

## Il circolo dei golosi. Buongustai tra i circoli cooperativi lombardi



### Trattoria - Bar Effedue



.....

#### Cooperativa del Popolo TRATTORIA – BAR EFFEDUE

Assago (MI)

Via Roma, 22 | Tel. 02.39541588

Email: trattoriabareffedue@gmail.com

www.trattoriabareffedue.it

**Orari:** 10,00 – 24,00 | Chiuso domenica mattina

**Prezzi:** Cena prezzo medio € 20 (vino compreso)

.....

Ciò che ci ha colpito attraversando il centro di Assago all'ora di pranzo è stato il gran flusso di automobili che convergevano, come noi, in via Roma per sostare all'altezza della Cooperativa del Popolo. Meta del nostro appuntamento gastronomico è infatti il "Bar Trattoria Effedue", ospitato proprio nei locali della cooperativa. La storia della Coop del Popolo ha inizio nel 1945 "per promuovere ideali di giustizia e libertà", e da allora s'intreccia indissolubilmente alla storia della comunità di Assago. Oggi la Cooperativa, riferimento e memoria collettiva per i cittadini, sostiene le attività e i progetti di onlus e associazioni culturali, offrendo spazi e collaborazione. L'edificio è ben curato, così come il giardino, luogo di ritrovo di tanti ragazzi che frequentano il bar e non perdono l'occasione, anche se è inverno, per una sfida a calciobalilla. All'ingresso della trattoria il personale ci accoglie con cortesia trovandoci un posto nell'ampia sala principale (c'è anche un dehors coperto e riscaldato) gremita di clienti (il brusio di sottofondo è l'unica pecca che abbiamo riscontrato).

Il numero di avventori è notevole: almeno un centinaio, tutti serviti da Fatmir detto Miri, e dal gruppo di camerieri. Il menù del giorno è vario (merito della fantasia di Teresa, cuoca di origini salernitane che interpreta con creatività ricette della cucina italiana e non solo) ed economico (merito di Miri che ha intercettato i bisogni dei clienti riuscendo a offrire prodotti genuini e di stagione a un prezzo popolare).

Il servizio è rapido e insieme al quartino di rosso della casa (2 euro) arrivano subito anche i primi (2,50 euro): farfalle alla trasteverina e penne all'arrabbiata, due piatti della tradizione romana. Servite ben calde con il burro fuso e le striscioline di prosciutto cotto, le farfalle sono un primo ricco che ci dà l'energia per affrontare il clima invernale; perfette anche le penne con la spolverata di pecorino grattugiato che ammorbidisce il palato. Non abbiamo assaggiato, ma avremmo voluto, i rigatoni panna e pancetta e la pasta e fagioli. Con altrettanta rapidità arriva l'ora dei gran secondi (4,50 euro): stinco al forno, cassoeula e goulash all'ungherese con polenta. Ci piace tutto, ma lo spezzatino ungherese accostato alla nostra polenta è davvero squisito. C'è ancora uno spazio per uno dei tanti dolci (2,50-3 euro) e scegliamo una buona fetta di torta della nonna: pasta frolla, pinoli e crema pasticciera. Torneremo per assaporare gli altri piatti di Teresa e per assistere a uno dei concerti di musica balcanica, organizzati da Miri, che oltre al lavoro, alla passione per le piante e il calcio ha un grande desiderio di condividere la sua storia e i suoi valori.