

Juan Luis Recio  
**Pelis y cócteles.**  
**Cócteles en pantalla grande**  
Reseña

[emilio.sola@cedcs.eu](mailto:emilio.sola@cedcs.eu)

Colección: Bibliografía. Notas de lectura, Reseña  
Fecha de Publicación: 16/02/2026 y 02/04/2026  
Número de páginas: 5  
I.S.B.N. 978-84-690-5859-6

**Archivo de la Frontera: Banco de recursos históricos.**  
Más documentos disponibles en [www.archivodelafrontera.com](http://www.archivodelafrontera.com)



**Licencia Reconocimiento – No Comercial 3.0 Unported.**

El material creado por un artista puede ser distribuido, copiado y exhibido por terceros si se muestra en los créditos. No se puede obtener ningún beneficio comercial.

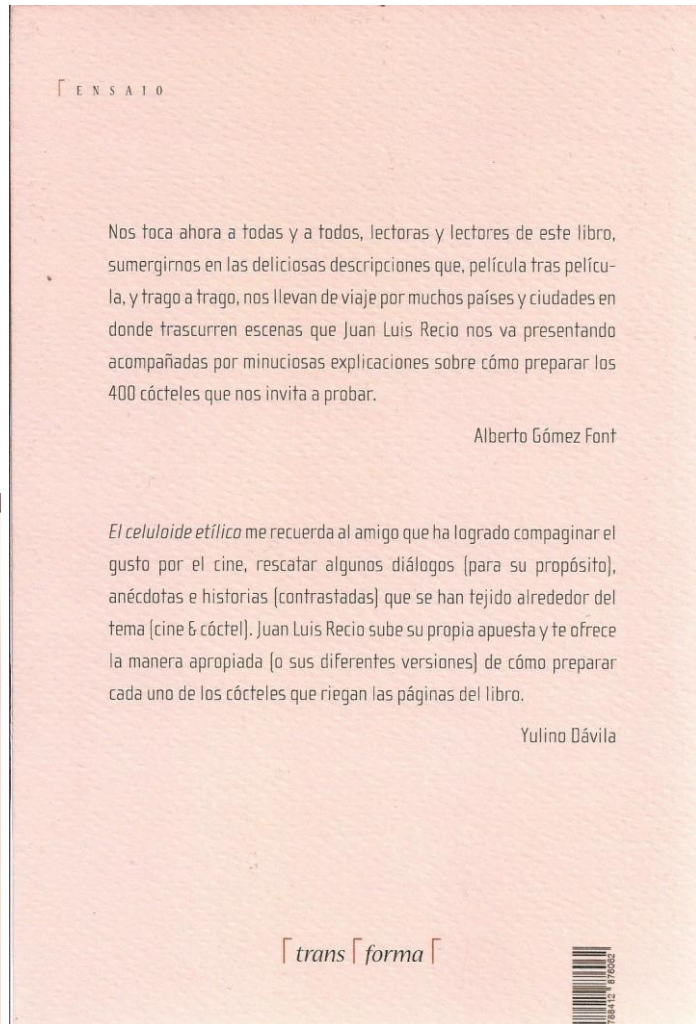
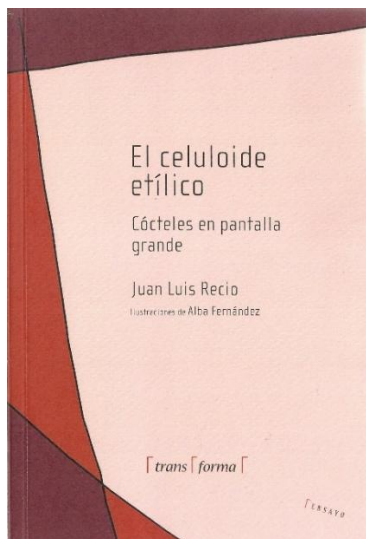
El *Archivo de la Frontera* es un proyecto del  
**Centro Europeo para la Difusión de las Ciencias Sociales (CEDCS)**, bajo la dirección del Dr. Emilio Sola.

[www.cedcs.org](http://www.cedcs.org)  
[info@cedcs.eu](mailto:info@cedcs.eu)

# Juan Luis Recio: Pelis y cócteles. Cócteles en pantalla grande

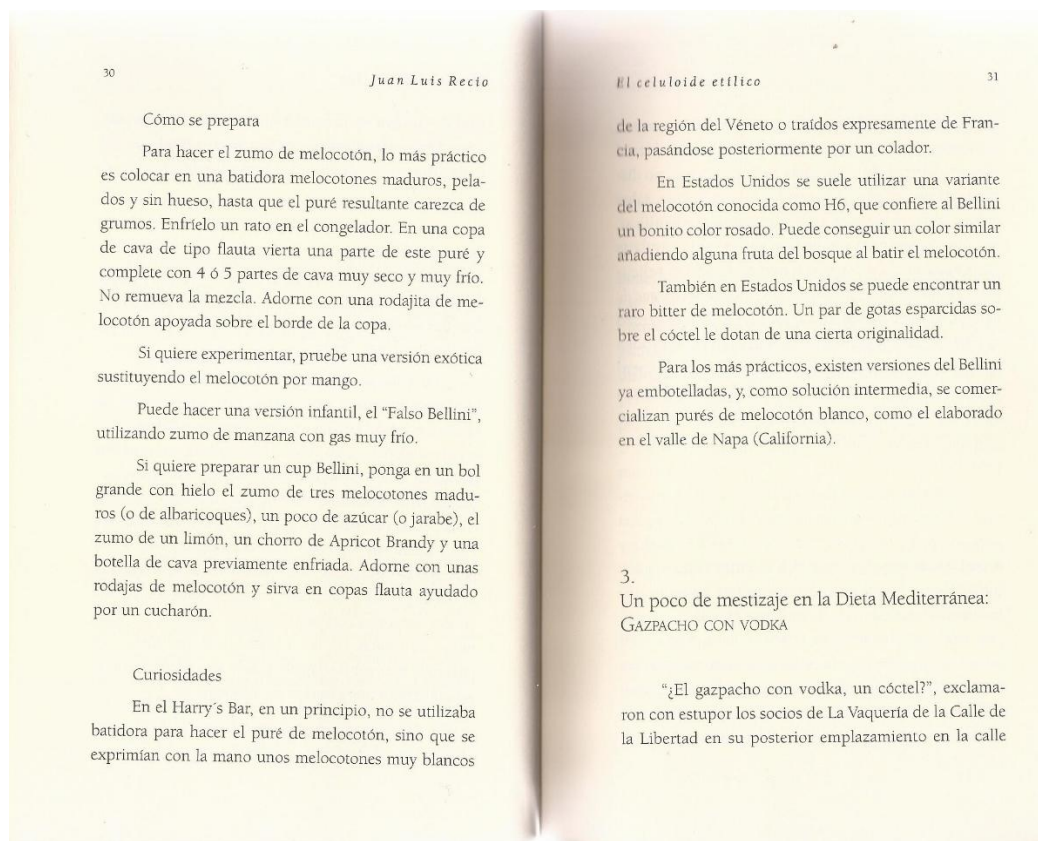
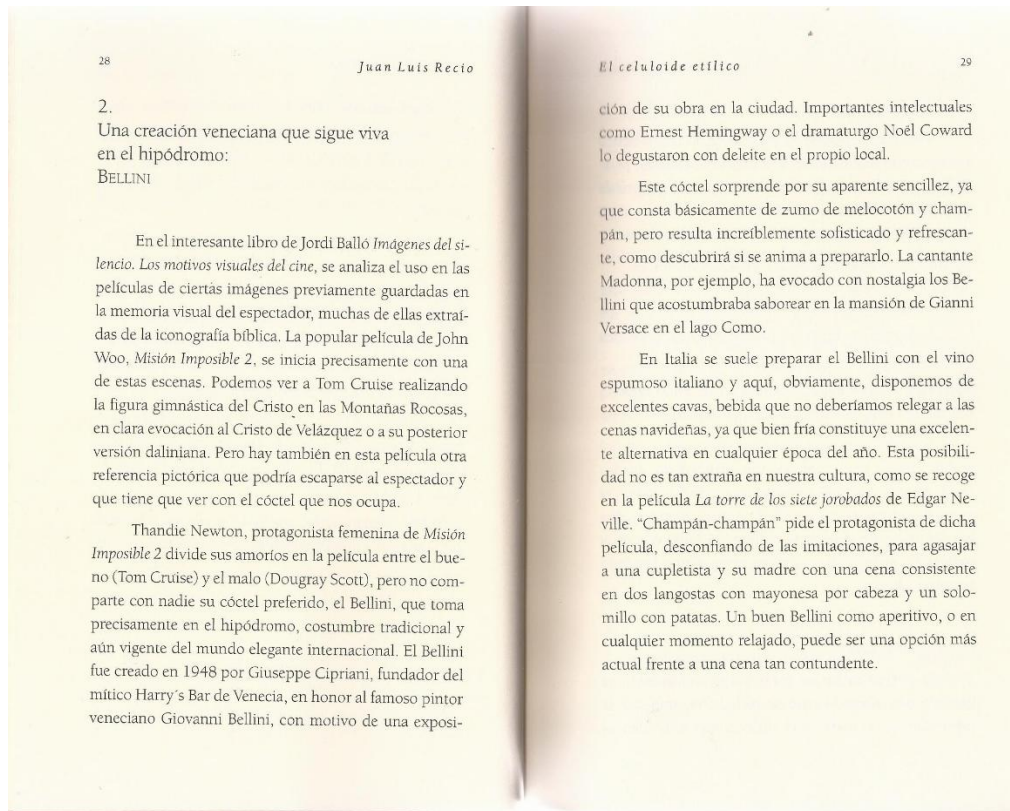
Ilustraciones de Alba Fernández

Gondomar, 2025, Transforma



Una insólita y espléndida colección de recetas de cócteles, relacionadas con las películas en las que pueden aparecer en alguna de sus escenas, de fácil y agradable lectura y que le invitan a uno a experimentar a su vez con ese arte sutil y delicado que es la alquimia de los alcoholes, facilitadores del vuelo del alma y los sentidos... El autor, J.L. Recio, es veterano en esas artes de la ilusión y el arte, tanto de la literatura – la memorable Banda de Moebius, setentera y transicional – como de la coctelería – la igualmente memorable Casa Fugger, entre otras – y sigue aún en el empeño, infatigable, tenaz, con la misma ilusión de aquel joven que se apuntaba a toda aventura novedosa, arriesgada y experimental. Son más de 350 cócteles los glosados y más de 80 películas, suficientes para lanzar la imaginación, cada uno de sus 84 capítulos es una aventura y una tentación. Le ha hecho un prólogo Alberto Gómez Font, “Chicote, Buñuel, James Bond y otros tragos de película”, otro mago de la coctelería como él, y un texto final Yulino Dávila, “Tirabuzón rima con ecuallar”, que le desarma a uno como despedida.

Dos muestras de su contenido pueden servir de invitación a su lectura y consulta:



y la corteza del limón durante unos diez minutos, revolviendo con un cucharón. Se añade el vino tinto. Cinco minutos más de "queimada". Bébese caliente".

47.

La reconquista de la manzana:  
CÓCTELES CON SIDRA

Llegamos a la puerta del Hotel Reconquista de Oviedo tras varias horas de carretera y con los neumáticos humeantes. Mientras Jose Signiorini, tan veloz como leal amigo, aparcaba el coche, tropecé en el umbral con el cantante Víctor Manuel, a quien también había visto paseando camino de su casa madrileña con una rosa en la mano, destinada a Ana Belén, como años después me confirmó. Firmaba una foto en donde se le veía precisamente dejando su autógrafo en el libro de firmas del chico habitualmente apostado en la puerta del Hotel durante las fechas cercanas a la entrega de los Premios, todavía en aquellos años 90, Príncipe de Asturias: este eficaz e intrépido cazador de autógrafos era amigo de hacer doblete, y su mayor tesoro, del que se sentía orgulloso, era su foto con Nelson Mandela.

Entre las relucientes maderas que revisten los patios del Hotel Reconquista, recordé mis primeros contactos con Asturias, el descenso del Sella y los litros de sidra bebidos alegremente al aire libre, y las canciones de Víctor Manuel relativas a su región natal: "mientras que suene una gaita y haya sidra en el lagar", "Asturias verde de montes y negra de minerales" ... Y me vino a la memoria la odisea asturiana de Antonio Resines, en el papel de minero reivindicativo, en la cinta *Pídele cuentas al rey*, de José Antonio Quirós, canto épico a la fuerza que da una firme convicción, centrado en la aventura de un minero asturiano que al quedar sin trabajo emprende un accidentado camino a pie hasta Madrid, en compañía de su familia, consiguiendo ser recibido en audiencia por el mismísimo monarca, para lograr la reconquista de su puesto de trabajo.

Y a lo largo de la cinta, mucha sidra escanciada, los mineros cantando en compañía de sucesivos culines, todo el ambiente de los chigres asturianos (como llaman allí a la más tradicional sidrería) y entre todos los chigres, aquél al que solía ir con Pilar Sancho en mis visitas a su pueblo natal de Pola de Lena: la sidra acompañando a unas fabes con almejas o a una maravillosa panoplia de quesos asturianos, en donde nunca faltaba el troncocónico "afuega'l pitu" blanco y rojo, nombre que viene a ser la forma de decir, en bable, que "rasca la garganta". Otro

culín de sidra contribuye enormemente a recuperar la suavidad en el refrescado gaznate.

Pero también se logra la suavidad combinando sabiamente la sidra con otras bebidas y zumos, creando cócteles tan agradables como originales, con los que celebrar, por ejemplo, el éxito en el periplo del minero Antonio Resines, o con los que evocar todo el proceso de producción de la sidra, que se repite, no sólo en Asturias y el País Vasco, sino en muchos países del Arco Atlántico, y también al otro lado del océano, como nos recuerdan las líricas escenas de recolección de las manzanas que pudimos ver en *Las normas de la casa de la sidra*, en el caserto en donde trabaja con un grupo de temporeros negros el huérfano Homer (magnífico Tobey Maguire) en la celebrada película de Lasse Hallström (basada en la novela de John Irving, *Príncipes de Maine, Reyes de Nueva Inglaterra*). Una referencia foránea que nos induce a experimentar con variadas combinaciones, habituales en la coctelería internacional, como el californiano Bakersfield Special, con las que enriquecer nuestros momentos de ocio y celebración. Que nos incita, en suma, a ir a la reconquista de la manzana desde una nueva perspectiva, con actitud decidida y firme, como la que condujo a Antonio Resines hasta las puertas del palacio de La Zarzuela.

Cómo se hacen

Bakersfield Special: en coctelera con hielo verter tres cuartos de zumo de albaricoque, un cuarto de zumo de limón y unas gotas de calvados o brandy. Agitar, colar y servir en vaso Old Fashioned con hielo, completando con sidra muy fría.

Cider Martini: en vaso mezclador con hielo verter tres cuartos de vodka y un cuarto de calvados. Revolver, colar y servir en copa flauta hasta un tercio de su capacidad, completando con sidra muy fría y adornando con media rodaja de manzana recién cortada.

Kir Bretón: verter directamente en una copa flauta un chorro de crema de cassis (o de algún licor de frutas de bosque previamente enfriado) y completar con sidra bien fría, revolviendo con suavidad.

Northern Lights: en vaso mezclador con hielo verter un tercio de crema de cassis y dos tercios de vodka. Revolver, colar y servir en vaso alto con un cubito de hielo, completando con sidra bien fría. Adornar con una guinda roja y una rodaja de limón.

Blancanieves: en coctelera con hielo verter dos quintos de vodka, dos quintos de Cointreau y un quinto de zumo de limón. Agitar, colar y servir en vaso alto con un cubito de hielo, completando con sidra fría.

Sidra de zanahoria: en coctelera con hielo verter dos quintos de zumo de zanahoria, dos quintos de zumo de naranja, un quinto de zumo de limón y una cucharada de jarabe de azúcar o miel ligera. Agitar, colar y servir en copa de vino, completando con sidra fría. Adornar con una rodaja de zanahoria pelada.

Cider Stronger: en copa flauta servir un chorro de calvados enfriado previamente, completar con sidra muy fría y adornar con una guinda verde. Revolver ligeramente.

Nota: puede utilizar para estos cócteles el tipo de sidra de su elección, ya sea natural o con gas, aunque lo más adecuado podría ser tomar sola la sidra natural y utilizar para estos casos la sidra gasificada, más dulce.

#### La espicha

La manzana sidrera asturiana se "maya", se machaca para facilitar la extracción del mosto, durante el prensado en el lagar. Luego se guarda en unos toneles, conocidos como "pipas", donde fermenta. En realidad, espichar una pipa, dentro del proceso de producción, es practicar un pequeño agujero en el tonel para poder catar el líquido y decidir el momento óptimo de embotellado. De esto modo se evita que se embotelle "tierna" (sin acabar de fermentar), y se sabe si es "blanda" (ligera en alcohol) o "machu" (de sabor fuerte y riqueza alcohólica).

La nueva cosecha de sidra (palabra derivada del *zytho* que elaboraban los primitivos astures antes del nacimiento de Jesús) se empezaba a consumir tras la espicha del primer tonel, con el que el propietario del lagar invitaba a brindar a los vecinos, ofreciendo también productos comestibles elaborados en el propio caserío.

La sidra se bebía antiguamente en jarras de barro, comenzándose a embotellar desde principios del siglo XIX, introduciéndose el ritual del "echador" que tira unos seis "culines" de cada botella en unos grandes vasos característicos. Pero cuando se organiza una espicha, este festejo en el que se abre un tonel entero, no es necesario que la sidra se tire, sirviéndose directamente en vasos pequeños desde un grifo practicado en el tonel.



Fotografía de Jorge A Villamayor, 2025

Juan Luis Recio Díaz de Aguilar [Melilla, 1953] licenciado en Ciencias Políticas y Sociología, se inició en la coctelería en Casa Fugger, legendario local madrileño fundado con Xebxu Hermida en 1984; socio y formador del equipo de La Vaquería de la calle de la Libertad en la calle del Príncipe, proyecto liderado por Emilio Sola; barman ocasional, a la par que Iñaki Glutamato, de En el Salón, regentado por Pafacho, y asesor de los restaurantes R con H y Zoe Café, todos ellos en Madrid. Bloguero gastronómico [El buen vivir de Juan Luis Recio] y crítico de vinos [XL Semanal], publicó con Alberto Gómez Font *Madrid en 20 tragos y Barcelona en 20 coctelerías*. Editor de Las Ediciones de la Banda de Moebius y Taller de Sociología, participó en el proyecto de Transforma editores, donde ha publicado su poemario *Compostela por dentro*.