


THAT'S AMORE

Giuseppe Colletto



Obiettivo ultimo del progetto di Giuseppe Colletto è quello di avere una pizzeria d'eccellenza e allo stesso tempo sostenibile con prodotti del territorio sempre più selezionati ma dove non mancano le grandi eccellenze italiane ed europee: i prodotti di stagione degli orti dei contadini locali aiutano a coniugare l'idea fusion che lega l'arte e l'inventiva della cucina alle pizze di qualità. Tra uno stile moderno e richiami alle tradizioni siciliane, That's Amore a Raffadali, ricorda il colore del mare di Siculiana che si trova a pochi chilometri e vuole soddisfare gli occhi e il gusto degli ospiti proponendo una pizza con prodotti di qualità e usando le eccellenze enogastronomiche dell'isola più grande del Mediterraneo.



Giuseppe Colletto

La famiglia, due gemellini e la sua pizza rappresentano oggi la cifra di Giuseppe Colletto. Siciliano innamorato della pizza sin dalla tenera età di 12 anni, nel 2019 realizza il proprio sogno a Raffadali: nasce così That's Amore. Forte il legame con la città del pistacchio tanto da essere stato il primo pizzaiolo a utilizzarlo per la panatura della pizza, fortificando sempre più il suo stile identitario e creativo.

Un'idea che nasce proprio nella pizzeria sotto casa dove il piccolo Giuseppe, quasi per gioco, decide in quel momento che quella sarebbe stata la sua professione iniziando a trascorrere le estati dietro ai forni a legna ed appassionandosi sempre di più al mondo degli impasti, al lievito madre e ai grani particolarmente adatti per la sua idea di pizza. A 16 anni, giovanissimo, le prime esperienze vere nelle cucine palermitane, imparando dagli chef i trucchi ai fornelli e decidendo di trasferirle in parte anche sul lievitato famoso in tutto il mondo. Fondamentale negli anni a seguire lo stage da Antonio Starita a Napoli, poi la scuola da Gabriele Bonci e da Renato Bosco con cui ha affinato le tecniche di lievitazione ed i processi di lavorazione della pizza.

Oggi Giuseppe Colletto, papà dal 2021 di due bellissimi gemellini, vuole continuare a innovare e stupire i suoi clienti attraverso una pizza che coniughi innovazione, sostenibilità e alta digeribilità, utilizzando prodotti del territorio con una idea che mette insieme l'arte evolutiva della cucina e quella della pizza. E' stato il primo a proporre la pizza fritta e gli angioletti nella provincia di Agrigento.



L'impasto

Alla base della pizza c'è studio, ricerca e passione. L'impasto è pre-fermentato per scomporre le materie complesse in semplici e renderle quindi più digeribili, per fare questo Giuseppe Colletto utilizza la farina Petra oltre a farine siciliane di qualità. Ogni pizza proposta è una vera e propria creazione artistica ma ad esaltarne la qualità dell'impasto sono poi i prodotti usati, acquistati da aziende che rappresentano eccellenze siciliane e italiane. I mix di farine utilizzati per gli impasti vengono utilizzati in diverse proporzioni, dall'agricola ai mix di riso e orzo: non manca l'uso della "biga" con idratazione all'80%, cos'è? Un pre-impasto utilizzato per la panificazione con metodo indiretto (principalmente per pane e pizza), ottenuto dalla miscelazione di farina, acqua e lievito di birra: un pre-impasto che sfrutta pre-fermenti per innescare il processo di maturazione della durata complessiva di 72 ore che consente poi di garantire determinate peculiarità al prodotto finito.









Il Menu

Pizza classiche ed emozionali, pizza al padellino, a vapore ma anche la proposta gastronomica di That's Amore è declinata anche nella scelta degli antipasti, dei fritti e delle montanarine: sfiziosa preparazione della tradizione campana farcite come se fossero delle piccole pizze.

Tra gli ingredienti freschi e stagionali trovano spazio non solo i prodotti del territorio come il prezioso pistacchio di Raffadali ma anche le eccellenze gastronomiche italiane come i salumi Levoni ed i formaggi siciliani come la rinomata Tuma Persa di Salvatore Passalacqua che viene prodotta tra i monti Sicani. Non mancano i presidi Slow Food ed una selezione di oli e vini del territorio agrigentino, famoso in tutto il mondo come luogo di cultura e meta turistica tra le più interessanti in Italia.









Raffadali

A pochi chilometri da Agrigento, la città di Raffadali sorge su una collina che si affaccia sul mare ed è circondata da grandi montagne appartenenti alla catena dei monti sicani. Di grande interesse archeologico, conta siti risalenti all'età preistorica e necropoli di grande valore, come quella di Busonè o di monte Grotticelle. In questo territorio sarebbe nata l'antica Erbeso, granaio dei Romani. Il paese si trova a pochi passi anche dal Monte Guastanella, candidato a divenire Patrimonio Unesco, situato nel vicino paese di Santa Elisabetta. Da vedere sono anche le importanti e imponenti chiese: la Chiesa Madre, dedicata alla patrona Santa Oliva, la chiesa di San Giuseppe e la chiesa di Sant'Antonio Abate. Nel viale principale della cittadina si può apprezzare il Palazzo principe, un tempo residenza dei principi della famiglia Montaperto. La lunga tradizione agricola della cittadina è basata sulla coltivazione di grano, mandorli, uliveti e pistacchi. Il celebre pistacchio di Raffadali, contenente proprietà che lo rendono unico e coltivato in una vasta area che comprende la valle del Platani, ha ottenuto nel 2021 il marchio Dop. L'importanza del pistacchio ha portato molte pasticcerie a specializzarsi nella lavorazione di questo alimento, celebrato nella Sagra del pistacchio che si tiene ogni anno tra le vie della città di Raffadali. Nella gastronomia raffadalese è celebre anche il "macco" minestra di fave e cavoli.