

A Daniele Zunica la cucina di Villa Corallo: in Val Vibrata un progetto audace con visione globale

30 Marzo 2024

di **Giancarlo Pierannunzi**



SANT'OMERO – Una nuova e ambiziosa impresa con il deciso obiettivo di rinvigorire Villa Corallo a Sant'Omero, in provincia di Teramo. È quella di **Daniele Zunica**, patron di Zunica 1880 che a Civitella del Tronto da generazioni significa opitalità e ristorazione.

Residenza d'epoca circondata da circa 88 ettari di proprietà, Villa Corallo – della famiglia Di Serafino che l'ha acquisita circa vent'anni fa dai Cerulli – entro giugno vivrà una nuova vita all'insegna di una offerta gastronomica di qualità, alla carta, tutti i giorni, a cui affiancherà eventi e cerimonie che porta la firma proprio del ristoratore civitellese.

La tenuta comprende un'azienda agricola, un allevamento di cinta senese e bovini, nonché un maneggio. Costruita nella metà del XIX secolo per volere del facoltoso proprietario terriero Giovanni Spinozzi, la villa è stata successivamente rinominata Villa Corallo, probabilmente in relazione alla lavorazione del corallo che prosperava lungo la costa teramana tra il XIX e il XX secolo.

Sotto la guida di Daniele Zunica, Villa Corallo adotterà un approccio alla cucina basato sull'utilizzo di prodotti locali e di nicchia, provenienti principalmente dall'azienda agricola annessa.

Il capostipite dei Di Serafino, Quinto, insegnante, imprenditore e contadino per passione, inizia da subito a prendersi cura dell'azienda agricola. L'opera di riqualificazione è stata affidata alla figlia architetto, **Maria Rosita Di Serafino**, che ha sapientemente preservato l'antica bellezza della struttura, valorizzandone ogni dettaglio e creando ambienti di gran lusso e comfort.

Quattro livelli su una imponente struttura a pianta rettangolare, ricca di decorazioni che conferiscono un'impressione manieristica, Villa Corallo include una piccola cappella privata ottocentesca, un porticato impreziosito da colonne romane e una fontana con graziosi putti in pietra. Due grandi dependance affiancano la villa, creando una disposizione a ferro di cavallo che evidenzia il legame profondo con il territorio circostante.

Villa Corallo dispone di ben 11 suite. Il restauro ha previsto anche impianti tecnologici che utilizzano biomasse di recupero provenienti dall'azienda agricola circostante.

Insieme a **Mascia Moretti**, moglie di **Sabatino Di Serafino** amministratore della holding di famiglia – da mezzo secolo proprietaria della Simplast Srl, azienda specializzata nel campo della produzione e stampa di imballaggi flessibili – , dalla grande cultura e sensibilità, curerà le pubbliche relazioni e la direzione della sala **Daniele La Brecciosa**, teramano di origine ma formatosi nei ristoranti stellati di Londra.

Lo chef responsabile a Villa Corallo sotto le direttive di **Frederik Lasso** è **Alberto Braca** che proviene da La Bandiera di Civitella Casanova (Pescara), una stella Michelin. Poi tutti i professionisti di Zunica1880 saranno coinvolti in base alle esigenze: **Gabriele Del Papa** che proviene dal Cipriani di Venezia, **Matteo D'Acchioli** con esperienze al Reale Casadonna, **Riccardo Pompanti** formatosi all'Accademia Niko Romito, ai quali si aggiungeranno alcuni stagisti provenienti dall'Alma, la scuola fondata dal compianto Gualtiero Marchesi.

Un'anteprima la si vivrà già domani, con il pranzo di Pasqua che ha fatto subito registrare il

soldout.

Non mancherà un occhio di riguardo nei confronti dell'arte contemporanea, grazie alla collaborazione con il curatore **Gino Natoni**.

L'offerta verrà implementata a inizio estate con una piscina a tre vasche e un bistrot a bordo piscina, un connubio tra due famiglie storiche civitellesi – Zunica e Di Serafino – che ha l'obiettivo di proiettare la struttura e la Val Vibrata in un mercato globale.

LE FOTO



















