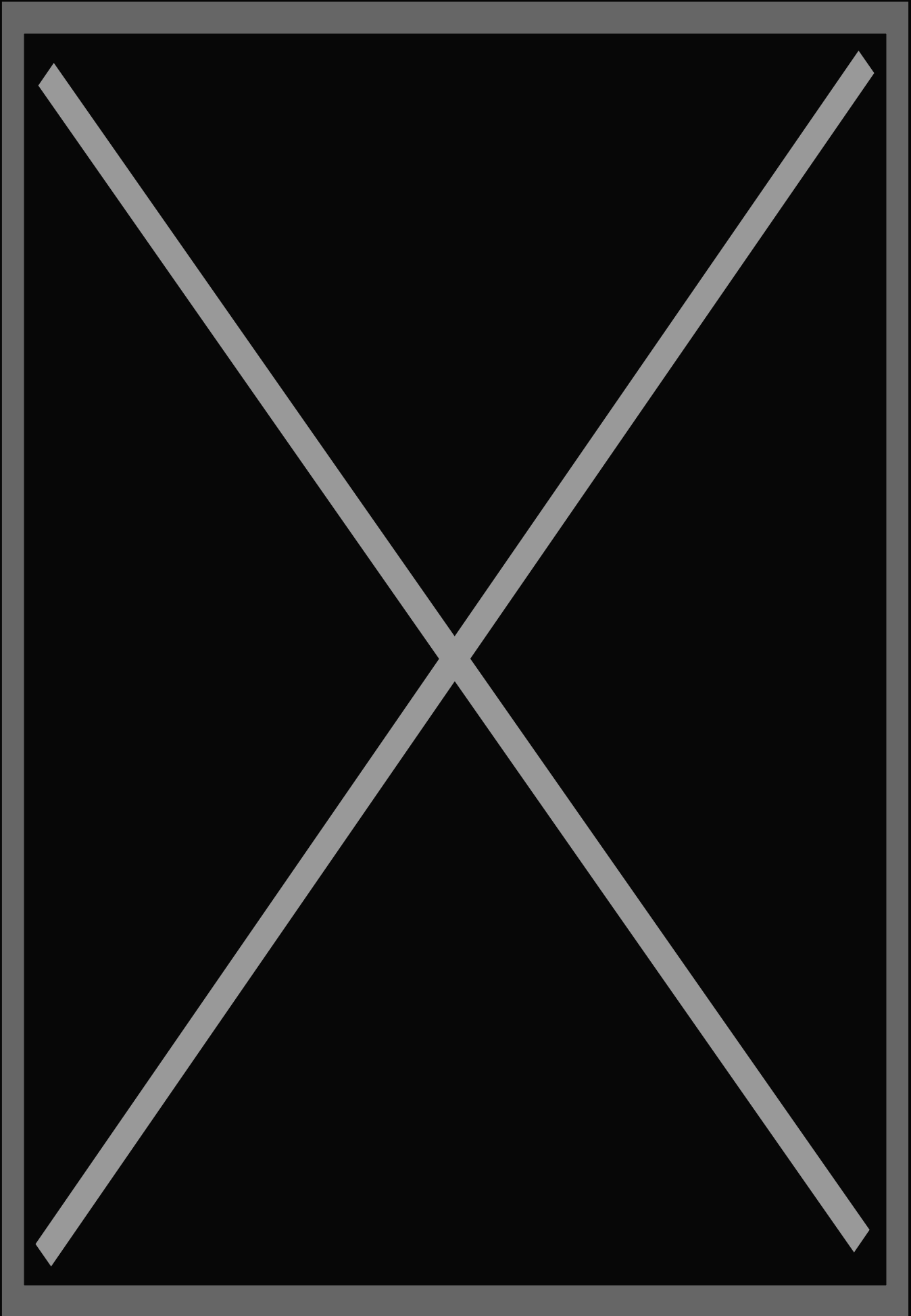


Video Tutorial Lisbona Clover Club del Bizarre di Bologna

2lisbona-clover-club-tutorial-8f5791ce

|

Il Lisbona Clover Club, twist del classico Clover Club, è una ricetta del [Bizarre di Bologna](#). Qui il barman Filippo Piccinini mostra ai lettori di Mixer Planet come si prepara.



Colorato, equilibrato e low alcol. [Clicca sul video per scoprire la ricetta del Lisbona Clover Club.](#)

La ricetta classica del Clover Club prevede:

Tecnica:

Shake and Strain

Ingredienti:

4,5 cl di gin

1,5 cl di succo di lampone fresco

1,5 cl di succo di limone fresco

1,5 cl sciroppo di zucchero

albumina o bianco d'uovo fresco

Preparazione:

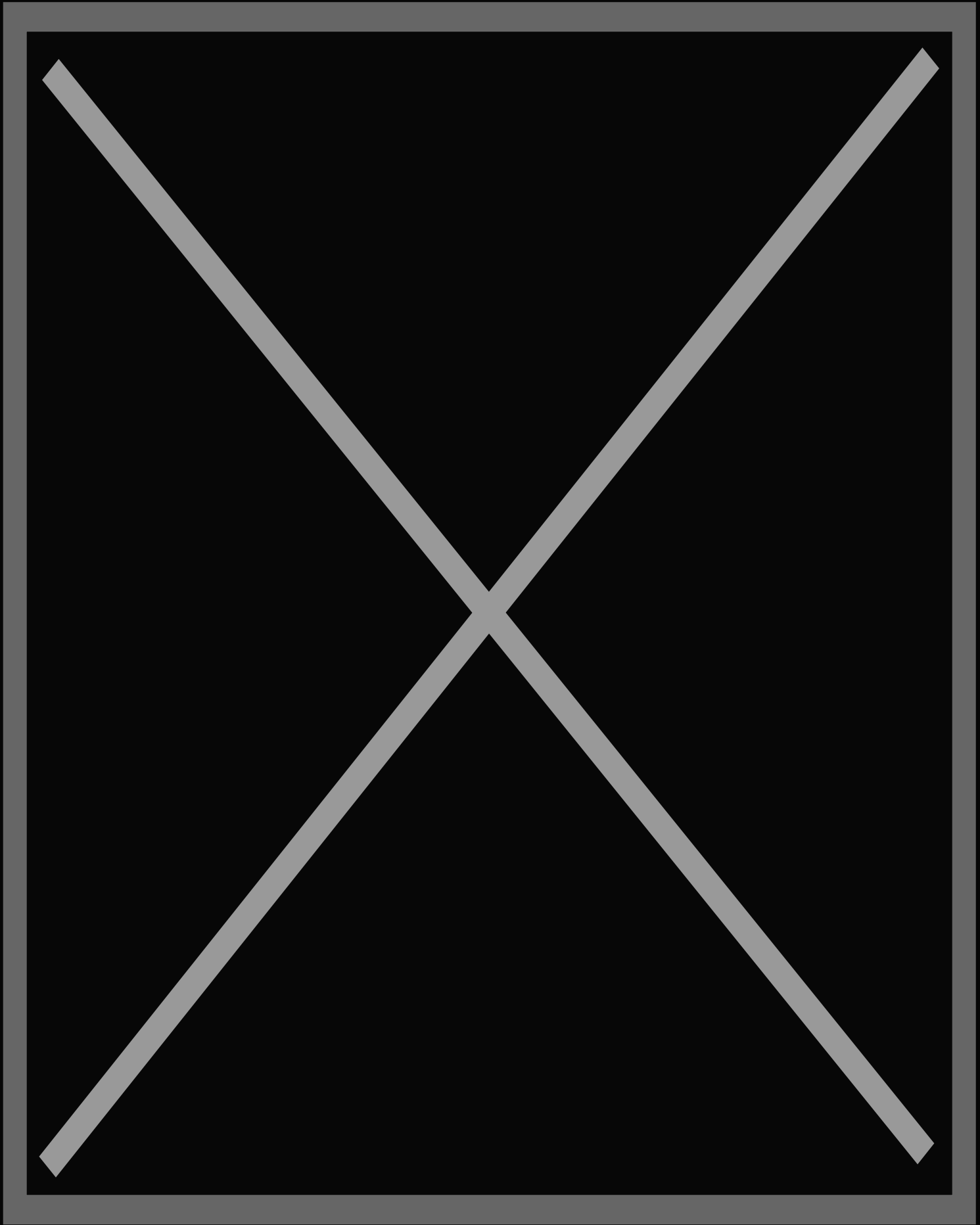
Versare gin, sciroppo di lamponi, succo di limone e albume all'interno dello shaker già colmo di ghiaccio. Dopo una forzuta shakerata, si potrà versare la miscela all'interno della coppetta precedentemente raffreddata, filtrandola con uno strainer

Garnish:

Decorare con qualche lampone fresco

Clover Club, la storia

[caption id="attachment_181592" align="aligncenter" width="768"]



Clover Club della Drogheria

Torino[/caption]

Il cocktail pare fu creato agli inizi del '900 nell'omonimo club del **Bellevue-Stratford Hotel** di Philadelphia, luogo d'incontro degli uomini d'affari della città. La storia del Clover Club è una storia di ospitalità alberghiera, un esempio virtuoso. I titolari dell'hotel erano i **coniugi Boldt**, noti per la cura di ogni dettaglio. Il drink nacque lì. Già perché i due credevano fortemente che il segreto fosse mantenere il giusto equilibrio tra eleganza e atmosfera amichevole. Si dice furono proprio loro a proporre questo cocktail. Il risultato? Un successo.

Tra l'altro, fu proprio la signora Boldt ad aprire le porte del bar anche alle signore di Philadelphia.



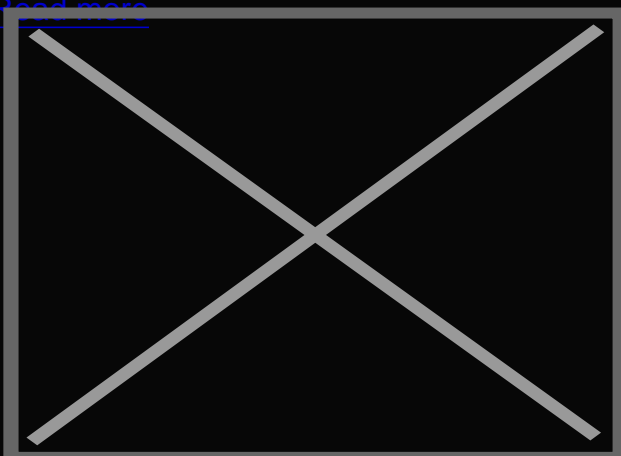
video

[Drink ricetta il Sakagura di Simone Baggio con il sakè VIDEO](#)

Set 21, 2020

Questo video tutorial mixability è ...

[Read more](#)



[video](#)

[Negroni dell'Etna, tutorial di Ilaria dell'Eclisse Pontremo...](#)

Set 13, 2020

Negroni dell'Etna è un twist dal sa...

[Read more](#)