

Guida Michelin, Zunica a Villa Corallo ottiene una Stella

19 Novembre 2025

di Redazione



PARMA – Zunica 1880 a Villa Corallo, a Sant’Omero (Teramo), ha ottenuto una stella Michelin.

La consegna a Parma durante la presentazione della nuova edizione della prestigiosa guida condotta da **Giorgia Surina**. A ritirarla lo chef **Gianni Dezio**.

Per la storica insegna della famiglia Zunica, oggi portata avanti da **Daniele**, il 2025 si conferma un anno davvero speciale, considerando che era iniziato con il trasferimento proprio a Villa Corallo per consentire i lavori di ristrutturazione dello storico ristorante di Civitella del Tronto, gestito senza interruzioni dalla famiglia fondatrice e che ha dunque appena compiuto i 145 anni di storia.

Per l’edificio situato in posizione strategica – e con vista spettacolare – sulla piazza di Civitella è partito un ambizioso piano di ristrutturazione: oltre ai lavori di completamento per il miglioramento sismico (Civitella del Tronto dopo il terremoto del 2016 è nel cratere sismico),

le opere riguardano tanto l'area ristorante (nuova sala da 40 coperti e cucina interamente rinnovata sia negli ambienti che nelle attrezzature) che gli spazi destinati all'accoglienza.

Al termine dei lavori l'Hotel offrirà ai suoi ospiti 8 suite e 3 superior room, una nuova hall, una sala colazioni dedicata e un interior design che, senza tradirne il vissuto, sarà però totalmente attualizzato.

Nell'arco di compimento dei lavori Zunica 1880 ha trasferito sala e cucina presso la struttura di Villa Corallo, affascinante complesso risalente ai primi anni del 1800 a Garrufo di Sant'Omero, 12 km da Civitella, e forte di 90 ettari di terreno coltivato e parco, 11 suite per gli ospiti, area piscina con tre vasche, centro benessere e fitness, maneggio, orto multistagionale, allevamento in proprio di Marchigiana bianca, Maiale nero d'Abruzzo e animali da cortile, ristorante interno e spazi per eventi e banchettistica, per la quale Zunica già nel 2024 aveva pilotato la linea gastronomica principale e l'attività legata agli eventi.

A Villa Corallo (con un nuovo assetto societario tra la famiglia Di Serafino e la famiglia Zunica, entrambi civitellesi) il team di Civitella ha a disposizione un ristorante con 26 coperti interni più open space stagionale a bordo piscina. E a garantirne la linea, qui e dopo il ritorno nella sede originaria, uno chef nuovo di zecca: il 100% abruzzese **Gianni Dezio** (già ex Casadonna Reale, ex Mugarizt e "inventore" e anima di Tosto e poi di Tosto Gastro Bottega ad Atri) a pilotare e firmare la cucina.

Terminati i lavori a Civitella, i ristoranti saranno due con format, progetto e filosofia completamente diversi: Zunica1880 a Civitella del Tronto e Zunica1880 a Villa Corallo.

Il ristorante, intanto – informa una nota – riaprirà il prossimo 5 dicembre con un nuovo menù firmato dallo chef Gianni Dezio, pensato per celebrare questo successo e raccontare, attraverso sapori e creatività, l'anima gastronomica di Zunica 1880.

"Un risultato così importante e in così poco tempo può essere possibile solo grazie ad un grande lavoro di squadra", ha commentato lo chef. "Dalla proprietà a chi cura la nostra terra, dagli instancabili ragazzi di cucina alla sala. Villa Corallo e Zunica 1880 fanno parte di un progetto grande e ambizioso e con questo primo traguardo possiamo guardare al futuro con gli occhi di chi non ha paura di andare più in profondità, di chi sa che il futuro non si rincorre, si coltiva, con gli occhi di chi ama la propria terra. Grazie anche alla mia famiglia e a chi ogni giorno rende possibile tutto il nostro sogno".

"Ricevere una stella Michelin è un'emozione straordinaria, il coronamento di un percorso di vita", ha aggiunto Zunica. "Il mio primo pensiero va ai miei genitori, che mi hanno trasmesso

questa splendida attività, e alle mie figlie, sempre al mio fianco. Un ringraziamento speciale va a Gianni Dezio, al nostro chef e alla sua brigata, per la dedizione e la professionalità con cui guidano ogni giorno la squadra. Non mi dimentico dei ragazzi di sala e di tutta l'accoglienza, con il loro sorriso e la loro professionalità hanno fatto sentire i nostri clienti davvero a casa”.

“Grazie alla famiglia Di Serafino, a Quinto, Sabatino, Mascia e Rosita: insieme abbiamo costruito un progetto giovane ma già pieno di risultati e soddisfazioni. Insieme alla mia famiglia, sono persone che hanno contribuito alla crescita della nostra valle. Questa stella è motivo di orgoglio non solo per noi, ma per tutto il territorio teramano e la Val Vibrata, terra laboriosa e autentica. Questa stella brilla anche per loro e per la nostra comunità teramana e picena”, ha detto ancora Zunica.

Gianni Dezio

Classe '86, è cresciuto tra l'Abruzzo e il Venezuela, seguendo gli spostamenti della sua famiglia. La passione per la cucina è sbocciata grazie all'esempio della madre che, avendo un ristorante in Venezuela, gli ha permesso di respirare e immergersi fin da giovane nell'affascinante realtà della ristorazione.

Dopo l'Università di Scienze del Turismo, nel 2013 ha frequentato i corsi di Cucina Italiana Professionale di Niko Romito Formazione a Castel di Sangro. Rientrato in Abruzzo, si è immerso nella cucina tradizionale locale, alternando esperienze di lavoro tra Italia e Venezuela. In seguito, dopo aver vissuto la crisi economica venezuelana, ha aperto con la moglie Daniela il ristorante Tosto ad Atri (Teramo), rimasto attivo fino al 2020.

Ha collaborato con importanti realtà di rilievo internazionale, fra cui il Mugaritz di Andoni Luis Aduriz, mostrando grande perseveranza e apertura verso nuove culture. Dal 2025 è chef presso il Ristorante Zunica 1880 nella struttura di Villa Corallo a Sant'Omero (Teramo), un polo che integra ospitalità, azienda agricola e ristorazione gourmet.