Pizzeria That's Amore

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 23 Gennaio 2020 11:56



Pizza buona si può WEB o APP ANDROID

Ormai la "Pizza buona" si è diffusa in tutta la **Sicilia**, anche se a macchia di leopardo, da pochi mesi anche a **Raffadali** (AG) è possibile deliziarsi con un eccellente prodotto curato in tutti i suoi dettagli, ecco perchè lo scorso **14 Gennaio 2020** mi sono recato presso la **Pizzeria That's Amore** a pochi chilometri da **Agrigento**, nel paese del pistacchio, per assaggiarla e promuoverla come procedo dal 2013. **Giuseppe Colletto**, pizzaiolo e titolare del locale, mi ha raccontato la sua storia iniziata a soli 11 anni e mezzo ed il suo incontro già a quell'età con un pizzaiolo napoletano, fino ad arrivare al **Giugno 2019**, quando ha concretizzato l'idea di aprire **That's Amore**.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



L'influsso dell'incontro di **Giuseppe Colletto** con un pizzaiolo napoletano alla tenera età di 11 anni e mezzo, si vede chiaramente dall'aspetto della margherita in degustazione, ma non nella cottura, infatti essa mantiene una certa croccantezza grazie al forno impostato a temperatura un po' più bassa rispetto a quelli campani. Completano il quadro, farine selezionatissime a partire dalla Tipo 1, la doppio zero e la Tipo 0 sono infatti bandite dalla pizzeria, tecniche di lievitazione con biga o con lievito madre, maturazioni fino a 72 ore, ingredienti di farcitura anch'essi selezionati e a volte biologici come nel caso della passata di pomodoro, tutto ciò penso sia sufficiente a delineare un quadro che non lascia nulla al caso nella preparazione della pizza, ma come è ormai mio solito fare, passo la parola a **Giuseppe Colletto** stesso, con cui ho registrato questo breve video insieme alla sua margherita.

{youtube}gIjKHJ_bC_A{/youtube}

Conclusioni



Ciò che colpisce subito entrando da **That's Amore** è la luminosità degli ambienti e la forma squadrata della sala, gli arredi sono ovviamente nuovi e pulitissimi, tutto ciò concorre a creare un'atmosfera accogliente e piacevole, ma soprattutto permette di vedere e fotografare molto bene ciò che si sta mangiando! Il menu è completo, quasi 50 farciture diverse a cui si aggiungono pizze fritte, schiacciate, pizze dessert e le gourmet disponibili tutti i giorni. La margherita è presente in due versioni che differiscono esclusivamente dalla mozzarella impiegata, nella prima abbiamo un panetto di nota marca con un prezzo di **4,50 Euro**, mentre nella seconda, quella che ho ovviamente recensito io, un boccone in acqua di produzione locale che porta il suo prezzo a **6,00 Euro**, ha infatti subìto un aumento rispetto a quanto detto nel video.

1 margherita: 6,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 1 Euro

Pertanto, se **Giuseppe** non mi avesse offerto le pizze, in due avremmo pagato **16,50 Euro**, assolutamente commisurati al cibo ed al servizio ricevuto durante la recensione. Unica enorme nota dolente, l'assoluta mancanza di birre artigianali, nonostante **Giuseppe** sia stato un precoce acquirente della mia "Guida alle birre artigianali di Sicilia", da lui acquisita molto prima di aprire il locale, tuttavia è ben cosciente che non potrà evitare l'argomento ancora per molto, infatti presto completerà la sua eccellente offerta anche con questo prodotto del territorio siciliano, perchè se di birre artigianali si doterà, in **Sicilia** si rivolgerà! Ed io sarò presente e disponibile a dargli una mano.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO