



Agnello Dogajolo, la ricetta dello chef Andrea Golino per il pranzo di Pasqua

Il cuoco a domicilio di origini partenopee, propone una rivisitazione dell'agnello per la domenica pasquale, abbinandolo al Dogajolo Toscano Rosso I.G.T. di Carpineto

Articolo a cura di Marco Sciarrini

Durante l'attuale pandemia in cui le gite sono proibite e i banchetti all'aperto sono interdetti, perché non pensare a una gita fuori porta ma in casa propria? È quello che ha pensato **Andrea Golino**, home chef talentuoso e amante dei buoni vini, titolare del **Golinos** a Roma, un delizioso bistrot in miniatura dove la cucina è ben più grande della sala, giusto per far capire quanto sia importante per lui cucinare.



Lo chef Andrea Golino.

Andrea Golino, storia di un home chef

Napoletano d'origini, [Andrea Golino](#) spesso prende spunto proprio da quella tradizione, fa citazioni gastronomiche e racconta di aver iniziato a cucinare da bambino, “*subendo il fascino della grande cucina partenopea*“. Importante è il ruolo dell'orto, con le sue **zucchine alla scapece** servite accanto all'agnello, come vedremo fra poco.

Dopo aver viaggiato molto, Golino si definisce “*incursore di gastronomia esotica e cucina del mondo*” e allora l'agnello lo cucina a kebab, accanto o sopra ci posa come una carezza lieve una salsa di yogurt e menta. D'altra parte, sempre di sud del mondo si tratta.

Agnello Dogajolo per Pasqua, una ricetta da provare

In una Pasqua ancora “contenuta”, casalinga e familiare, avere un cuoco a domicilio è un privilegio. Chi non potrà avere i servizi dello chef nella propria casa, potrà realizzare a casa propria il suo **agnello Dogajolo**, per quanto è facile e veloce: parliamo di un **kebab d'agnello**, zucchine a scapece, salsa yogurt e menta con briciole di pane al pomodoro.

Lo chef, da amante dei buoni vini, per l'occasione ha scelto il **Dogajolo Toscano Rosso I.G.T.** di Carpineto, sancendo il connubio tra il piatto e il vino e ribattezzandolo "Agnello Dogajolo", quasi facendone un divertente calembour.



Dogajolo Toscano Rosso I.G.T. Carpineto

Molto contemporaneo come gusto, fresco, di facile beva, giovane. Il [Dogajolo Toscano Rosso I.G.T.](#) dell'azienda Carpineto di Greve in Chianti (FI) è un'interpretazione originale del terroir secondo uno stile moderno, innovativo. Da uve Sangiovese 70% e Cabernet e altre varietà autoctone il resto.

Maturando in tempi diversi, le varietà di uva vengono vinificate separatamente. Verso la fine della fermentazione vengono unite e poste in piccoli barili di legno dove completano lentamente la fermentazione alcolica e malolattica. Rosso rubino vivo, molto intenso il colore; il profumo rammenta la frutta rossa estiva, la ciliegia soprattutto, anche se non manca il gusto caldo delle spezie e un accenno suadente di vaniglia. Anche in bocca è pieno, morbido, rotondo eppure sempre vivace, quasi un guizzo, con un finale di sentori fruttati che lo rendono ideale anche con piatti fusion.

Un vino spensieratamente bevibile, perfetto per un momento di festa. Accattivante anche l'etichetta, artistica come nello stile della maison, una tavolozza di colori e piccoli cenni d'oro.

Data di creazione

31/03/2021

Autore

redazione