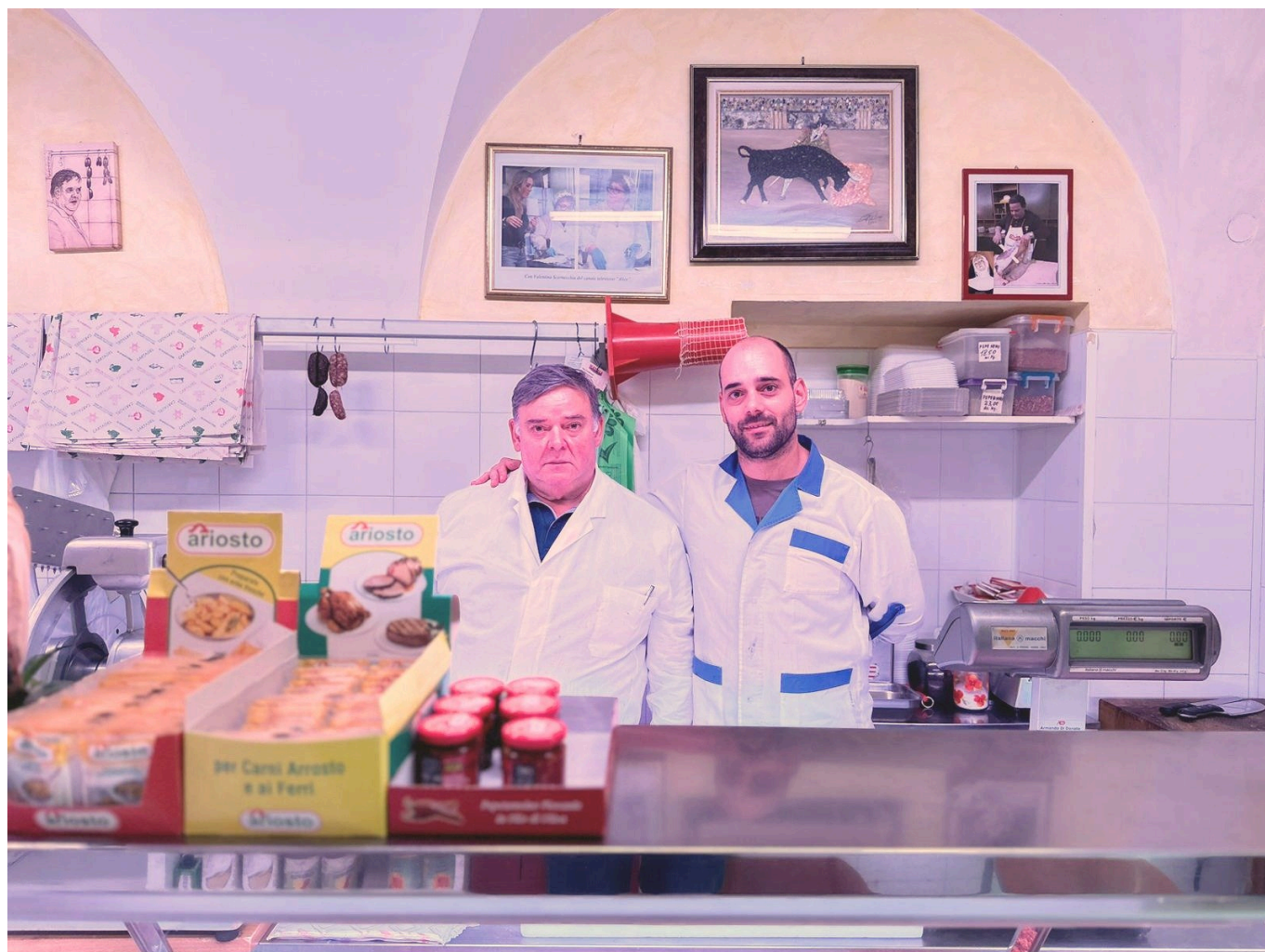


## Macelleria Hatria e Salumeria da Domenico: ad Atri il gusto autentico della produzione artigianale

24 Ottobre 2023



ATRI - Nel 2012, la macelleria Hatria ha aperto le sue porte ad Atri, affascinante borgo della provincia di Teramo. Questo luogo di eccellenza culinaria è stato fondato dai coniugi **Adriana** e **Faustino Di Ridolfi**. Ciò che rende Hatria davvero speciale è la sua evoluzione nel corso degli anni, tramandando la passione per i salumi di generazione in generazione.

Dopo qualche tempo il figlio **Domenico** prende in gestione la salumeria adiacente alla macelleria, dando vita così alla "Salumeria da Domenico". Non molto tempo dopo, anche il fratello **Gabriele** inizia a condividere la passione per i salumi e si unisce all'attività. La storia di Hatria prende una svolta sorprendente quando Domenico, dopo aver scoperto una

vocazione diversa, decide di dedicarsi alla vita monastica. Una scelta ha portato Gabriele a scoprire la sua passione innata per i salumi.

In collaborazione con i suoi genitori, Gabriele ha iniziato a esplorare la produzione di prodotti artigianali. Dopo numerosi esperimenti, ha perfezionato le ricette, dando vita a prodotti unici e deliziosi che hanno guadagnato una reputazione fuori dal comune.

Uno dei prodotti distintivi di Hatria è la ventricina teramana, una prelibatezza spalmabile sia in versione dolce che piccante. La sua consistenza leggermente granulosa, con piccoli pezzettini di trito, si sposa perfettamente con il pane, in particolare con le bruschette dove si scioglie leggermente e diventa più interessante e succulenta. La selezione di salumi include anche salsicce fresche a base di carne e fegato, carne e fegato conservati in vasetto sotto strutto e una prelibatezza conosciuta come la “salsiccia di cotechino piccante lessata”, che è essenzialmente uno zampone in miniatura.

Le vere “opere d’arte” di Hatria, tuttavia, sono la lonza e i filetti, con un gusto che è difficile da eguagliare. Questi salumi hanno guadagnato una notevole popolarità nel tempo, tanto che la domanda supera di gran lunga l’offerta. Per gustarli, è necessario prenotare con largo anticipo, poiché Gabriele continua a produrre in modo artigianale, garantendo che ogni pezzo sia unico. La sua priorità è mantenere intatta l’attenzione ai dettagli e al processo artigianale, piuttosto che cercare di standardizzare la produzione.

Inoltre, Gabriele sta intraprendendo una nuova avventura nella produzione di prosciutto crudo, salamini e un numero limitato di guanciali. Probabilmente questi prodotti saranno disponibili presso la salumeria a partire da gennaio.

Per chiunque si trovi ad Atri, una visita alla macelleria Hatria è più che consigliata. Questo borgo suggestivo offre uno scenario perfetto per esplorare le delizie culinarie di Gabriele. Visitando la salumeria la mattina di un giovedì o di un sabato, si ha l’opportunità di assaporare la porchetta profumata e gustosa al gazebo fuori dal negozio, un appuntamento fisso per gli abitanti della cittadina e per i fortunati turisti. Ci si può godere questa leccornia tra gli storici vicoli di Atri o su una panchina con vista panoramica sul belvedere, una vera esperienza per tutti i sensi.

## LE FOTO



























