



Michelin bis. La storia di 1 Chiave e 1 Stella: Relais Villa Corallo e ristorante Zunica 1880

La dimora abruzzese con la Chiave Michelin per l'ospitalità e la Stella per la ristorazione. In cucina, lo chef cosmopolita Gianni Dezio

Non parleremo solo dell'ennesimo stellato Michelin, fermo restando che parlare di vette culinarie non costituisce mai una banalità (come vorrebbero far credere in tanti). Qui la storia è un po' diversa.

Si tratta di **Zunica 1880** di Daniele Zunica, storico ristoratore di Civitella del Tronto (TE), 1 Stella Michelin conquistata nel 2025, dopo essersi trasferito da otto mesi nella nuova sede; in cucina lo **chef Gianni Dezio**, quintessenza della tenacia vera, poi capiremo il perché.

Il ristorante è ubicato all'interno di **Villa Corallo**, di proprietà della **famiglia Di Serafino**, relais insignito di 1 Chiave Michelin, definito un polo culturale e gastronomico, a Sant'Omero (Teramo), nel nord dell'Abruzzo, dove coesistono storia, arte, enogastronomia e accoglienza eccellenti.

Il territorio teramano è generoso in termini di ricette e cuochi che tramandano i segreti della cucina di una volta. Chef Dezio, italo-venezuelano e cosmopolita – già allievo del tristellato abruzzese **Niko Romito**

– ne è custode e fine esecutore. Oggi firma un menù ben ragionato, con piatti ad alto tasso tecnico, alcuni dei quali molto coraggiosi da proporre, come le *animelle di vitello*, *mandorle e asparagi*, o la *lingua di vitello e ostriche*, oppure il **diaframma di manzo alla brace**. Sceglierli non deluderà.

Imperdibile è il **piatto signature**, vale a dire, l'*agnello steccato alla liquirizia e albicocche in conserva*, così come le *tagliatelle di farina con agrumi e caviale*.



Agnello steccato alla liquirizia e albicocca in conserva (Foto © Jenny Viant Gómez).

Il **menù degustazione**, da 7 o 5 portate, offre piatti con ingredienti “a sorpresa”, cioè frutto della stagionalità, in questo periodo gli asparagi selvatici e le fave. In tal senso, vale la pena ricordare che il ristorante si avvale in larga parte di **materie prime provenienti dall’azienda agricola del relais**. Intorno, infatti, si estendono uliveti con circa 1.700 piante, pascoli di bovini di razza marchigiana IGP, recinti per maialini di cinta senese e un orto.

La cucina di Gianni Dezio: tecnica e percorso internazionale

Dalle attuali interpretazioni dello chef Dezio traspare consapevolezza, notevole dimestichezza con le affumicature e le tecniche estrattive. Non da ultimo, la capacità di non anteporre l'estro creativo all'essenza degli ingredienti. Il suo stile non rientra in nessuna categorizzazione precostituita.

La filosofia che si respira da Zunica 1880 è un mix tra l'esperienza del titolare e la visione dello

chef, che attinge a un intenso vissuto: dal ristorante di famiglia in Venezuela, alla scuola di alta formazione di Romito fino alla realizzazione del proprio ristorante, il famoso "Tosto", chiuso nel periodo del Covid ma rimasto nel cuore di tutti gli abruzzesi e ottimamente recensito dalle guide gastronomiche più autorevoli. Quando in molti si fermarono, Dezio continuò.

Prosegue quindi il suo percorso nei Paesi Baschi. La tappa spagnola al **Mugaritz** di Andoni Luis Aduriz, tra gli chef più visionari e influenti del mondo, rende Dezio ancora più consapevole del percorso da fare. Al rientro in Abruzzo apre **Più Tosto Gastro-Bottega**, nel centro storico di Atri, un tempio dello street food regionale gestito ora dalla sua famiglia. L'incontro con Daniele Zunica segna l'inizio di una nuova fase professionale.

Daniele Zunica, da Civitella del Tronto a Villa Corallo

"Sono sceso a valle", dice sorridendo **Daniele Zunica** quando parla di questa nuova gratificante impresa. Per anni il suo ristorante è stato un punto di riferimento, in prossimità della storica fortezza teramana di Civitella del Tronto.

La famiglia Zunica, di origine spagnola (Principato di Andorra), arriva a Civitella del Tronto intorno al 1550. Il palazzo nobiliare in piazza diventerà la sede del ristorante grazie al bisnonno Antonio, fondatore della tradizione gastronomica di famiglia nel 1880. Daniele rappresenta oggi la quarta generazione di una stirpe di ristoratori presenti in Guida Michelin dal 1957.

Una serie di scosse sismiche ha reso inagibile il fabbricato nel 2016. Dalla partnership con la famiglia Di Serafino e Villa Corallo, per i banchetti, nasce l'idea del trasferimento all'interno del relais. La simbiosi tra la gestione dell'accoglienza curata da **Mascia Moretti**, l'esperienza ristorativa di Zunica, la visione architettonica di **Maria Rosita Di Serafino** e l'arrivo dello chef Dezio hanno creato un equilibrio che ha portato prestigiosi riconoscimenti Michelin in due ambiti diversi: ristorazione e ospitalità.



Quadro di Mark Kostabi con dedica (Foto © Jenny Viant Gómez).

Il relais Villa Corallo. Bee busy

Il simbolo di Villa Corallo è un'ape con le ali spiegate (all'opera, quindi in inglese "bee busy"). Un'immagine che parla di natura, ecosistemi e ritmi da rispettare, per vivere "a passo d'uomo". È così che il relais si propone come **luogo di esperienze e arte**.

Da residenza di campagna di fine Ottocento a tenuta contemporanea rinata grazie a un progetto di recupero conservativo avviato nel 2003 per volontà della famiglia Di Serafino. La storia di questo luogo è molto interessante.

Negli anni Ottanta, quando parlare di matrimoni in villa era ancora una novità, qui si celebravano già cerimonie civili e religiose nella cappella di famiglia, con ricevimenti in cui sobrietà ed eleganza erano gli ingredienti fondamentali.

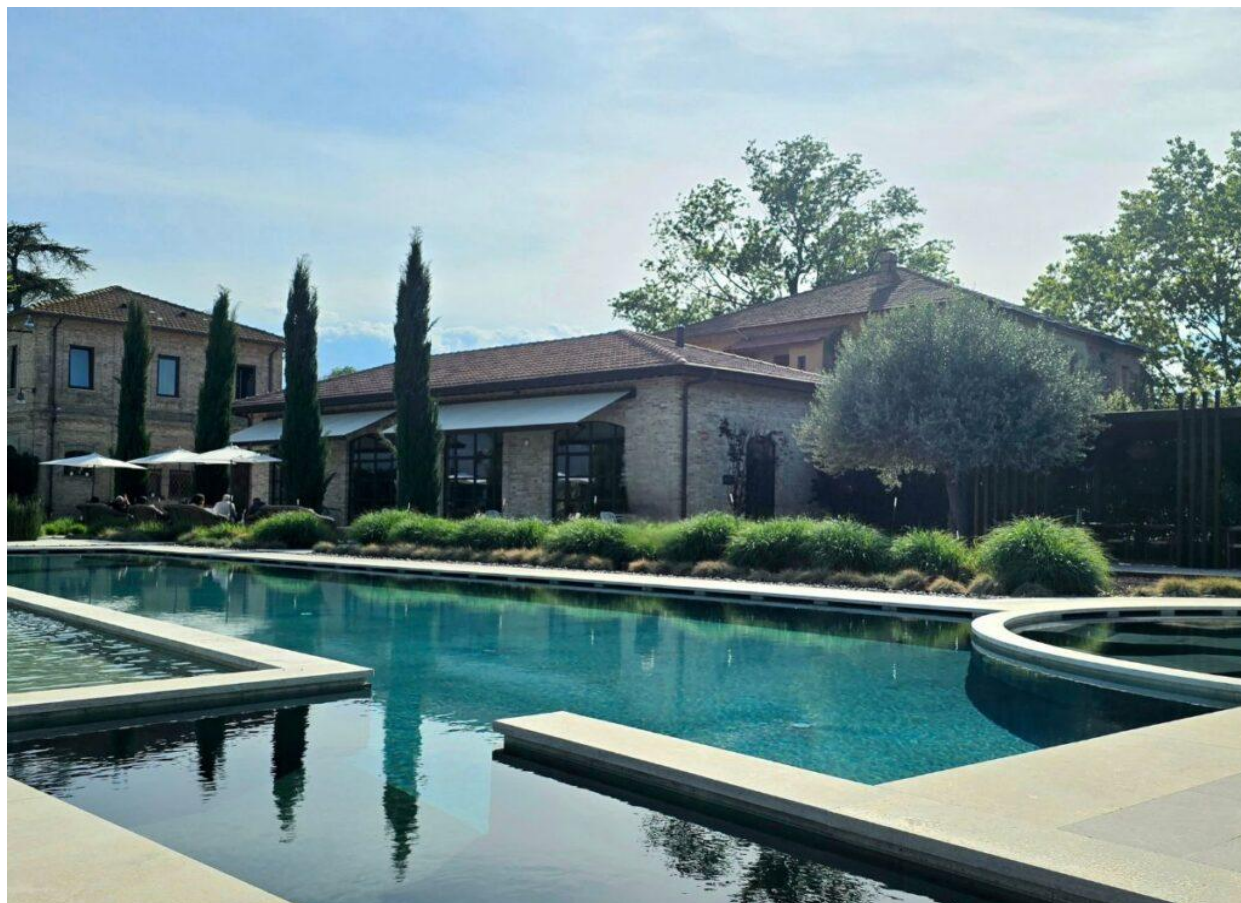
Il **nome della villa** affonda le radici in una tradizione antica: lungo la costa della vicina Giulianova, un tempo il corallo veniva lavorato e donato alle spose come portafortuna, regalo simbolico delle suocere alle future nuore. Il proprietario della dimora, in omaggio a questo rito, scelse di regalare un oggetto di corallo alle spose che facevano il matrimonio in villa.

Oggi la struttura ha **11 camere affacciate sul parco**, disegnate come grandi stanze di una dimora privata Art Nouveau di inizio Novecento: alti soffitti, linee semplici ed eleganti e materiali

prevalentemente naturali.

L'ospite è accolto come in una casa di famiglia, ogni camera è dedicata agli uccelli autoctoni del parco (verzellino, tortora, rondine), in omaggio alla storica voliera che ancora vive tra gli alberi secolari.

Nel sottotetto, un tempo spazio austero e dimenticato, oggi ci sono quattro camere essenziali e contemporanee, una private spa per due persone e una piccola area fitness. Qui il tempo rallenta, tra rituali d'acqua, silenzi e vista sul verde.



La piscina del resort (Foto © Jenny Viant Gómez).

All'esterno, c'è una **piscina in tre moduli**, circondata dalla ricostruzione di un paesaggio lacustre. Tutti elementi in sintonia per un soggiorno capace di farsi ricordare per bellezza e benessere.

RELAIS VILLA CORALLO | RISTORANTE ZUNICA 1880

Via Metella Nuova, 37 – Sant'Omero (TE)

villacorallo.it

Data di creazione

29/04/2026

Autore

jenny-viant