Clover Club, classico easy chic evergreen. Storia e foto

clover-club-archivio-storico-7-81ce155b

Il bar manager dell'*Archivio Storico* **Salvatore D'Anna** ci svela i segreti per fare un **Clover Club** impeccabile. E ci parla della storia di questo classico dal gusto accattivante, amato soprattutto dal pubblico femminile per il colore rosa e la gradazione alcolica moderata. E dei libri più significativi dedicati al drink.

[ngg_images source="galleries" container_ids="274" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Il Clover Club in pillole**
Categoria IBA: The Unforgettables
Tecnica: Shake and Strain
Ingredienti:
4,5 cl London Dry Gin
1,5 cl Sciroppo di Lampone
1,5 cl Succo di Limone
Qualche goccia di albume d'uovo
Bicchiere: Coppa da Cocktail
Decorazione: Non è prevista alcuna guarnizione, tuttavia se si usano i lamponi freschi consiglio di metterli sopra al Clover Club come top.

Varianti dell'Archivio Storico:
All'Archivio Storico le dosi sono leggermente diverse:
50 ml di London dry gin
20 ml di succo di limone
20 ml di sciroppo al lampone home made
Qualche goccia di bianco d'uovo

"Io realizzo dei Twist giocando con vermouth dry o liquore Strega. Calibrando bene la dose, il sapore del cocktail risulterà armonioso e più strutturato rispetto al classico Clover Club", aggiunge ***D'Anna.***

Salvatore D'Anna, perché hai scelto di ripercorrere proprio la storia del Clover Club?
Perché è uno dei classici che meglio rappresentano la filosofia dell'Archivio Storico, sempre presente in menù fin dal primo giorno. Il Clover Club è infatti sinonimo di prodotti di qualità, freschezza e preparazioni fatte in casa. Senza dimenticare che è un cocktail scenico, che incuriosisce i clienti.

Come si prepara un Clover Club 10 e lode?
Il segreto è shakerarlo due volte: in questo modo il drink avrà una consistenza setosa e delicata. E poi, attirerete l'attenzione degli avventori seduti al bancone.

E veniamo alla storia di questo classico.
Pare sia stato ideato agli inizi del '900 nell'omonimo club del Bellevue-Stratford Hotel di Philadelphia, luogo di incontro degli uomini d'affari, gestito dai coniugi Boldt, anche proprietari dell'hotel. La coppia era molto attenta alla cura di ogni dettaglio e credeva fortemente (come facciamo anche noi all'Archivio Storico) che il segreto per avere successo consista nel mantenere il giusto equilibrio tra eleganza e atmosfera amichevole. Tra l'altro, sembra sua stata proprio la Signora Boldt ad aprire le porte del bar anche alle signore di Philadelphia.

Quali testi consigli di leggere per approfondire la conoscenza del Clover Club?
Vi suggerisco due libri storici: "Drink-hot to mix and serve" di P. E. Lowe del 1909 e "The Old Waldorf Astoria Bar Book" di A. S. Crocket. Oppure i più recenti The Joy of Mixology di Gary Regan del 2003 oppure Vintage and forgotten cocktails di Ted Haig del 2009 dove però il Clover Club viene riportato come "the secret cocktail".