

# IL CITTADINO ITALIANO

Quotidiano per gli italiani all'estero

## Le eccellenze dell'agro pontino

# Ristorante Alan Farm

di Vittorio Coco



**I**n Italia, le piccole imprese, a livello artigianale, ristorazione, agricoltura, e piccole realtà, sono gestite nella gran parte da nuclei familiari.

Oggi ci piace raccontare la storia di una famiglia emigrata nel periodo fascista dal nord, nell'agro pontino in cerca di una vita migliore per i propri figli.

Parliamo della famiglia Andriollo, oggi proprietaria di un'azienda agricola acquistata negli anni 50 nella zona Quartaccio, vicino l'Appia all'altezza della migliara 51 a circa sei o sette minuti da Pontinia in Provincia di Latina.

Negli anni 50 Nino Andriollo, con il fratello Silvio acquistano alcuni ettari di terreno agricolo, con casa e stalla per le mucche.

Oggi la stalla è stata ristrutturata e adibita a ristorante.

Da quel lontano 1957 sono passati quasi tre quarti di secolo.

Con il passar degli anni, quella che era una delle tante piccole aziende agricole è diventata una delle più moderne aziende nell'agro-pontino.

Grazie all'intuizione ed estro di Nino, quello che doveva rimanere una delle tante piccole realtà locali, oggi vanta una realtà imprenditoriale senza precedenti.

Oggi la Alan Farm non è più una piccola azienda agricola e' l'eccellenza italiana che guarda verso un futuro ancora più ricco di soddisfazioni. La stalla oramai in disuso, è stata ristrutturata lasciando invariata l'architettura originale.

Quella che una volta veniva usata per le bestie, oggi è un ristorante moderno ed accogliente. Le pareti sono adornate da fotografie d'epoca che ritraggono il duro lavoro nei campi dei giovani Nino e Silvio, altri parenti e lavoratori. Si vedono foto di macchinari d'epoca. Oggi il vecchio trattore 'Bubba' ha lasciato spazio a moderni macchinari e al robot, che munge, pulisce la stalla e procura il foraggio per le mucche da latte e da carne. Dicevamo della vecchia stalla. Il ristorante della famiglia Andriollo ospita clienti da tutto il mondo. Situato all'angolo della migliara 51 e l'Appia, attrae turisti che vengono a passare le vacanze nella a, San Felice Circeo e Sabaudia.

Tra i piatti preferiti regna sovrana la fiorentina. La carne rigorosamente scelta dallo chef, cotta al punto giusto alle braci di legno di leccino e servita con patate arrosto e' un piatto squisito e i buon gustai una volta assaggiata la fiorentina ci tornano con piacere.

Esperienza Gastronomica Unica: qui si gusta l'Autenticità di Alan Farm!

Nell'elegante e accogliente agriturismo, si delizia il palato con i prodotti freschi della azienda. Si inizia con antipasti irresistibili di formaggi e salumi, per poi lasciarsi conquistare dai piatti principali dove le carni alla griglia sono le protagoniste. Alan Farm è la meta imperdibile per chi desidera gustare carne eccezionale, garantita dalla filiera corta. Situato a pochi chilometri da Latina, il locale spazioso e climatizzato ti accoglie in un'atmosfera piacevole. Le bisticche, tagliate, lombate, costate, formaggi, mozzarelle e salumi provengono direttamente dall'allevamento, assicurando sapori autentici e qualità insuperabile.

L'Armonia della Natura: Benessere Animale e Qualità Unica di Alan Farm. Nella azienda, gli animali sono al centro di tutto, veri protagonisti.

