y 29 de diez a una”.

dando dotado de “nuevo servicio de bufet italiano, servicio de the [sic, por té] y meriendas”⁷. Aún permanecía abierto el 17 de junio de 1939, momento en que la Delegación de Trabajo realizó una clasificación de los establecimientos de la ciudad con el fin de ajustar los salarios mínimos y las condiciones laborales⁸.

No es mucho cuanto se sabe sobre su propietario, Gaetano Belsito. La primera hipótesis, dadas las fechas, fue que hubiera podido instalarse en España con motivo de la llegada del *Corpo di Truppe Volontarie*, entre 1936 y 1937. Sin embargo, durante el homenaje italoespañol del 30 de mayo de 1938 apareció mencionado como “industrial en distintas regiones de nuestra España”; alguien que “siente y piensa cual si hubiese nacido en el suelo ibero”⁹, es decir, ya con cierta trayectoria en el país. Podría tratarse de un antiguo militar italiano, Gaetano Belsito, natural de Alejandría (Egipto) y sargento del VI Battaglione Libico en 1923, condecorado ese año con la Cruz de guerra al valor militar¹⁰. Su antigua hoja de servicios explicaría el interés por rememorar, a través de las denominaciones de sus cócteles, algunas de las viejas batallas del *Regio Esercito* italiano, tales como la *Beffa de Buccari*, librada en 1918 frente a la Armada austrohúngara.

Sea como fuere, su estancia en Toledo resultó breve. El 19 de noviembre de 1938 acabó por hacerse público el cierre y traspaso del establecimiento¹¹, “el mejor y más acreditado de Toledo, por tener que ausentarse su dueño”¹². Menos de un mes después se produciría su reapertura con la misma denominación –aunque, probablemente, dependiendo de otro propietario–, sin referencia alguna a la cocina italiana, como local “donde se servirán excelentes comidas y aperitivos”¹³.

Gaetano Belsito aparecerá el 29 de diciembre de 1938 entre los “simpatizantes” toledanos del Movimiento Nacional, una relación de nombres, ya mencionada, en donde consta la única evidencia de su segundo apellido, “Cerrato”. Pero quedan otros testimonios de su adhesión al nuevo régimen, como la contribución de 150 pesetas a la “suscripción nacional Pro Aguinaldo del Soldado”, que recaudaba el Ayuntamiento de Toledo a finales del año 1937¹⁴.

7 *El Alcázar*, 16 de agosto de 1938, p. 16. A finales de ese mismo mes se necesitaba “cocinero o cocinera competente”, *El Alcázar*, 28 de agosto de 1938, p. 4.

8 “Delegación Provincial de Trabajo”, *El Alcázar*, 17 de junio de 1939, p. 3. Medida en cumplimiento de la Orden para la aplicación del reglamento nacional del Trabajo en los restaurantes, cafés, bares, cervecerías y similares (*Boletín Oficial del Estado*, 23 de mayo de 1939).

9 “La solemnidad del domingo...”, *El Alcázar*, 31 de mayo de 1938, p. 7.

10 *Bollettino ufficiale delle nomine, promozioni e destinazioni negli ufficiali e sottufficiali del R. Esercito Italiano e nel personale dell'amministrazione militare* (1924). Ministerio de la Guerra (Roma), 2 276. El parte, firmado en Ras-Gattar (Libia) el 15 de septiembre de 1923, explica la concesión de la condecoración a Belsito en estos términos: *Comandante di un nucleo di estremo fiancheggiamento, respingeva attachi nemici in forze, contrattaccando con slancio ed ardimento. Serrato da presso da soverchianti forze ribelli che ne tentavano l'avvolgimento, intrepidamente si apriva la strada*.

11 “El Bar-Restaurant ‘Italia’ anuncia su cierre”, *El Alcázar*, 18 de noviembre de 1938, p. 5.

12 “Traspasos”, *Libertad*, 19 de noviembre de 1938, p. 7 (anuncio publicado al menos hasta el 3 de diciembre de 1938). Ya había aparecido, sin embargo, un primer anuncio de traspaso, “por enfermedad del dueño”, a finales de diciembre de 1937 y comienzos de enero de 1938, fechas que coinciden exactamente con las publicidades. “Se traspasa”, *El Alcázar*, 29 de diciembre de 1937, p. 7.

13 “Hoy se abre de nuevo al público el Bar Restaurant Italia”, *El Alcázar*, 15 de diciembre de 1938, p. 5.

14 “Ayuntamiento de Toledo. Relación de cantidades en metálico recaudadas hasta el día de la fecha en este excelentísimo Ayuntamiento, para la Suscripción Nacional ‘Pro Aguinaldo del Soldado’”, *El Alcázar*, 14 de diciembre de 1937, p. 7 (y 15 de diciembre de 1937, p. 5).

La prensa no recoge más detalles sobre su vida personal, a excepción de una anécdota que se produjo durante el homenaje italoespañol del 30 de mayo de 1938: “Un rasgo simpático en extremo, es el que una de las invitadas por Gaetano Belchito [sic], a esta comida, emocionada, al despedirse abrazó y besó a su protector en aquel instante; Belchito, con su galantería y cordialidad –tan propia de los italianos–, correspondió a esta muestra de afecto, besando respetuosamente su frente”¹⁵.

4. LAS FÓRMULAS DE CÓCTELES DEL PERIÓDICO *IMPERIO*

La principal evidencia de la actividad que mantuvo el Bar-Restaurant Italia son sus anuncios publicados en prensa. Hasta en 47 ocasiones, entre los días 4 de noviembre de 1937 y 2 de enero de 1938, el establecimiento dio a conocer su actividad (“Especialidad Española e Italiana. Servicio esmerado. Cocktails selectos”) en pequeñas pastillas publicitarias a dos columnas, cada una de ellas unida a la receta de un cóctel. Aparecieron en la edición local del periódico *Imperio*, perteneciente a Falange Española, que se definía como “Diario Nacional Sindicalista” y tenía como lema la hitleriana fórmula “Una Patria. Un Estado. Un Caudillo”¹⁶. Cada cóctel incluía, además, la fecha y la expresión “El Año Triunfal”, periodo oficialmente proclamado entre el 18 de julio de 1937 y el 18 de julio de 1938, tomando como referencia la fecha del “Alzamiento Nacional”, según la nomenclatura franquista.

Los anuncios de coctelería no representaban una novedad dentro de la prensa española del momento. Perico Chicote (1899-1977), el barman más célebre de España, llevaba publicándolos años en periódicos como *Ahora*, donde se daba el nombre de “Cocktail” a la cabecera de toda una página. Chicote también difundía sus fórmulas a través de los micrófonos de Unión Radio, lo que proporcionaba una gran publicidad a su propio local, abierto en 1931 en el número 12 de la Gran Vía madrileña. Consciente del dinamismo de su oficio, este barman aprovechaba la visita de personalidades para bautizar nuevos cócteles en su honor. Así, al igual que se atribuye a Eddie Woelke la creación del “Mary Pickford” (ron, zumo de piña, marrasquino y granadina) en honor a la famosa actriz de cine mudo¹⁷, de las manos de Chicote surgieron cócteles como el “Muñoz Seca”, el “Cossío” o el “Sanjurjo”. Este último, en honor al general que en 1932 habría de exiliarse en Portugal tras su intento de golpe de estado contra la Segunda República, estaba compuesto por “tres o cuatro pedacitos de hielo, seis u ocho gotas de Angostura, seis u ocho gotas de Orange Bitters, diez

15 “La solemnidad del domingo...”, *El Alcázar*, 31 de mayo de 1938, p. 7.

16 Sánchez, 1983: 247. Editado entre el 21 de octubre de 1936 y el 23 de enero de 1938, el periódico *Imperio* fue configurado “uniendo la información local con la glosa *joseantoniana*, las alabanzas a la Alemania nazi y a la Italia fascista, con firmas de reputados ideólogos falangistas y una fuerte agresividad política frente al mayor poso religioso de *El Alcázar*” (Del Cerro, 2011: 307). Periódico diario (con la excepción de los lunes), *Imperio* tenía la sede de su redacción en la calle de las Armas, 1, 3º. Su paginación fluctuó entre las 4 y las 8 páginas, dependiendo de la publicidad, que desde julio de 1937 fue perdiendo en beneficio de su gran rival, *El Alcázar* (Miranda, 2004: 98). Antes de aparecer entre sus páginas la serie de publicidades alcohólicas de Gaetano Belsito, hasta agosto de 1937, fue su primer director Carlos Mengotti, antiguo corresponsal de *ABC* en Etiopía, donde cubrió casi por completo la campaña de Addis-Abbeba. Su jefe comercial fue Julián Marín Martínez, responsable, probablemente, de reclamos para anunciantes como el presentado el 5 de enero de 1938: “Ver, medir, contar. Todo esto podemos hacerlo para usted. Veremos la publicidad que le conviene. Mediremos su clase, contaremos su coste. Y el plan de campaña que le ofreceremos será claro, diáfano, comprobado y comprobable en todos sus detalles. Nuestros anuncios, que no cuestan más que otros, valen por su eficacia más que los demás”, el cual constituía “toda una lección de publicidad moderna y agresiva” (Miranda, 2004: 207).

17 Woon, 1928: 40. También se atribuye su creación a Frad Kaufman. Sea como fuere, 1928 fue el año en que cobró difusión internacional, llegando al Madrid de Chicote. El barman lo recoge en *Cocktails* (1928: 183).

gotas de anisette, medio vasito de los de jerez de Ginebra. Agítese y sírvase en copa de cocktail”¹⁸.

Menos originales fueron los casos de marcas publicitarias de bebidas alcohólicas que —a través de distintos eslóganes— abrazaron la causa de los sublevados en periódicos como la edición sevillana de *ABC*, *El Alcázar* o *Imperio*. Uno de los más conocidos fue el de las bodegas Palomino & Vergara (Jerez de la Frontera), responsables de la comercialización —con nombres carlistas— del coñac “Requeté Vencedor”, el anís “Margaritas” y el fino “Tradicionalista”. También es posible destacar la “manzanilla triunfal” que los Herederos de García Monje (Sanlúcar de Barrameda) anunciaban con el nombre de “La España Nueva”, o el “Vino de la Raza”, un “oloroso viejísimo” especialidad de la Casa Pedro Domecq (Jerez de la Frontera). Específicamente relacionados con Toledo estuvieron el amontillado “Alcázar”, de estas últimas bodegas, o el “Vino de Héroes” que los también jerezanos González Byass ligaron a José Moscardó con la denominación de “Imperial Toledo”. Son ejemplos conocidos por estudiosos de la publicidad durante la Guerra Civil española, como Susana Sueiro o Juan Carlos Rodríguez Centeno, quien destacó también otro fino oloroso de Montilla que, acompañado de una litografía de Manuel Soto, se denominaba “Los Cadetes del Alcázar” y era obra de José Cobos Ruiz¹⁹. Estos anuncios no sólo lo fueron de bebidas alcohólicas, sino de cualquier otra manifestación cotidiana, desde desinfectantes y cremas de afeitar rotulados con proclamas falangistas hasta la denominación de nuevos helados, como la “Copa Alcázar” creada por la confitería sevillana La Española²⁰.

No es de extrañar que Gaetano Belsito trasladara tales estrategias al Toledo de 1937 y a las páginas de *Imperio*, ofreciendo a sus clientes cócteles con denominaciones

18 P. Chicote, “El de hoy. Sanjurjo Cocktail”, *Ahora*, 8 de abril de 1931, p. 31 (página *Cock-tail*). Antes de la apertura de su famoso local (donde permanecería durante muchos años el “Museo Chicote”, formado por alrededor de 20 000 botellas), el barman madrileño había publicado ya varios libros con sus fórmulas, entre ellos *El bar americano en España* (1927) y *Mis 500 cocktails* (1933). En este último definía la angostura como “uno de los amargos que no puede faltar en ningún Bar Americano de reputación” (1933: 75-76). Con respecto al “Orange bitters”, era “otro de los licores fabricados en Inglaterra de gran consumo en los Bares Americanos. Es elaborado con cortezas de naranjas valencianas, de las que toma sus finas y estimulantes cualidades tónicas. Unas gotas de Orange Bitters favorece grandemente las fórmulas de los cocktails” (1933: 65). Sobre la figura del célebre barman, Pedro Galindo Vegas (2005): *Perico Chicote y la hostelería de su tiempo. Historias del turismo español*, Madrid, Epesa. Con respecto al mundo de los bares y su dimensión social, es preciso destacar estudios de referencia como el de José Ignacio Homobono: “De la taberna al pub: espacios y expresiones de sociabilidad”, en VV.AA.: *El bienestar en la cultura: estudios de la Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación en homenaje al profesor Iñaki Domínguez Vázquez*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 249-290. En el ámbito más propiamente toledano, debe destacarse la tesis doctoral de Lucía Crespo Jiménez (2009): *Los orígenes del ocio en Castilla-La Mancha (1887-1923): de la socialidad censitaria a la cultura de masas*, Toledo, Universidad de Castilla-La Mancha.

19 Marca que traía implícita una temprana tergiversación del episodio del asedio: destacar el protagonismo que los alumnos cadetes de la Academia de Infantería, Caballería e Intendencia, instalada en el Alcázar antes de la guerra, habían tenido en la defensa del edificio. “El hecho de que la fortaleza fuera sede de una Academia militar sirvió para que los constructores de la leyenda barnizaran de romanticismo heroico el mito del cadete defendiendo unas ruinas a pecho descubierto, frente a medios muy superiores, cuando la realidad era que al ser verano casi todos los cadetes gozaban de vacaciones y que de los 1 800 habitantes del Alcázar durante el asedio solo nueve correspondían a tal categoría” (Rodríguez Centeno, 2003: 98). Una de las primeras manipulaciones fue la planteada por Massis y Brassillach (1936).

20 Rodríguez Centeno, 2003: 99. La sobreutilización de los símbolos nacionalistas, añade este profesor sevillano, llevará incluso a intentar moderar el uso publicitario mediante disposiciones como la orden de 29 de octubre de 1937, cuyo primer punto indicaba que “los nombres de los héroes, mártires y figuras destacadas de la Causa Nacional y los de los lugares donde se han desarrollado las gestas brillantes de la liberación de España, no podrán ser utilizados como nombres o marcas comerciales, títulos de establecimientos, ni empleados directa o indirectamente en la publicidad”.

falangistas como “Águila”, “Yugo” y “Flechas”. El primero era un *moscato cocktail*, que endulzaba media copa de ginebra con otra media de vino moscatel, aromatizando la mezcla con canela. El “Flechas” también incorporaba vino a la mezcla, en este caso rioja blanco, sumado a dos tercios de copa de *whisky*, una cucharadita de jarabe de fresa y gotas de bíter. El “Yugo”, para finalizar, con hielo en pedacitos, dos tercios de copa de *whisky* y un tercio de vermut italiano, adornado con una corteza de limón, era similar al “Caballo Blanco” de Chicote (así denominado por emplear la veterana marca White Horse Scotch Whisky). A las anteriores habría que sumar las fórmulas del cóctel “K·D·T” —referencia a los *caballeros cadetes* o alumnos de la Academia de Infantería, ya mencionados²¹— y otras relacionadas con el clima bélico del momento, en plena Guerra Civil, como “Antitanque”²², “Mortero” y “Legionario”. Es posible que el cóctel “Millán” —hielo en pedacitos, media copa de *whisky* y otra media de vermú italiano, más unas gotas de bíter—, cuya base se asemeja al famoso “Manhattan”, esté inspirado en José Millán Astray, fundador de la Legión²³.

Estas recetas aparecen en varias compilaciones españolas de la época. Chicote ya había incorporado el “Fascista Cocktail” (pedacitos de hielo muy picado, 8-10 gotas de Apricot brandy, gotas de angostura y una copita de *whisky* escocés, todo relleno con agua de seltz) en *La ley mojada*²⁴, aunque más con el afán de documentar la sociedad de su época que por razones estrictamente ideológicas. La fórmula, de hecho, venía acompañada por una ilustración de Izquierdo Durán en la que aparecía un *camicia nera* haciendo el saludo romano, pero, como otras de las imágenes del libro, con aire de muñeco infantil. Este cóctel, por cierto, convivía con el “Chamberlain” o el “Aliados” (consistente en una suma de bebidas alcohólicas unidas por la Primera Guerra Mundial: ginebra inglesa, vermú francés, vermú italiano y vino de Oporto). Con respecto al cóctel “Franco” (pedacitos de hielo, una cucharada de menta, tercio de copa de vermú italiano y tercio de ginebra), que ya aparecía en su compilación de 1928, es probable que se refiriese más al aclamado aviador Ramón Franco, héroe del *Plus Ultra*, que al futuro dictador, de quien era hermano. En cualquier caso, estas denominaciones ocupaban tan solo una mínima parte de unos recetarios que aspiraban a ofrecer una imagen lo más amplia y cosmopolita posible; así sucedía incluso en *Los secretos del cocktail* (1940), de Pedro Talavera, publicado nada más finalizar la guerra y del cual era prologuista el mismísimo Rafael Sánchez Mazas²⁵.

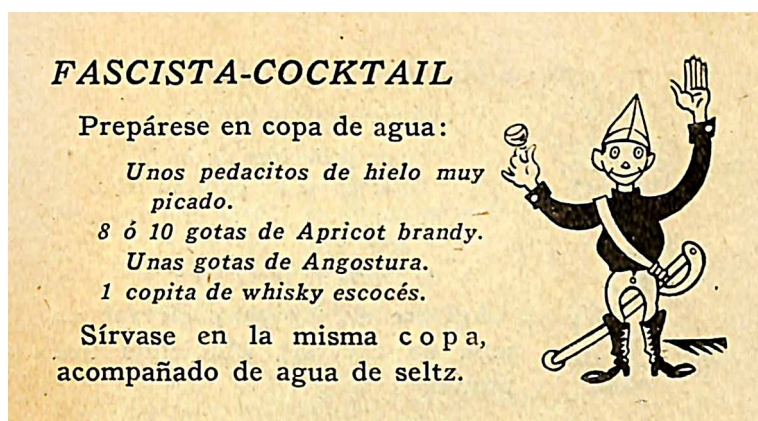
21 La receta de Gaetano Belsito consistía en hielo picado, dos tercios de copa de coñac, un tercio de copa de curacao y unas gotas de bíter. Son los ingredientes del cóctel “Nena”, según Chicote (1928: 187).

22 Estaba compuesto por hielo picado, dos tercios de ginebra, un tercio de vino de Madeira, una cucharadita de bíter y dos cucharaditas más de jarabe de limón. Esta denominación adquiere en Toledo una consideración especial, por ser al norte de esta provincia —a la altura del municipio de Seseña, a finales de octubre de 1936— donde las tropas sublevadas del Ejército de África se enfrentaron por primera vez contra los tanques soviéticos T-26 republicanos. Una forma efectiva de detener su avance fue mediante unos *cócteles* bien distintos a los que aquí se recogen: botellas de gasolina con una mecha encendida que, con el paso del tiempo, acabarían siendo conocidos por el apellido de Viacheslav Molotov.

23 Para algunas de las fórmulas más antiguas del cóctel “Manhattan”, Stuart, 1904: 21.

24 Chicote, 1930: 147.

25 En este caso, es más probable que la fórmula del “Franco Cocktail” (mezcla en un gran vaso de cristal de tres gotas de Solamer, una sexta parte de curacao La Campana, un cuarto de Bénédictine, un cuarto de Captain’s Gin y media copa de coñac; bien agitado, se pasaba a una copa de cocktail con una guinda y una corteza de limón) sí guardase relación con el nuevo jefe del Estado. Otras recetas incluidas en esta compilación eran el “Garabita” —en realidad, *Garabitas*, cerro de la Casa de Campo de Madrid, escenario de varias batallas durante la Guerra Civil—, el “Plus Ultra” y el “Sánchez Mazas Cocktail”.

Figura 3. “Fascista Cocktail”, con ilustración de Izquierdo Durán

Fuente: *La ley mojada* (Perico Chicote, 1930)

Las diez primeras fórmulas propuestas por Gaetano Belsito no poseen una denominación específica, sino que están, simplemente, numeradas. Sin pretender resultar exhaustivos, comentaremos únicamente la receta de algunos de estos cócteles, como el número “2”, que –con hielo en pedacitos, media copa de *whisky*, un tercio de cúmel²⁶, un tercio de vermú y una cucharadita de jarabe de fresa– parece una variante endulzada del “High Kick” (con la triple combinación de licores ideada por A. A. Tarling²⁷, quien en este caso habría sustituido el jarabe de fresa por absenta). El número “4” (hielo en pedacitos, media copa de ginebra, el jugo de medio limón, una clara de huevo batida y dos cucharaditas de jarabe de fresa) se asemeja a otro gran clásico, el “Clover Club”, variante del “Gin Fizz” cuya mezcla era ya conocida a comienzos del XX (Boothby, 1908: 144). El cóctel “6”, con hielo en pedacitos y tres tercios de copa de ginebra, vermú italiano y bíter –más unas gotas de jarabe de limón–, resulta similar al gran clásico italiano, el “Negroni”.

No todas sus denominaciones tuvieron significado político. Al menos, aparentemente. Fórmulas como “Recuerdo”, “Suspiros”, “Bacanal”, “Carcajada”, “Nieves” o “Luna” se antojan bastante neutras. Otras, como “Tébar”, “Vizconde de Ñu” o “Taboada”, recogen apellidos o referencias a personas determinadas. “A.M.A.”, “J.O.S.”²⁸ o “P.E.R.’S.” parecen grupos de siglas. Solamente una de ellas, “Río Rita”, parece inspirarse en el cine, concretamente en la película del mismo título de 1929, dirigida por Luther Reed y ambientada en la frontera entre México y EE. UU. (de la cual será realizada más adelante una versión más popular, en 1942, protagonizada por Abbott y Costello).

26 El cúmel (*kummel*) era, según Chicote (1928: 44-45), un “exquisito licor que se elabora en varias naciones de la costa del Báltico”, siendo el más afamado el de Riga. “Tiene un olor agradable debido principalmente a que, en su elaboración, se emplean esencias de cominos o alcaravea. La graduación alcohólica varía entre los 30 a 60 grados”.

27 Tarling, 1937, s/f.

28 Hielo en pedacitos, media copa de *whisky*, un tercio de marrasquino y otro de pipermin. Con canela. La hipótesis inicial, por el contexto en el que se publicaron estas fórmulas, era que se hubiera producido una errata y el nombre de este cóctel fuese en realidad “J.O.N.S.” (Juntas de Ofensiva Nacional Sindicalistas). Sin embargo, la fórmula del “J.O.S. Cocktail” aparece publicada ya en compilaciones de la década de los años veinte, como la italiana de Piero Grandi (1927), compuesta por un tercio de ginebra, otro de vermú francés y un tercio de vermú italiano, más una gota de *Orange Bitter*, otra de zumo de limón y otra de coñac. Se servía con corteza de limón.

En cuanto a su composición, la mayoría eran mezclas contundentes, elaboradas con bases de alta graduación alcohólica, fundamentalmente ginebra o *whisky*; cócteles muy adecuados para los fríos meses de invierno en una ciudad como Toledo. También, aunque en menos ocasiones, se menciona el ron, especialmente el destilado por dos grandes referentes internacionales, Bacardí y Negrita. Estas bases eran endulzadas y aromatizadas mediante el empleo de *bitters*, vinos generosos y licores herbales y digestivos de origen europeo. Entre estos últimos los había dulces, como el cúmel (*kummell*) y el marrasquino (*maraschino*)²⁹; otros, más intensos, elaborados a partir de la cáscara de naranja y otros destilados, eran el curasao (*curaçao*), el Cointreau y el Amer Picon. Otras marcas francesas mencionadas en las recetas eran el Bénédictine y el cordial Medoc, aparte del coñac, cuyo consumo estaba aún muy extendido en España. También eran habituales las mezclas con distintos tipos de anisados, entre ellos Marie Brizard y Anís del Mono. Así mismo *bitters* y *amari*, entre ellos marcas italianas tan conocidas como Martini y Campari, además de la omnipresente angostura. La oferta de vinos dulces era muy amplia, empleando oporto, madeira, jerez (y quina de jerez), Málaga, manzanilla y moscatel, a los que en ocasiones muy puntuales se sumaban el rioja blanco y la sidra. Apenas hay presencia entre las recetas de cremas (se menciona la de cacao en una ocasión), pero sí de claras y yemas de huevo, utilizadas para aportar diferente textura a las bebidas. Zumos de naranja y limón eran empleados para refrescar y endulzar, al igual que jarabes y siropes (fresa, naranja, rosa, plátano, menta, grosella y vainilla). Para terminar, las mezclas se aromatizaban con especias como la canela, el clavo, la nuez moscada y la pimienta. También se mencionan la corteza de limón y las cerezas en aguardiente. En ningún momento se incluyen indicaciones para la preparación, qué tipo de copas usar o cómo decorar éstas (el empleo de azúcar molido en el “Felicidad”, por ejemplo, parece más destinado a endulzar que para ser empleado en el borde de la copa, a la manera de un *crusta cocktail*).

5. CÓCTELES SOBRE EL PASADO COLONIAL Y MILITAR ITALIANO

Además de las recetas con denominaciones genuinamente hispánicas, Gaetano Bel-sito bautizó a varios de sus cócteles con nombres italianos o relacionados con la actividad de militares de su país, tanto en el África colonial como en la Guerra Civil española. Esta costumbre tampoco es inusual. Elvezio Grassi, autor de una de las compilaciones clásicas de coctelería más importantes de Italia, incluyó en 1936 hasta cinco de ellas: “Adua Cocktail”³⁰, “Ascaro Cocktail”³¹, “Maresciallo de Bono Cocktail”³², “A. O. Cocktail”³³ [¿África Oriental?] y “Macallè Cocktail”.

29 Según Chicote (1928: 21), “licor fabricado en Austria con extractos de cerezas negras, esencia de vainilla y neroli (esencia de flores de naranjo)”.

30 Adua (Etiopía) fue el escenario de una importante batalla en la que los italianos fueron derrotados por los etíopes en 1896. La fórmula de Grassi contenía vermú Torino, coñac añejo, licor Santa Vittoria y un chorrito de zumo de limón. Debía servirse con una cereza confitada.

31 Los *àscari* eran soldados reclutados en Eritrea y, por extensión, en el resto del África colonial italiana. Este cóctel llevaba vermú Torino, coñac añejo, zumo de limón y licor Certosino, más un chorrito de bíter Campari. Como el anterior, debía servirse con una cereza.

32 El cóctel en honor al mariscal De Bono tenía como ingredientes vermú Cinzano, coñac añejo, licor Aurum y un chorrito de *amaro* de Venecia. Con una corteza de limón.

33 Su fórmula incluía vermú Torino, coñac al huevo, aguardiente piamontés y crema de cacao. Se servía con una cereza.

Figura 4. Fórmulas de cócteles dedicadas al imperio colonial italiano

I SUPER COCKTAILS MODERNI

ADUA COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
 50% Vermouth Torino
 20% Cognac vecchio
 30% Liquore Santa Vittoria
 1 spruzzo succo limone
 Servirlo con ciliegia candita.

ASCARO COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
 25% Vermouth Torino
 25% Cognac vecchio
 10% Succo di limone
 40% Liquore Certosino.
 1 spruzzo bitter Campari.
 Servirlo con ciliegia candita.

MARESCIALLO DE BONO
COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
 50% Vermouth Cinzano
 25% Cognac vecchio
 25% Liquore Aurum (del Vittoriale).
 1 spruzzo amaro di Venezia
 Servirlo con buccia limone.

MACALLÈ COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
 50% Select
 10% Cognac vecchio
 10% Elisir di china
 30% Cinzanino
 1 spruzzo di bitter Campari.
 Servirlo con ciliegia candita.

A. O. COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
 50% Vermouth Torino
 10% Cognac all'uovo
 30% Acquavite del Piemonte
 10% Crema di cacao
 Servirlo con ciliegia candita

Fuente: *1.000 misture* (Elvezio Grassi, 1936)

Esta última, bautizada en honor a un importante enclave situado al norte de Etiopía que tuvo gran protagonismo tanto en la Primera Guerra Italo-Etíope (1895-1896) como en la Segunda (1935-1936), cuando fue conquistado por el mariscal De Bono, estaba compuesta por bitter Select, coñac añejo, *elisir di china* (quina, típica de la ciudad de Lucca), vermouth Cinzanino y un chorrito de bitter Campari. Se servía con una cereza confitada. Gaetano Belsito tenía también una receta dedicada al “Makallé”, formada por hielo picado, media copa de ginebra, un cuarto de curasao y otro más de licor de menta. Otro ejemplo relacionado con el pasado colonial italiano era el “Asmara Negroni” (gotas de bitter Campari, dos tercios de Gordon Gin y un tercio de vermouth blanco Grassoti), que toma su nombre de la capital eritrea y aparece recogido, junto con la primera receta de Negroni que se conoce, en el libro *Cocktails Portafolio* (Amedeo Gandiglio, 1947).

Otro de los cócteles de Belsito era el “Butkari”. De nuevo nos encontramos ante una denominación con resonancias nacionalistas, ya que el nombre probablemente proceda de la *Beffa* [burla] *di Buccari*, episodio naval de la Primera Guerra Mundial que tuvo lugar en el mar Adriático, frente a la costa croata, en el que lanchas torpederas al mando de Costanzo Ciano, Luigi Rizzo y Gabriele D’Annunzio se enfrentaron a la Armada austrohúngara en 1918³⁴.

Con el cóctel “Novara”, capital de la provincia piamontesa del mismo nombre, los referentes de Gaetano Belsito se van aproximando al *Ventennio* fascista. Novara sufrió violentos enfrentamientos de campesinos y proletarios con los *camisas negras* en julio de

34 También es posible que el cóctel fuese expresamente dedicado a Galeazzo Ciano, ya que ostentaba el título de *conte di Cortellazzo e Buccari*. Menos probable es que su nombre pudiera estar relacionado con los “bukaris” o “bojaris”, caballería de élite magrebí.

1922, poco antes de la “Marcha sobre Roma”, lo que ha llevado a historiadores como Bermani a considerar la *bataglia di Novara* la última intentona antifascista³⁵.

Más peculiar es el nombre de otro combinado, “Yumbo”, que podría tener relación con una popular revista de historietas italiana, creada en 1932. Aunque abierta a contenidos anglosajones, como la serie *The Bruin Boys*, de J. Stafford Baker —uno de cuyos personajes, el elefantito Jumbo Jim (escrito *Yumbo* en italiano), daría nombre al semanario—, la publicación declaró su adhesión al fascismo desde el primer número³⁶.

“Sevilla”, aun siendo nombre de ciudad española, también podría interpretarse desde esta misma perspectiva, ya que fue sede inicial de la *Missione Militare Italiana in Spagna* (M.M.I.S.), posteriormente conocida con el nombre, más célebre, de *Corpo di Truppe Volontarie* (C.T.V.). Y lo mismo sucede con “Bermeo”, enclave vizcaíno donde se libró la batalla de Sollube, a finales de abril de 1937, con presencia de un contingente de italianos a las órdenes del coronel Sandro Piazzoni, comandante en jefe de la División Legionaria “Flechas Negras”, que acababa de saquear Guernica.

No se ha conseguido encontrar una justificación para el cóctel “Gherardi”, salvo, caso no muy probable, que hiciera referencia al escritor y periodista Gherardo Gherardi (1891-1949), responsable de los guiones cinematográficos de conocidas películas fascistas, pero también, después de la guerra, de títulos como *Ladrón de bicicletas* (*Ladri di biciclette*, Vittorio de Sica, 1948). El “Martini”, para finalizar, parece hacer referencia a la conocida destilería Martini & Rossi de Turín, sin otras lecturas.

6. EL CONSUMO DE CÓCTELES EN LA ITALIA FASCISTA

Todas estas referencias obligan a profundizar en un panorama, la elaboración y consumo de cócteles en la Italia fascista, que es contradictorio y permanece poco estudiado todavía, aunque durante los últimos años ha recibido atención por parte de investigadores como Brian J. Griffith (California State University). El discurso oficial consideraba los cócteles, así como el champán —e incluso el té—, innovaciones extranjeras que era preferible sustituir por nobles vinos italianos. Según el enólogo y político Arturo Marescalchi, la difundida costumbre de consumir cócteles por parte de la clase burguesa, importada de los clubes de jazz llenos de humo de la ciudad de Nueva York, constituía una moda pernicioso³⁷. Había en juego cuestiones sanitarias, como las planteadas por el doctor Francesco Sturla, quien consideraba que las bebidas espirituosas envenenaban el organismo frente a las virtudes del vino³⁸. Pero también otras de carácter identitario, importadas a través de

35 La receta del cóctel “Novara”, según Belsito, incluía hielo picado, dos tercios de *whisky*, un tercio de Amer Picon —*bitter* francés “conocidísimo en todo el mundo”, según Chicote (1928: 36); “se fabrica en Francia con extracto de plantas amargas del suelo argelino”— y nuez moscada.

36 Sirva como ejemplo este extracto del editorial del primer ejemplar, publicado por el 17 de diciembre de 1932: *Le storielle, che verranno stampate su JUMBO, in nitide ed artistiche illustrazioni, avranno sempre un fine altamente morale: saranno una esaltazione delle virtù civili che ogni bimbo italiano deve avere o prepararsi ad avere nell'esempio fulgidissimo del Re Vittorioso, e sotto la guida del Duce, che tanta parte delle sue cure dedica alla nuova gioventù della Patria*. También es significativa la reconversión *all'italiana* —incluido el añadido de *camisas negras* y personajes realizando el saludo romano— de la serie de aventuras *Rob the Rover*, del británico Walter Henry Booth, con el título de *Lucio L'avanguardista*. Sea como fuere, la prohibición de publicar historietas extranjeras por parte del Ministero della Cultura Popolare traería consigo la clausura de este semanario en 1938.

37 Griffith, 2020: 402.

38 F. Sturla, “Contro l'alcool ma non vino”, *Enotria*, enero de 1923. Griffith ha destacado una caricatura publicada en esta misma publicación en abril de 1934 donde se representa una *batalla* en la que tradicionales botellas de vino se enfrentan a tazas de té, cocteleras y otras piezas de vajilla propias de los nuevos usos extranjeros.

los medios de masas, con especial interés por el público femenino. Kate Ferris (University of St Andrews) ha estudiado este proceso mediante la representación de mujeres sofisticadas –*drinking ‘three cocktails, simply for fashion’s sake’ a day (‘horrible poisons’, according to the wine magazine, Enotria)*–, urbanas y frecuentadoras de clubes, delgadas y sin hijos, emancipadas y modernas, tan presentes en el cine y la publicidad de los años treinta como opuestas a los arquetipos que el fascismo propugnaba para las mujeres³⁹.

La postura del propio Filippo T. Marinetti frente a los cócteles extranjeros era, así mismo, contradictoria. El principal teórico del Futurismo se manifestó en contra de su consumo por considerar que *lo snobismo americano dell'alcool e la moda del cocktail-party, forse adatti alla razza nord-americana, ma certamente nocivi alla nostra razza*⁴⁰. Marinetti sugería a las mujeres sustituir las tardes de cóctel por reuniones vespertinas en las que degustar vinos italianos, como el *asti spumante*, el *barbaresco* o el *capri* blanco⁴¹. Recomendaba, además, que se desterrase la palabra inglesa *bar* (de uso ya extendido internacionalmente) por la autóctona *quisibeve*. Pero los propios futuristas, en su propósito de modernidad, planteaban fórmulas de cócteles –a los que se referían con el nombre de *polibibite*– en las que no llegaban a renunciar al empleo de licores extranjeros, como el ron o el *whisky*. Ejemplos de ello serían el “Decisone” –un cuarto de copa de vino *chinato* (es decir, aromatizado con hierbas), otro de ron, otro de barolo *bollente* y un cuarto de zumo de mandarina–, cuyo creador fue el propio Marinetti, o el “Brucioinbocca”, una *polibibita* propuesta por el ingeniero Cincio Barosi y que estaba formada por distintos estratos: al fondo, *whisky* con guindas espolvoreadas previamente con pimienta de Cayena; a continuación, un dedo de espesor de leche merengada o miel; por último, rematando el cóctel, una aromática mezcla de alquermes, vermú y licor Strega⁴². Las fórmulas de estos combinados han sido recogidas hace algunos años por Fulvio Piccinino y recreadas en algunos establecimientos milaneses gracias al auge de la coctelería.

¿Fue esta antimoderna manifestación –incluso dentro de los propios futuristas– un sentimiento de carácter mayoritario sobre los mostradores de los bares? La publicación, en esas mismas fechas, de clásicos de la coctelería italiana, como los de Piero Grandi y Elvezio Grassi, ya mencionado, parece apuntar en dirección contraria. No olvidemos que este último barman dedicó varias de sus fórmulas a exaltar el progreso automotriz italiano –creó los cócteles “Bugatti”, “Alfa-Romeo” y “Fiat”, además de “Ford”, “Lancia”, “Mercedes” y “Rols-Royce”–, algo muy destacado por los futuristas. Por otra parte, el mismo prólogo de su libro, escrito por A. R. Ottino, con onomatopeyas que parecen describir el movimiento de la coctelera –aspirando a conseguir, fruto de la violencia, una armonización superior–, parece próximo a la semántica futurista.

No solamente el núcleo futurista presentó batalla al empleo de extranjerismos en la vida cotidiana de los italianos. Gabriele D’Annunzio había propuesto ya en 1921 la sustitución del francés “*cognac*” por el toscano “*arzente*”, fórmula que para Rocco Luigi Nichil fue la más exitosa entre las ideas de italianización de bebidas alcohólicas con denominación

39 Ferris, 2022: 136-159.

40 Marinetti y Fillia, 1932: 73; Ferris, 2023: 212-248.

41 Además de ser un amplio muestrario de vinos italianos de distinta naturaleza y procedencia (generosos como el marsala y el vin santo toscano; jóvenes y espumosos como el freisa; robustos como el barolo), *La Cucina Futurista* recoge diferentes tipos de *amari* y aguardientes. Algunos son tan conocidos como la *grappa* y el *fernet*; con otros, como los licores Strega, Aurum y Roob Coccia, estamos menos familiarizados.

42 El alquermes es un tónico aromático de origen medieval e intenso color rojo, empleado en la receta de la *zuppa inglese*. Strega es una conocida marca de licor de hierbas de tonalidad amarillenta, como consecuencia del empleo de azafrán en su elaboración.

extranjera⁴³. El escritor y periodista Paolo Monelli recogería años después en su libro *Barbaro dominio* (1933, con reediciones posteriores) el más conocido de estos ejemplos: el intento de sustitución de “cocktail” por “arlecchino”, que ilustres lingüistas de la Academia como Bruno Migliorini apoyaban y que el propio Monelli recomendaba no cambiar, ya que él consideraba la coctelería una creación indiscutible de los estadounidenses, opinando –no sin cierta ironía– que quienes establecían el paralelismo con el arlequín probablemente no sólo no hubiesen probado, sino visto un cocktail. La propuesta, no obstante, acabó imponiéndose sobre otras voces como “zozza” o “misce”, planteadas por Antonio Jacono en su *Dizionario di esotismi* (1939). Luca Piacentini proporciona más información sobre este debate, que afectó también a bebidas como “champagne” → “sciampagna”⁴⁴.

Fue una batalla cultural, como la representada en la revista *Enotria* en forma de caricatura, que la coctelería acabó ganando gracias a un aliado nada desdeñable: el cine. Por mucho que las producciones estadounidenses acabasen siendo prohibidas o su importación se intentase “disciplinar”⁴⁵ –lo mismo que sucedió con otras manifestaciones culturales, como la música jazz⁴⁶–, la sofisticación de los clubes acabó finalmente penetrando en Italia. Pero no lo hizo solamente a través del eco de Hollywood, sino también gracias a cinematografías más cercanas, como los melodramas, comedias y musicales germanos y húngaros (*commedia all'ungherese*). “Por norma general –resume Marga Carnicé–, el fascismo genera una ficción neutral, suave y evasiva, transmisora de una narrativa oficial y glosada por la crítica bajo el titular del *cine de los teléfonos blancos*”⁴⁷. Y algunos de estos *telefoni bianchi* resonaban en espacios de modernidad transmitidos por directores cosmopolitas como Gennaro Righelli o Max Neufeld, director de *La casa del peccato* (1938), protagonizada por Assia Norris y Umberto Melnati. A este tipo de cine, filmado durante el *Ventennio* fascista pero más sustentado en criterios comerciales que ideológicos⁴⁸, fue dedicada hace escasos años una exposición en la Estorick Collection of Modern Italian Art (Londres).

43 Nichil, 2017: 52-54. D’Annunzio llegó a elogiar de la oferta de cócteles de Elvezio Grassi una fórmula genuinamente italiana, el “Vittoria”, compuesta por vermú Torino, ginebra y *Liquore Santa Vittoria*. Debían añadirse dos gotas de angostura y agitar en una coctelera con hielo, sirviéndose acompañado de una cereza confitada. El propio escritor reconocía que “il suo cocktail ‘Vittoria’ è squisito. Bravo” (Grassi, 1927: 7). Años más tarde, Robert Crichton daría fama mundial a esta región vinícola del norte de Italia con su novela *The Secret of Santa Vittoria* (1966), adaptada al cine y dirigida por Stanley Kramer.

44 Piacentini, 2016: 151-186. En un sentido más amplio, es preciso destacar también el documental *Me ne frego! Il fascismo e la lingua italiana* (Vanni Gandolfo, 2014), que aborda este afán de autarquía lingüística con el asesoramiento de la filóloga Valeria della Valle y un atractivo formato visual. Fue estrenado en Venecia con motivo del 90 aniversario del Istituto Luce, cuyo fantástico material de archivo aprovecha generosamente. Los contenidos de este documental parecerían un mero recuerdo del pasado en blanco y negro de no ser por la reciente propuesta de un grupo de diputados italianos, encabezados por Fabio Rampelli (Fratelli d’Italia), de castigar con multas de hasta 100 000 euros a empresas, universidades y funcionarios públicos que utilicen anglicismos en lugar de palabras italianas.

45 Nicoletto, 2014: 23.

46 Martinelli, 2017.

47 Carnicé, 2018: 115.

48 De Mingo y Del Cerro, 2020.

Figura 5. Sofisticación y cócteles en la película *La casa del peccato* (Max Neufeld, 1938)



Fuente: Exposición *Rationalism on set* (V. Carullo, 2018)

7. CONCLUSIONES

Los cócteles de Gaetano Belsito admiten lecturas muy diferentes. En 1937 no eran muchos los vecinos de Toledo —ciudad tradicionalmente vinatera, aunque ya abierta al consumo habitual de cerveza y vermú debido al peso del turismo— que disfrutasen de manera habitual de este tipo de entretenimiento, por mucho que Benito Pérez Galdós ya mencionase la elaboración casera del “chicotel” (es decir, el *gin cocktail*) en *Ángel Guerra* (1891), la más toledana de todas sus novelas. Desgraciadamente, tal intento de sofisticación tuvo lugar en uno de los momentos menos propicios, envuelto en el horror y la violencia de la guerra. La figura del barman, que tan a menudo identificamos con mostradores ilustres, como los del Hotel Savoy de Londres o el Ritz de París —tras el cual elaboraba sus cócteles el austriaco Frank Meier, colaborador de la resistencia contra los nazis—, tuvo aquí como protagonista a un oscuro empresario italiano, simpatizante de Falange, que abandonó la ciudad tras apenas dos años, dejando como herencia casi medio centenar de fórmulas en un soporte tan efímero como las páginas de un periódico.

A través de estos cócteles, sin embargo, hemos sido testigos de una mirada cotidiana a realidades políticas tan complejas como la participación italiana en la Guerra Civil española o su política colonial. La coctelería, concebida como reflejo de la actualidad —“antes de hacer conjeturas sobre el paso a la posteridad de alguien, débese buscar si hay algún *cocktail* con su nombre que recorra triunfante el orbe”, en palabras de otro clásico español del género, Miguel R. Reguera⁴⁹—, trajo consigo la creación del cóctel “Sanjurjo” por Perico Chicote, pero también la del “Maresciallo de Bono Cocktail”, elaborado por Elvezio Grassi.

⁴⁹ Reguera, 1930: 8.

Ambos parecen haber sido inspiradores de Gaetano Belsito en su doble búsqueda de publicidad e identidad.

Esto se produjo en ambos países. Si en España hubo bodegueros jerezanos que aprovecharon la coyuntura política del momento para promocionar sus caldos bajo la etiqueta de los sublevados, no es menos cierto que la Italia fascista también procuró una exaltación de sus vinos y licores a través de fórmulas nacionalistas. En este contexto, el recuerdo de Marinetti y su *Cucina Futurista* no podían faltar, pero sin olvidar que las *polibibite* jamás ganaron la partida a los grandes clásicos de la coctelería internacional, que siguieron en boga –auxiliados por el *Star system* cinematográfico– de la mano de Grandi, Grassi y los principales establecimientos dedicados a su consumo.

El Bar-Restaurant Italia fue un pálido reflejo de aquello, aunque quién sabe si sus toscas mezclas habrían inspirado a Hemingway una receta similar a la del “Papá Doble” – daiquiri sin azúcar y doble de ron⁵⁰– en el caso de haberlo conocido.

BIBLIOGRAFÍA

- ALMARCHA NÚÑEZ-HERRADOR, Esther y SÁNCHEZ SÁNCHEZ, Isidro (2011): “El Alcázar de Toledo: la construcción de un hito simbólico”, *Archivo secreto*, 5, 392-416.
- BERMANI, Cesare (2010): *La battaglia di Novara: 9-24 luglio 1922. L'ultima occasione di una riscossa antifascista*, Bolonia, Derive Approdi.
- BOOTHBY, William T. (1908): *The World's Drinks and How to Mix Them*, San Francisco, Pacific.
- CAPORILLI, Pietro (1940): *L'assedio dell'Alcazar*, Roma, Unione Editoriale d'Italia.
- CARNICÉ, Margarida (2018): “La censura en el cine italiano bajo el fascismo”, en N. Bou y X. Pérez (eds.), *El cuerpo erótico de la actriz bajo los fascismos. España, Italia, Alemania (1939-1945)*, Madrid, Cátedra, 111-121.
- CARULLO, Valeria (2018): *Rationalism on Set: Glamour and Modernity in 1930s Italian Cinema*, Londres, Estorick Foundation.
- CHICOTE, Perico (1927): *El bar americano en España*, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra.
- (1928): *Cocktails*, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra.
- (1930): *La ley mojada*, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra.
- (1933): *Mis 500 cocktails*, Madrid, Pueyo.
- CRESPO JIMÉNEZ, Lucía (2009): *Los orígenes del ocio en Castilla-La Mancha (1887-1923): de la socialidad censitaria a la cultura de masas*, Toledo, Universidad de Castilla-La Mancha (tesis doctoral).
- DEL CERRO MALAGÓN, Rafael (2011): “Toledo 1936-1939: la ciudad en la Guerra Civil”, *Archivo Secreto*, 5, 294-320.
- DE MINGO LORENTE, Adolfo y DEL CERRO MALAGÓN, Rafael (2020): “El ‘Cine de los Flechas’ (Imperio) y el Cine Moderno: cartelera cinematográfica en Toledo durante el primer Franquismo (1936-1940)”, en M. Crusells, B. de las Heras y A. Pantoja (eds.), *VII Congreso Historia y Cine: el primer Franquismo (1939-1945)*, vol. I, Barcelona, Universitat de Barcelona, 68-90.
- FERRIS, Kate (2022): “Everyday Spaces: Bars, Alcohol and the Spatial Framing of Everyday Political Practice and Interaction in Fascist Italy”, *European History Quarterly*, 52 (2), 136-159.
- (2023): “Women and Alcohol Consumption in Fascist Italy”, *Gender & History*, 35 (1), 212-248.

⁵⁰ Greene, 2012.

- GRANDI, Pietro (1927): *Cocktails*, Milán, Bestetti & Tumminelli.
- GRASSI, Elvezio (1936): *1.000 Misture*, Bologna, Licinio Capelli Editore.
- GREENE, Philip (2012): *To have and have another: A Hemingway Cocktail Companion*, Penguin.
- GRIFFITH, Brian J. (2020): "Bacchus among the Blackshirts: Wine Making, Consumerism and Identity in Fascist Italy", *Contemporary European History*, 29 (4), 394-415.
- (2023): "(Inter)National Spirits: On the Cultural Politics of the 'Cocktail Craze' in Fascist Italy, 1920s-1930s", en D. Inglis y H. Kei Ho (eds.): *Drinks in Vogue: Exploring the Changing Worlds of Fashions and Beverages*, London, Routledge, 77-103.
- HARO DE SAN MATEO, María Verónica de (2013): "El ideario propagandístico franquista a través del cine: *Sin novedad en El Alcázar*", en J. Pérez Serrano y R. Viguera Ruiz (coords.): *De la guerra al consenso: el lenguaje de la dictadura y de la democracia en España*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 367-384.
- HOMOBONO, José Ignacio (2000): "De la taberna al *pub*: espacios y expresiones de sociabilidad", en VV.AA.: *El bienestar en la cultura: estudios de la Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación en homenaje al profesor Iñaki Domínguez Vázquez*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 249-290.
- MARINETTI, Filippo Tommaso y FILLIA, Luigi Colombo (1932): *La Cucina Futurista*, Milán, Sonzogno.
- MARTINELLI, Dario (2017): *Give peace a Chant: Popular Music, Politics and Social Protest*, New York, Springer International Publishing.
- MASSIS, Henri y BRASSILLACH, Robert (1936): *Les cadets de l'Alcazar*, Paris, Librairie Plon.
- MIRANDA ENCINAS, Jorge M. (2004): *La prensa en la Guerra Civil. Toledo: 1936-1939*, Toledo, Diputación Provincial.
- MONELLI, Paolo (1957): *Barbaro Dominio*, Milán, Ulrico Hoepli.
- NICHIL, Rocco Luigi (2017): "D'Annunzio, l'argente e il cognac", *Lingua Nostra*, LXXVIII, fasc. 1-2, marzo-junio, 52-54.
- NICOLETTO, Meris (2014): *Donne nel cinema di regime: fra tradizione e modernità*, Alessandria, Edizioni Falsopiano.
- PIACENTINI, Luca (2016): "'Parole nostre a casa nostra, fino all'estremo limite del possibile'. Le italianizzazioni gastronomiche della Reale Accademia d'Italia (1941-1943)", *Studi di Lessicografia Italiana*, XXXIII, 151-186.
- PICCININO, Fulvio (2014): *Futurist mixology: polibibite, the autarkic Italian answer to the cocktails of the 1930s*, Asti, Cocchi Books.
- REGUERA, Miguel R. (1930): *Cocktails. Recetas seleccionadas*, París, Garnier.
- REIG TAPIA, Alberto (1998): "El asedio del Alcázar: mito y símbolo político del franquismo", *Revista de estudios políticos*, 101, 101-129.
- RODRÍGUEZ CENTENO, Juan Carlos (2003): *Anuncios para una guerra. Política y vida cotidiana en Sevilla durante la Guerra Civil*, Sevilla, Ayuntamiento de Sevilla.
- RUIZ ROJO, José Antonio y DEL CERRO MALAGÓN, Rafael (2011): "La Guerra Civil en Toledo y en la pantalla", *Archivo secreto*, 5, 376-389.
- SÁNCHEZ BIOSCA, Vicente (2009): "Imagen, lugar de memoria y mito: En torno al Alcázar de Toledo", *Espacio, tiempo y forma. Serie V. Historia contemporánea*, 21, 141-159.
- SÁNCHEZ SÁNCHEZ, Isidro (1983): *Historia y evolución de la prensa toledana (1833-1939)*, Toledo, Editorial Zocodover.
- STUART, Thomas (1904): *Stuart's Fancy Drinks and How to Mix Them*, Nueva York, Excelsior Publishing.

SUEIRO, Susana (2007): *Posguerra: publicidad y propaganda (1939-1959)*, Madrid, Ministerio de Cultura.

TALAVERA, Pedro (1940): *Los secretos del cocktail*, Madrid, Afrodisio Aguado.

TARLING, William J. (1937): *Café Royal Cocktail Book*, Londres, Publications from Pall Mall.

WOON, Basil (1928): *When It's Cocktail Time in Cuba*, Nueva York, H. Liverlight.

Anexo 1. Tabla de cócteles

Denominación	Ingredientes	Publicación
1	Hielo picado, dos tercios de copa de champán, un tercio de curasao, una cucharadita de jarabe de piña y unas gotas de bíter.	4-11-1937
2	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , un tercio de copa de cúmel, otro tercio de vermú y una cucharadita de jarabe de fresa.	4-11-1937
3	Hielo en pedacitos, dos tercios de copa de ginebra, un tercio de Bénédictine, un tercio de oporto y unas gotas de jarabe de naranja.	6-11-1937
4	Hielo en pedacitos, media copa de ginebra, el jugo de medio limón, una clara de huevo batida y dos cucharaditas de jarabe de fresa.	8-11-1937
5	Hielo en pedacitos, media copa de ginebra, un tercio de jerez, un tercio de moscatel y el jugo de media naranja.	10-11-1937
6	Hielo en pedacitos, media copa de ginebra, media copa de vermú italiano, un tercio de bíter y gotas de jarabe de limón.	10-11-1937
7	Hielo en pedacitos, media copa de ginebra, media copa de jerez quina, una yema de huevo y gotas de marrasquino.	12-11-1937
8	Hielo picado, media copa de sidra, un cuarto de copa de ginebra, un cuarto de oporto y unas gotas de angostura.	13-11-1937
9	Hielo picado, un tercio de copa de bíter, un tercio de copa de jerez quina, una yema de huevo, gotas de cúmel y canela.	14-11-1937
10	Hielo picado, dos tercios de copa de ron, un tercio de vermú y dos cucharaditas de crema de cacao.	16-12-1937
Águila	Hielo picado, media copa de ginebra, otra media de vino moscatel y canela.	4-12-1937
A.M.A.	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , un cuarto de ginebra y otro de curasao.	25-12-1937
Antitanque	Hielo picado, dos tercios de copa de ginebra, un tercio de madeira, una cucharadita de bíter y dos cucharaditas de jarabe de limón.	21-11-1937
Bacanal	Hielo picado, un cuarto de copa de ginebra, un cuarto de Bénédictine, otro de marrasquino y otro más de anís seco.	1-11-1937

Bermeo	Hielo picado, media copa de ginebra, media copa de Coin-treau y una cucharadita de jarabe de plátano.	26-11-1937
Butkari	Hielo picado, media copa de ginebra, media de vermú, dos cucharaditas de jarabe de fresa y gotas de limón.	23-11-1937
Carcajada	Hielo picado, media copa de <i>whisky</i> , media copa de Anís del Mono, gotas de bíter y azúcar molida.	8-12-1937
Damas	Hielo picado, un cuarto de copa de <i>whisky</i> , un cuarto de cú-mel, un cuarto de curasao, un cuarto de Amer Picon, gotas de bíter y clavo.	14-12-1937
Felicidad	Hielo picado, dos tercios de copa de coñac, yema de huevo, azúcar molida, una cucharadita de pipermín y vainilla.	19-11-1937
Flechas	Hielo en pedacitos, dos tercios de copa de <i>whisky</i> , un tercio de rioja blanco, una cucharadita de jarabe de fresa y gotas de bíter.	27-12-1937
Guerardi	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , un cuarto de gine-bra y otro de cúmel.	9-12-1937
J.O.S.	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , un cuarto de copa de marrasquino y otro de pipermín. Con canela.	26-12-1937
K·D·T	Hielo picado, dos tercios de copa de coñac, un tercio de cura-sao y gotas de bíter.	17-11-1937
Kermesse	Hielo picado, dos tercios de copa de ginebra, un tercio de má-laga y una yema de huevo.	5-12-1937
Legionario	Hielo picado, un tercio de copa de ginebra, otro de ron y un tercero de moscatel.	2-11-1937
Luna	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , media copa de ron Negrita y dos cucharaditas de jarabe de piña.	18-12-1937
Makallé	Hielo picado, media copa de ginebra, un cuarto de curasao y otro cuarto de menta.	30-11-1937
Martini	Hielo picado, un tercio de copa de ginebra, un tercio de vermú Martini y otro tercio de curasao, más una cucharadita de jara-be de rosa.	24-11-1937
Maruja	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , media copa de cu-rasao, dos cucharaditas de jarabe de naranja y clavo.	19-12-1937
Menta	Hielo picado, un tercio de copa de <i>whisky</i> , dos tercios de pi-permín y una hoja de menta.	12-12-1937
Merry	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , media copa de je-rez y una cucharadita de jarabe de fresa.	23-12-1937
Millán	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , media copa de vermú italiano y gotas de bíter.	24-12-1937
Mortero	Hielo en pedacitos, dos tercios de copa de <i>whisky</i> , un tercio de Marie Brizard y una cucharadita de jarabe de grosella.	15-12-1937

Nieves	Hielo en pedacitos, dos tercios de copa de ginebra, un tercio de quina de Jerez y gotas de bíter, con una cereza en aguardiente.	31-12-1937
Nostalgia	Hielo picado, media copa de ginebra, un cuarto de rioja blanco y otro de crema de cacao.	27-11-1937
Novara	Hielo picado, dos tercios de copa de <i>whisky</i> , un tercio de Amer Picon y nuez moscada.	10-12-1937
P.E.R.' S.	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , un cuarto de Baccardí y otro cuarto de coñac. Con pimienta y clavo.	2-1-1937 [1938]
Recuerdo	Hielo picado, un tercio de copa de ginebra, una yema de huevo, un tercio de marrasquino y un tercio de Málaga.	25-11-1937
Río Rita	Hielo picado, media copa de ginebra, un tercio de Cointreau, una cucharadita de agua de azahar y gotas de Amer Picon.	7-12-1937
Sevilla	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , un tercio de copa de jerez y otro de manzanilla, más una cucharadita de jarabe de naranja.	20-11-1937
Suspiros	Hielo picado, dos tercios de ginebra, un tercio de porto y el jugo de media naranja.	28-11-1937
Taboada	Hielo en pedacitos, dos tercios de copa de <i>whisky</i> y otro de coñac, más una cucharadita de anís dulce.	22-12-1937
Tébar	Hielo picado, un cuarto de copa de <i>whisky</i> , otro de vermú italiano, otro de vermú blanco y un cuarto más de Campari.	16-12-1937
Valiente	Hielo picado, un cuarto de copa de coñac, un cuarto de copa de manzanilla, un cuarto de copa de cordial Medoc y un cuarto de copa de bíter.	18-11-1937
Vizconde de Ñu	Hielo en pedacitos, media copa de <i>whisky</i> , un cuarto de copa de ginebra y otro de jerez, más una nuez moscada.	17-12-1937
Yugo	Hielo en pedacitos, dos tercios de copa de <i>whisky</i> y un tercio de vermú italiano, con una corteza de limón.	29-12-1937
Yumbo	Hielo picado, dos tercios de copa de <i>whisky</i> , un tercio de vermú blanco y una cucharadita de jarabe de menta.	11-12-1937