



La Moresca riapre e affida la cucina allo chef Carmelo Florida

Il ristorante di Ispica (RG) riapre il 1 giugno con un format rinnovato all'insegna della cultura e della tradizione territoriale



Lo chef Carmelo Florida (Foto © Ufficio stampa).

Il 1 giugno, il **Ristorante La Moresca** di Ispica (RG) riapre le sue porte accogliendo i clienti all'aperto, nell'attesa che sia possibile occupare anche le sale interne. Un ritorno importante e non solo perchè arriva dopo un periodo difficile per l'intera ristorazione. La riapertura coincide con il lancio di un nuovo format basato su figure professionali altamente qualificate, tra cui lo **chef Carmelo Florida**.

Ristorante La Moresca: lo chef Carmelo Florida

Di origine modicana, Florida vanta una carriera di tutto rispetto, costruita con importanti collaborazioni tra cui l'Istituto Arti Culinarie ETOILE di Sottomarina di Chioggia (VE), il Four Seasons di Milano, la Locanda dei Guelfi (dove ha lavorato per oltre 10 anni) e la prestigiosa catena **25Hours Hotel** di cui ha curato la carta dei ristoranti Ribelli di Vienna e Zurigo. Talento, estro, ricerca, cultura gastronomica e tecnica affinata nel tempo, rendono **Carmelo Florida** un fine giocoliere dei sapori, capace di trasformare ogni ingrediente in qualcosa di inedito e che esalta storia e tradizione del suo territorio.



La riapertura prevede anche un menù completamente nuovo (Foto © Ufficio stampa).

Il nuovo menù

La **nuova carta del ristorante La Moresca a Ispica** si articola tra piatti di mare e di terra, creativi ma con un chiaro riferimento alla tradizione e realizzati con prodotti di stagione e bio, alcuni dei quali provenienti dall'**azienda agricola Natura Iblea**. Alcuni esempi sono le *Perle di caprino ibleo*, *sesamo di Ispica tostato infusione di rape rosse*, *limone candito* e *yogurt* o il *Capocollo di maialino nero ibleo laccato allo sciroppo di carruba con caponatina di ortaggi in foglia di fico*.

«Questo lungo periodo di chiusure ci ha fatto riscoprire le nostre origini, le storie dei produttori che a pochi passi da noi producono cose eccezionali. È da lì che secondo me occorre ripartire, dalla nostra terra, da quei luoghi che in questi lunghi mesi ci hanno trattenuto, facendoci però alla fine scoprire dei lati inesplorati. E tutto ciò lo racconto nei miei piatti» – dichiara lo chef Florida.

Oltre al menù à la carte, anche tre menù degustazione a cui si affianca una rigorosa selezione di vini, in particolare quelli biodinamici di produzione propria.

Il Relais. Tra storia, arte e natura

La Moresca prende il nome dai maestosi alberi di Moresca, ulivi centenari che segnano l'ingresso

del [Relais Torre Marabino](#), che ospita il ristorante. La struttura è una vera e propria oasi di tranquillità, circondata dalla campagna iblea dove si respira un pezzo della storia del territorio siciliano: il relais, infatti, era un'antica torre saracena risalente al periodo medievale e una fortificazione rurale, ristrutturata nel tempo per conservarne la bellezza originaria.



Il Relais Torre Marabino che ospita il ristorante La Moresca (Foto © Ufficio stampa).

Al suo interno, oltre al ristorante, ci sono **quattro camere superior** e **tre suite**. Per gli amanti del vino, la struttura offre degustazioni in cantina proposte dall'azienda vitivinicola Marabino. Dal Relais è possibile raggiungere comodamente le principali città d'arte e turistiche come Modica, Noto e Marzamemi.

Ristorante La Moresca
C.da Marabino, C.P. 18 – Ispica (RG)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

31/05/2021

Autore

redazione