

# Controguerra. Nasce “IDEA 18” - BOUTIQUE HOTEL IMMERSO NELLA NATURA

IDEA 18

BOUTIQUE HOTEL IMMERSO NELLA NATURA



Fonte: pagina Ufficiale Facebook

Intimo e accogliente come la miglior casa di famiglia ma unico nello stile, così esclusivo e speciale in ogni angolo, grazie ai dettagli ricercatissimi: nasce a Controguerra, piccolo borgo in provincia di Teramo, IDEA 18, un boutique hotel incastonato nelle splendide colline abruzzesi.

L'apertura ufficiale, solo su invito, è prevista per il 18 Giugno e a fare gli onori di casa saranno Anna Illuminati e Mauro Scaramucci: dalla loro intuizione e dalla loro passione è nato infatti questo progetto che si preannuncia unico nel suo genere. Un buen retiro dal design di altissimo livello sorto nel cuore dell'Italia centrale e pensato per chi ama perdersi nella tranquillità di una natura maestosa e rigogliosa, senza rinunciare ad una ristorazione gourmet.

Il nome Idea 18 nasce dalla concezione di Idea come *“termine originale di essere primordiale e sostanziale, non concetto ma vera e propria forma intesa come archetipo, come inizio e rimando al tutto”*, spiegano i proprietari. Idea è inoltre l'acronimo dei nomi Illuminati Dino, padre di Anna, e Anna stessa. Il numero 18 inoltre ha un'accezione positiva e fortunata.

Cinque suite, ciascuna arredata in modo diverso e con un suo preciso significato, dalle ampie vetrate affacciate sul giardino e sul panorama mozzafiato. Le migliori creazioni dei più celebri designer internazionali e preziosi tesori di sconosciuti artigiani sparsi per il mondo, le cinque suite, fra cui quella imperiale dotata di una terrazza ricoperta da un rigoglioso manto erboso, sono un concentrato di stile, comfort e innovazione tecnologica.

Fiore all'occhiello di IDEA 18 è il ristorante, affidato alle sapienti mani dello chef Francesco Germani e della sua brigata. Un convinto amore per il territorio e per i suoi frutti e una sconfinata passione per la cucina hanno trovato subito in perfetto accordo lo chef e la proprietà. Massima cura per la scelta di ogni ingrediente, altissima attenzione per ogni dettaglio, tecniche all'avanguardia e pura sperimentazione per una cucina che non vuole mai perdere di vista il forte legame con il territorio. Il piano seminterrato presenta inoltre una fornitissima e selezionatissima enoteca, una sala lettura con una preziosa biblioteca e una sala da poter utilizzare per meeting e congressi.

Ciò che più stupisce di IDEA 18 è la straordinaria capacità di non creare fratture fra l'interno e l'esterno della struttura, grazie anche alle ampie vetrate che caratterizzano la sala ristorante, la cucina a vista e le suite. Una soluzione di continuità che genera una perfetta armonia fra il design ricercatissimo in ogni angolo dell'interno e lo splendido outdoor: la piscina in primis, a sfioro e caratterizzata da un maestoso specchio che riflette il più incredibile dei panorami, e poi il giardino, con la sua area barbecue, fornita di grill, affumicatoio e forno a legna, l'orto e il boschetto sul retro.

---

BOUTIQUE HOTEL IDEA 18

LA STRUTTURA

IDEA 18 nasce dove un tempo sorgeva un vecchio casolare, incastonato nelle colline abruzzesi.

Una superficie totale di 1.350 metri quadrati circondata da 3 ettari di verde di cui uno destinato al giardino e due al parco. Cinque suite, la sala ristorante, le sale destinate al relax: tutto immerso

nel verde, con la piscina, l'area barbecue e l'orto a fare da splendida cornice.

#### LA STRUTTURA

IDEA 18 è un luogo unico che è tante cose insieme. E' un po' casa e un po' hotel, è il design più attuale e la tradizione riscoperta, è una cucina innovativa che si basa sulla filosofia contadina del "non si butta via niente", è la scelta dei materiali primordiali come pietra, ferro e legno abbinata a soluzioni architettoniche di avanguardia.

Dopo un anno di lavori, la creazione di Anna Illuminati e Mauro Scaramucci è diventata realtà: "IDEA 18 è nata quando abbiamo avuto la forza di aprire quel cassetto dentro cui era custodito il nostro sogno". Il progetto di un boutique hotel da sogno ha radici solide, in una cultura e in una consapevolezza che i titolari hanno costruito nel tempo, e che hanno reso reale grazie al supporto progettuale dello Studio Scaramucci.

"IDEA 18 è un boutique hotel che ha l'apparenza di una villa privata. La sala ristorante è al tempo stesso sala da pranzo, soggiorno e hall dell'hotel, il tutto immerso nel verde, così che da ogni lato della struttura entri il paesaggio con il suo incomparabile fascino. La sensazione finale è quella di un buen retiro". Il progetto si è incentrato sul concetto del recupero e del massimo rispetto dell'ambiente circostante, creando una forte sensazione di continuità e armonia fra l'interno e l'esterno.

"La forma richiama quella di un vecchio fienile in mattoni - spiega l'architetto Emanuele Scaramucci - unito ad un parallelepipedo di concezione contemporanea in cui sono le vetrate a dominare la scena, per accentuare l'effetto cannocchiale e creare una immediata spazialità interno/esterno. Abbiamo scelto di utilizzare materiali di recupero e primordiali come il ferro, il vetro, la pietra, per creare una struttura antisismica, che unisca la resistenza del cemento armato alla leggerezza del legno. La luce entra da ogni lato, ma mai in modo diretto e invasivo, rendendo la struttura molto luminosa".

La scelta dei colori, bianco e nero, è stata dettata dalla voglia di far risaltare il paesaggio e il giardino intorno, che volutamente è stato realizzato con piante autoctone del territorio, per una connotazione ricercata ma locale, nel rispetto del mutare delle stagioni.

#### L'OUTDOOR

All'ospite che arriva da IDEA 18 non passa inosservata la piscina, posta all'ingresso della struttura. Un effetto scenico di sicuro impatto, amplificato dalla scelta di Anna Illuminati di circondare uno dei lati corti della piscina con un ampio specchio che riflette lo splendido paesaggio intorno. L'ubicazione dell'area pool, anche se insolita, non è casuale: si tratta infatti del

#### MAP Press Office

T. +39 0733 672042 - M. +39 3939186565 - [media@mapwork.it](mailto:media@mapwork.it) -

lato più assolato della casa e questo permette di sfruttare l'area per molte più ore nell'arco della giornata e per più mesi all'anno, garantendo all'ospite un momento di puro relax, immerso nella natura. Gli arredi firmati Emu, il verde intorno e l'effetto a sfioro della piscina rendono questa zona dell'outdoor un vero e proprio fiore all'occhiello della struttura.

Nella parte inferiore del giardino si trova l'area barbecue: un'oasi per gli amanti della griglia che qui possono trovare grill, affumicatura e forno a legna. A pochi passi di distanza si trova anche l'orto. Più che a chilometro zero, questo orto immerso nella natura sorge vicino alla struttura e si fonde con il resto del giardino. I prodotti del territorio si susseguono con l'andare delle stagioni, mutando colori e forme in una continua rinascita che ciascuno può ammirare anche dalla propria suite. Dalle erbe spontanee agli ortaggi, i frutti della terra sono una delle colonne portanti del menù pensato per stupire i commensali con sapori e odori dal gusto antico e familiare ma riletti in chiave attuale e innovativa. La zona verde di IDEA 18 comprende anche un carrubeto, un piccolo boschetto che varia nei colori a seconda delle stagioni e sul quale si affacciano la sala ristorante e le suite.

#### GLI ARREDI

La cura del dettaglio è il fil rouge che collega ogni ambiente di IDEA 18 e rende ogni angolo di questa struttura minimale un piccolo capolavoro di design. Nella sala ristorante come nelle suite ci sono componenti d'arredo e accessori che provengono da ogni parte del mondo, prezioso bottino di uno tanti viaggi di Anna Illuminati e Mauro Scaramucci. Evidente è anche il loro amore per l'arte e il design, in una commistione armoniosa e mai esagerata.

Gli arredi e le altre componenti sono stati forniti da alcune delle migliori aziende al mondo: Maxalto, B&B, De Padova, Karman, Frette, Hay, Gubi, solo per citarne alcuni. Ai grandi nomi del design internazionale si uniscono poi le creazioni dei migliori artigiani della zona in cui IDEA 18 sorge e di ogni parte d'Italia. La cucina è un concentrato di innovazione che non perde mai di vista il lato estetico: affacciata da un lato verso la sala e dall'altro verso la zona piscina e il giardino, la cucina a vista è stata realizzata con elettrodomestici Electrolux e Zanussi, con la massima attenzione al risparmio energetico (controllabile anche a distanza tramite computer) e alle migliori performance a livello tecnologico. Il forno e il conservatore-maturatore delle carni sono gestiti da sistemi elettronici con comandi touch screen e collegati al pc.

MAP Press Office

T. +39 0733 672042 - M. +39 3939186565 - media@mapwork.it -

BOUTIQUE HOTEL IDEA 18

I TITOLARI ANNA ILLUMINATI E MAURO SCARAMUCCI

"IDEA 18 è nato dal nostro amore e dalla nostra passione che si sono materializzati in questo progetto che racconta molto di noi, della nostra storia, della nostra cultura e formazione"

Anna Illuminati e Mauro Scaramucci sono i titolari del boutique hotel Idea 18 e hanno accolto come una sfida esaltante la creazi

one di questo buen retiro nel cuore delle colline abruzzesi.

Nelle cinque suite, nello splendido giardino, nel ristorante, in ogni angolo c'è qualcosa che parla di loro, del loro amore per la cura del dettaglio, delle loro passioni: la cultura giapponese, il design del Novecento, l'amore per gli oggetti vintage e vissuti, le tradizioni e le creazioni delle varie parti d'Europa, degli Stati Uniti, delle terre caraibiche, i loro gusti e i loro sapori, i profumi e gli odori di vari angoli del mondo. E sopra ogni cosa l'amore per la natura, per la terra e per i suoi frutti, nel pieno rispetto delle stagioni e degli ecosistemi, delle colture locali e dei loro tempi.

Anna Illuminati, nata da madre romana, trapiantata nelle Marche per amore, e da padre imprenditore del settore ortofrutticolo prima e vinicolo poi, ha lavorato per molti anni nell'industria del vino, prima di fondare IDEA 18.

Il progetto è nato quando "abbiamo avuto la forza di aprire quel cassetto dove era custodito il nostro sogno". In quel momento ha dato vita alla sua vera grande passione, quella di creare una dimora accogliente, sempre aperta, dove ospitare tanta gente diversa, proprio come accadeva nella sua casa di famiglia.

La scelta di far nascere IDEA 18 nelle campagne del piccolo borgo di Controguerra, quasi al confine fra l'Abruzzo e le Marche dove ha sempre vissuto, è stata dettata dal cuore: in questo angolo di colline abruzzesi infatti Anna Illuminati trascorreva le sue estati da bambina, insieme alla nonna e al resto dei familiari, a stretto contatto con la terra e i suoi prodotti: "Ci sono molti posti splendidi in Italia e ne abbiamo visti molti ma alla fine ho capito che volevo tornare qui, dove ho trascorso i momenti più belli e da dove posso vedere le mie Marche e il mio mare Adriatico, immersa nella campagna".

Mauro Scaramucci è un vulcano di idee nato e cresciuto a Milano da madre meneghina e padre di Castignano, piccolo borgo del Piceno. Nelle Marche meridionali ha sempre trascorso i periodi di vacanza e qui è voluto tornare per dar vita al progetto di IDEA 18.

Ha lavorato per anni nell'azienda di famiglia, occupandosi di produzione e vendita di abbigliamento e tessuti, vivendo a lungo nei paesi del Far East. Nel 2001 si è iscritto allo IED, studiando industrial e interior design e mentre preparava la tesi di laurea si è avvicinato al mondo della ristorazione e della cucina, da sempre una sua grande passione.

Nel 2004 si è trasferito a New York dove ha conosciuto le culture e le tradizioni di tantissimi popoli diversi: una contaminazione fortissima e travolgente che rivive oggi nel menù del ristorante IDEA 18: "La cucina è libertà, creatività, viaggio, innovazione, esplorazione continua. La nostra è una cucina tecno-emozionale che non ha limiti e confini. Non amo le etichette ma se ne dovessi darmene una, mi definirei un gastronomo, innamorato della cultura del cibo".

MAP Press Office

T. +39 0733 672042 - M. +39 3939186565 - media@mapwork.it -

BOUTIQUE HOTEL IDEA 18

IL RISTORANTE AFFIDATO

## ALLO CHEF FRANCESCO GERMANI

“Augurare buon appetito significa per noi regalare una buona esperienza. La nostra non vuole essere una cucina alta ma una cucina altra”

Anna Illuminati e Mauro Scaramucci credono fortemente in una cucina che si avvalga delle tecniche più avanzate nella cura e nell'esaltazione dei sapori e dei profumi della tradizione: “innovazione e rispetto, per migliorare un prodotto di partenza già straordinario. È sulla base di questi principi che proponiamo i nostri prodotti”.

Una filosofia che ha portato alla scelta dello chef a cui affidare la cucina, Francesco Germani. Il ristorante sarà aperto a pranzo e a cena tutti i giorni tranne la domenica, pensata come una sorta di via di mezzo fra il più tradizionale pranzo di famiglia e il più moderno brunch che proseguirà fino all'aperitivo.

Laurea in Scienze Motorie e dello Sport e specializzazione in alimentazione, lo Chef Francesco Germani ha nel sangue la ristorazione e fin da piccolo è stato ammaliato dal mondo della cucina. Prima di aprire il proprio ristorante a Milano, La maniera di Carlo, nel 2009, ha collezionato una lunga gavetta con nomi del calibro di Enrico Bertolini (2 Stelle Michelin) e Pietro Lehmann (1 Stella). È stato Chef Executive presso il Balthazar di St. Moritz e ha gestito il ristorante Santa Gertrudis di Ibiza. Docente della Food Genius Academy di Milano e presso alcuni istituti alberghieri, collabora con il Cucchiario d'Argento. Nel 2017 si è classificato secondo al Grand Prix Du Chef di Montecarlo ed è stato uno dei concorrenti della trasmissione tv TopChef Italia.

Un convinto amore per il territorio e per i suoi frutti e una sconfinata passione per la cucina hanno trovato subito in perfetto accordo lo chef e la proprietà. Massima cura per la scelta di ogni ingrediente, altissima attenzione per ogni dettaglio, tecniche all'avanguardia e pura sperimentazione per una cucina che non vuole mai perdere di vista il forte legame con la terra in cui IDEA 18 affonda le sue radici. Tre i menù previsti: il Menù Idea, pura contaminazione con piatti d'oltreoceano e non solo, proposte innovative di altissimo livello a partire da ingredienti di assoluto prestigio, Menù del Territorio, il territorio d'appartenenza raccontato e rivisitato grazie ad una cucina contemporanea, in un mix di tradizione e innovazione tutto da provare, Menù dell'orto, l'orto a pochi metri dalla cucina è un'oasi da cui attingere a piene mani per un menù dalla forte componente vegetale e basato sull'utilizzo di erbe spontanee.

MAP Press Office

T. +39 0733 672042 - M. +39 3939186565 - [media@mapwork.it](mailto:media@mapwork.it) -

IDEA 18 BOUTIQUE HOTEL

Basic Informations

IDEA 18

C.da San Fedele

64100Controguerra (TE)

[www.idea18.it](http://www.idea18.it)

LE 5 SUITE

Suite del cannocchiale, suite del fuoco, suite degli specchi, suite del bonsai e suite dei palloncini.

Cinque scrigni, cinque piccole gemme dove la cura del dettaglio stupisce e coccola... Ampie vetrate affacciate sui mille colori delle colline marchigiane e abruzzesi, gli arredi decò e quelli più contemporanei, le luci e i piccoli accessori: un mix di elementi dal design ricercato che compongono microcosmi dal gusto unico e ricercatissimo.

Prezzi: 190 euro a notte, colazione inclusa (le seguenti tre camere dal lunedì al venerdì - agosto e weekend esclusi - hanno un prezzo di 160 euro: suite degli specchi, suite del bonsai e suite de palloncini).

RISTORANTE - Chef Francesco Germani

Innovazione e rispetto, per migliorare un prodotto di partenza già straordinario. Questa la filosofia alla base del ristorante Idea 18.

Massima cura per la scelta di ogni ingrediente, altissima attenzione per ogni dettaglio, tecniche all'avanguardia e pura sperimentazione per una cucina che non vuole mai perdere di vista il forte legame con la terra in cui Idea 18 affonda le sue radici.

Per dirla con lo chef Germani: “una cucina bella, salubre, leggera e colorata. Accattivante, con una grandissima componente vegetale. Una cucina fresca, lineare, dalle tonalità fresco-acide, leggera,

con molte marinature. Cotture veloci, non invasive, in acido o a secco, tese ad evitare l'impatto violento del calore".

Il ristorante è aperto dal lunedì al sabato.

#### IL TERRITORIO

Idea 18 nasce a Controguerra (TE), pittoresco borgo nell'entroterra dell'Abruzzo, a pochi chilometri dalle località balneari di Giulianova (TE) e San Benedetto del Tronto (AP).

La posizione di Idea 18 permette di raggiungere comodamente l'incantevole catena dei Monti della Laga e la suggestiva costa teramana. Il territorio è altresì rinomato come meta enogastronomica.

#### SERVIZI

Parcheggio; wifi in tutta la struttura; Ristorante; Bar/Lounge Bar/Tisaneria; servizio in camera; assistente personale (personal trainer, personal shopper, personal barber, personal masseur); sale disponibili per meeting e riunioni di lavoro.