

La Fata Morgana fue creada en 2003 por dos amigos calabreses (Sur de Italia), Giuseppe y Saverio.

Dieron ese nombre al restaurante en referencia a un fenómeno de espejismo que ocurre cerca de su ciudad de Reggio Calabria. En el estrecho de Messina, entre Italia y Sicilia, cuando se reúnen las condiciones climatológicas, se puede observar este fenómeno que llaman «Fata Morgana» (de la Hada Morgana). Se refleja en el cielo partes de la costa y de la ciudad de Catania.

En 2005, Max de origen francesa, amigo de Giuseppe y Saverio, cogió la titularidad del restaurante. Apoyado por sus amigas Ana en cocina y Marta de camarera, abrieron por primera vez el Restaurante todo el año. Con los años vinieron más compañeros para formar el gran equipo de la Fata.

A nivel culinario, la Fata Morgana siempre fue considerada como una pizzería de calidad, trabajando en la pura tradición italiana: masa fresca estirada a mano y horno de leña. Con los años se desarrolló una carta amplia a base de productos frescos y de calidad, privilegiando la proximidad. Nuestra visión de futuro es poner en plato la comida más sana y gustosa posible, trabajando con las filiales de agricultura integrada y de crecimiento natural.

Aprovecho esta introducción para agradecer a toda nuestra clientela su confianza y cariño dado a lo largo de estos años. Esperemos que estos vínculos fuertes duren mucho más.

Max y todo el equipo de la Fata.

