

Villa Corallo, una storia di cuore gettato oltre l'ostacolo e la combo stellata Zunica-Dezio

18 Luglio 2026



SANT'OMERO – Gettare il cuore oltre l'ostacolo, anche quando si è un imprenditore affermato e scelte dettate più dal sentimento che dalla testa potrebbero rivelarsi fatali.

È la lezione di **Sabatino Di Serafino**, proveniente da una famiglia emigrata in Venezuela dove ha poi costruito una fortuna, che vent'anni fa ha acquistato Villa Corallo, a Sant'Omero (Teramo), oggi diventata dimora di charme e, con l'ingresso di **Daniele Zunica**, da quest'anno ristorante Stella Michelin con lo chef **Gianni Dezio**, che solo un caso della vita vuole essere proprio italo-venezuelano.

“Il progetto nasce spinto dall'entusiasmo giovanile, quando avevo solo 37 anni, nel folle desiderio di rendere questa porzione di Abruzzo qualcosa di più rispetto all'immaginario collettivo. Non pensavamo nemmeno di farla diventare una destinazione turistica, ma piano piano abbiamo preso consapevolezza che avevamo qualcosa non solo da far vedere ma anche da raccontare”, dice Di Serafino ripercorrendo le tappe che hanno portato la residenza

di campagna di fine Ottocento, appartenuta ai Cerulli Irelli – tra i maggiori proprietari terrieri della provincia di Teramo – a diventare relais contemporaneo, grazie a un importante progetto di restauro conservativo.



“Il motore sono gli elementi valoriali più che quelli economici, io sono un uomo di numeri, ho una formazione economica, ma se avessi dovuto guardare solo a quelli probabilmente oggi non saremmo qui”, rivela Sabatino Di Serafino, affiancato nell’avventura dalla moglie **Mascia Moretti**, a cui è affidata l’accoglienza dell’intera struttura che dispone di 11 suite, piscina e centro benessere.

Nel vecchia rimessa in cui fino a qualche anno fa erano parcheggiati i trattori e che oggi ospita Zunica 1880 – trasferitosi qui nel 2024 dopo l’avvio dei lavori di ristrutturazione della storica sede di Civitella del Tronto – c’è insomma anche una storia di ritorno, quella che accomuna la famiglia Di Serafino e Dezio, come tanti altri abruzzesi ma italiani in generale, costretti a emigrare ma che, ad un certo punto, sono tornati. Che condividono anche diversi

start e stop, in cui non è però mai mancata la perseveranza.



Proprio come quella di Daniele Zunica, quarta generazione di una famiglia che ha ristorazione e accoglienza nel Dna: “Prendere una Chiave e poi una Stella Michelin in soli quindici mesi è qualcosa di impensabile, noi ce l’abbiamo fatta”, dice senza nascondere che era un obiettivo perseguito da anni e che “ha riportato in provincia di Teramo quella centralità che negli ultimi vent’anni avevamo perso”.

Villa Corallo è anche un luogo abitato dall’arte e dalla cultura. Nelle sue sale hanno trovato casa le opere di **Mark Kostabi**, artista americano legato alla Pop Art, che ha scelto la villa come dimora quando è in Italia, e quelle di **Marco Lodola**, accanto a stampe storiche riportate al loro splendore.

Ogni mese i saloni si trasformano in salotti letterari, ospitando presentazioni di libri, autori e giornalisti del territorio, in un calendario che fa della villa un punto di riferimento per chi cerca bellezza anche nel pensiero e nella parola.

Il nostro pranzo da Zunica 1880-Villa Corallo

L'azienda agricola è la spina dorsale del progetto di Villa Corallo, che deve il nome all'antica tradizione della lavorazione del corallo lungo la costa di Giulianova e al fatto che il proprietario donava un oggetto di corallo alle spose che sceglievano la villa per convolare a nozze.

Nei quasi cento ettari che circondano la dimora, in cui sono state recuperate anche le case coloniche, ci sono una scuderia con i cavalli utilizzati per le passeggiate degli ospiti e poi 1.700 piante di ulivi, pascoli di bovini di razza marchigiana, maialini di cinto senese e un grande orto.

Tutte fonti inesauribili per la cucina e la creatività dello chef, allievo di **Niko Romito** all'Accademia di Castel di Sangro, giramondo e legato alle tradizioni abruzzesi ma con visione internazionale e in continua sperimentazione. Che combatte gli sprechi sfruttando al massimo ogni materia prima e prediligendo l'utilizzo immediato di quanto raccolto in campagna, plus di cui oggi in pochi possono, o vogliono, godere.



Guazzetto di granchio blu, gobbetti e propoli



Rombo funghi e alloro



Mandorla, ciliegie e lardo



Carpaccio di marchigiana, radicchio marinato e chiodi di garofano



Gnocchetti di alghe, cannolicchi e pinoli



Agnello steccato alla liquirizia e albicocche in conserva



Fragole, meringa e panna

Sono comunque due i menù degustazione: uno da cinque portate a 95 euro e uno da sette a 115 euro. In abbinamento tre calici di vino a 45 euro, cinque a 70, oppure un pairing analcolico a 35 euro.



Luca Ascani, Daniele Zunica, Mascia Moretti e Gianni Dezio



Daniel Tortella, Gianni Dezio, Jacopo De Nuzzo e Enrico Cantaluppi