

Il Clover Club Cocktail



IL CLOVER CLUB COCKTAIL

Il Clover Club Cocktail è un drink adatto a tutte le situazioni ed è un must per chi ama i cocktail a bassa gradazione alcolica.

Spesso definito un cocktail “da donne”, è anche associato ad un’ampia dolcezza di sapori, all’aspetto con la setosa schiuma ed un colore rosa, dovuto al succo di lampone presente.

Un drink a base di gin che presenta una miscela semplice, ma del tutto particolare, anche dovuta alle gocce di albume d’uovo.

La storia del Clover Club Cocktail

Il cocktail nasce nei primi anni del ‘900 presso l’omonimo club per gentleman, soliti a ritrovarsi nelle sale dell’Hotel Bellevue Stratford di Philadelphia, dove ci si ritrovava a bere e discutere di giornalismo e cultura; il club nacque qualche anno prima, probabilmente tra il 1882 ed il 1897. Il drink viene citato in numerosi ricettari e manuali già dal 1908, mentre nel 1911 viene descritto dalle pagine del New York Time come un cocktail destinato ad un pubblico femminile.

Alcune curiosità sul celebre Clover Club?

Il suo motto bellissimo era: “Who enters here leaves care behind, leaves sorrow behind, leaves petty envies and jealousies behind.” – Chi entra qui si lascia dietro preoccupazioni, dolore, le piccole inquietudini e le gelosie.

All’inizio il club era riservato ai soli uomini e fu la moglie del titolare, Mrs Boldt a volerne l’apertura anche alle donne, che come suddetto ben apprezzarono il Cover Club Cocktail!

La fama del cocktail calò per un certo periodo di tempo, probabilmente per l’utilizzo dell’albume d’uovo, ingrediente a cui si deve la particolare spuma, che può non risultare gradevole per tutti i palati. Esistono numerose varianti e versioni del drink ed il noto cocktail Pink Lady presenta molti fattori comuni. In Bielorussia è stata fondata una rock band con il nome di Clover Club, molto probabilmente in onore dello stesso cocktail. Dalla ricetta presente nella lista IBA 2020 il Clover Club viene servito con lamponi freschi come guarnizione.

La ricetta del Clover Club Cocktail IBA

- 1 1/2 oz | 4,5 Cl Gin
- 1/2 oz | 1,5 Cl Sciroppo di Lamponi
- 1/2 oz | 1,5 Cl Succo di Limone Spremuta Fresco
- Gocce di albume d'uovo

PROCEDIMENTO



Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare nella coppa cocktail attraverso lo strainer. Guarnire con lamponi freschi.

L'albume d'uovo viene utilizzato in molte creazioni ma sempre al punto giusto, per evitare sapori troppo forti e riuscire a conferire la schiuma setosa così celebre, non solo nel Clover Club Cocktail.

Una valida alternativa all'albume è l'aquafaba, l'acqua di cottura dei ceci, è perfetta ad esempio per i vegani che sono soliti realizzare piatti privi di derivati animali o per gli intolleranti alle uova. Quest'ingrediente fu battezzato così dall'ingegnere americano Goose Wohlt, unendo le parole latine aqua (acqua) e faba (fagiolo).