



ERNESTO PELLEGRINI, 74 ANNI, FONDATORE E PRESIDENTE DEL GRUPPO PELLEGRINI. RITRATTO NEL SUO UFFICIO CON LA FIGLIA VALENTINA, 33 ANNI, VICEPRESIDENTE. DALLA STRETTA COLLABORAZIONE TRA PADRE E FIGLIA È NATA NEL DICEMBRE 2013 LA FONDAZIONE ERNESTO PELLEGRINI ONLUS.

112 MONSIEUR OTTOBRE 2014

Filantropia in tavola



VI ASPETTIAMO PER CENA

L'8 ottobre accende i fornelli Ruben, il ristorante solidale voluto da Ernesto Pellegrini. Così l'inventore della grande ristorazione, attraverso la Fondazione di famiglia, ha messo a frutto 50 anni di esperienza imprenditoriale per dare risposta al bisogno più urgente delle nuove povertà

DI MATTIA SCHIEPPATI - FOTO DI GIANNI RIZZOTTI

A DESTRA, UN POSTER AUTOGRAFATO con i «suoi» tedeschi al culmine della carriera, quei Rummenigge, Matthäus, Klinsmann e Brehme che tra gli anni 80 e 90 con la maglia dell'Inter di cui è stato presidente gli hanno regalato gloria, uno scudetto e due coppe Uefa. A sinistra, una mensola con una ricca sfilata di riconoscimenti, il Cavaliato del Lavoro, la stretta di mano al Presidente della Repubblica, un libro che porta la sua firma. Una specie di biografia per immagini di una vita intensa (74 anni, a dicembre), e di una carriera entusiasmante: il prossimo anno sarà quello del 50° per la sua azienda, il Gruppo Pellegrini, costruito su una semplice intuizione «usando bene quelle 150mila lire che mi diede la Bianchi biciclette, dove avevo iniziato a lavorare a 20 anni, per cominciare a fare l'imprenditore». Ma è una storia di successi che scorre appunto

sui lati, a margine, perché sulla parete di fronte alla sua scrivania Ernesto Pellegrini ha un dipinto «che dice tutto». C'è un ragazzo in bicicletta, una Bianchi ovviamente, su una strada di campagna, che si lascia alle spalle una cascina. Via Bonfadini, periferia agricola milanese. Da lì è partito il Pellegrini imprenditore, «da una famiglia di ortolani, che andavano ogni mattina al verziere con un carro trainato da un cavallo», e dopo aver in pratica inventato la grande ristorazione ci ha costruito un gruppo industriale che oggi dà lavoro a 7.500 persone e macina un fatturato che supera i 450 milioni di euro. Ed è partendo da lì, dall'abitudine alla solidarietà che ha respirato in quella cascina («tra i contadini c'era rivalità, certo, ma nel momento in cui uno si trovava nel bisogno, tutti gli altri si facevano in quattro per aiutarlo, dividendo quel poco che c'era», dice), che oggi con la sua famiglia, la figlia Valentina in primis, si è lanciato in una nuova avventura.

SOPRA, UNA FOTOGRAFIA ANNI 60 DELLA CASCINA ALLE PORTE DI MILANO DOVE VIVEVA E LAVORAVA LA FAMIGLIA PELLEGRINI. UN LUOGO D'ELEZIONE, DOVE L'IMPRENDITORE HA APPRESO QUEI VALORI DI SOLIDARIETÀ E ATTENZIONE AGLI ALTRI CHE OGGI ISPIRANO ANCHE IL SUO IMPEGNO NON PROFIT.

OTTOBRE 2014 MONSIEUR 113

Filantropia in tavola

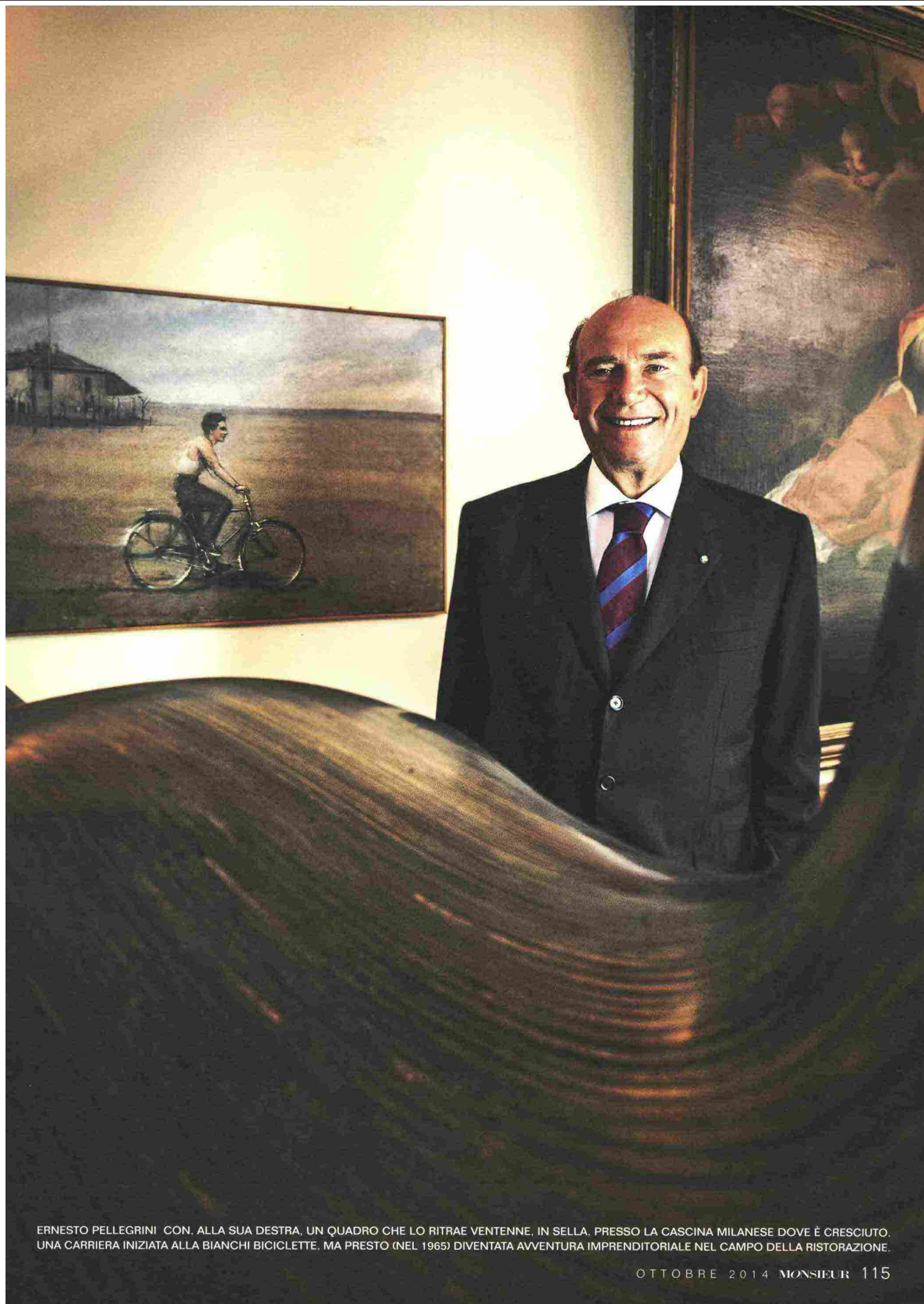
Filantropia, la chiamano gli esperti, o «giving pledge», termine che in bocca a filantropi d'Oltreoceano come Bill Gates o Warren Buffet fa tanta scena. «Io ho solo voluto trovare un modo semplice e concreto per ringraziare il buon Dio del tanto che ho avuto dalla vita, e provare ad aiutare gli altri mettendo a frutto quello che so fare». Quello che sa fare, e bene, è dar da mangiare alle persone portando qualità ed efficienza nei servizi di ristorazione. «Fare un ristorante», questa l'idea, «per dare una mano a chi sta attraversando un periodo momentaneo di disagio: pensionati sotto il minimo, persone che hanno perso il lavoro, genitori separati, ex detenuti che escono dal carcere ravveduti ma si trovano soli e senza un soldo in tasca, chi viene da altre regioni a Milano perché ha un familiare ricoverato negli ospedali milanesi e ha dato fondo a tutti i risparmi...». L'elenco che squadrna Valentina, vicepresidente del Gruppo e motore della Fondazione, è l'elenco in drammatica crescita dei cosiddetti nuovi poveri. I poveri che non ti aspetti, quelli che fino a ieri erano i tuoi vicini di casa, e poi, per un colpo d'ala della sorte, si ritrovano nell'indigenza.

Per loro, Pellegrini si è inventato Ruben, un ristorante-ristorante, uno spazio da 250 posti arredato in stile minimal newyorkese (arredi lineari, vetrate, grandi e allegre sagome in compensato di posate che penzolano dal soffitto e delimitano gli spazi...) dove «chi non ce la fa» può venire per cena, gustare un pasto completo con tre scelte di primi, due scelte di secondo, contorno, frutta eccetera, in compagnia di familiari oppure anche da solo. Saldando il suo debito alla cifra simbolica di un euro. I Centri di ascolto territoriali e la Caritas si occupano della verifica dello stato di necessità e rilasciano una tessera di accesso valida per 60 giorni. Il ristorante è organizzato su due turni di servizio, per un totale di 500 pasti serviti ogni sera, ma soprattutto l'attenzione è concentrata sul «piacere di stare in un posto dove sei accolto come se fossi a casa, dove trovi un sorriso e una stretta di mano, dove ci sono volontari che servono ai tavoli ma sono anche lì per scambiare una battuta, fare due chiacchiere, consentire alle persone di sfogarsi un po', spiega Ernesto Pellegrini. Qualcosa di molto lontano dal concetto di mensa dei poveri; piuttosto «un ristorante solidale», spiega Valentina. «Mense per i poveri, ovvero per coloro che si trovano in un costante stato di indigenza, a Milano che ne sono sette o otto, e sono realtà che fanno già benissimo il loro dovere. L'idea di Ruben è nata proprio dialogando con queste realtà, e con la rete dei Centri d'Ascolto dei servizi sociali e con le non profit che operano sul fronte delle povertà. È confrontandoci con queste realtà che siamo stati qua-



si incoraggiati a fare qualcosa di diverso, per coprire un altro tipo di bisogno, sempre più diffuso». «Vede, non è l'euro che facciamo pagare a fare la differenza», spiega il presidente. «Però quell'euro è un segno importante, perché la prima cosa che bisogna stare attenti a salvaguardare è la dignità di queste persone, che vivono già in un momento di grande fragilità. Noi le invitiamo a trascorrere qualche serata ci auguriamo piacevole al ristorante, non gli facciamo la carità o gli diamo semplicemente un pasto, in modo asettico. Questo è fondamentale». Nell'osservarlo mentre racconta, si vede in queste parole tutta la semplicità di quel ragazzo in bicicletta del dipinto, e la praticità tutta ambrosiana di attivarsi per rispondere a un bisogno in maniera concreta, efficiente, senza troppe chiacchiere o promesse a vanvera. C'è della passione, in questa nuova missione, e la timidezza dell'essere consapevoli che ci si sta rapportando a un tipo di umanità fragile, che richiede grande sensibilità oltre che impegno e capacità. «Il bene si fa ma non si dice», ha ammonito il Papa poco tempo fa», sussurra Pellegrini, «e così la mia famiglia ha sempre fatto. Adesso però, non se la prenda il Papa, quel che intendiamo fare con Ruben bisogna proprio dirlo, e scriverlo, perché vogliamo che sia sempre pieno, il nostro ristorante», dice con l'intuito lucido dell'imprenditore che sa quanto anche nel fare il bene il marketing abbia un valore speciale. «Da quando abbiamo cominciato a raccontare questa nostra iniziativa incontro un sacco di persone, altri imprenditori, semplici cittadini, che ci dicono "bravi, bella idea, se serve una mano io mi metto a disposizione". C'è tanta gente che, senza far rumore, ha voglia di fare del bene. Non è una cosa da poco, di questi tempi...».

SOPRA, LA LAVAGNA CON IL MENÙ DEL GIORNO CHE ACCOGLIE GLI OSPITI ALL'INGRESSO DI «RUBEN». IL RISTORANTE SOLIDALE DELLA FONDAZIONE PELLEGRINI: 250 COPERTI, DUE TURNI DI SERVIZIO OGNI SERA. PREZZO SIMBOLICO DI UN EURO PER CHI È IN SITUAZIONE DI POVERTÀ. RUBEN È A MILANO, IN VIA GONIN 52.



ERNESTO PELLEGRINI CON, ALLA SUA DESTRA, UN QUADRO CHE LO RITRAE VENTENNE, IN SELLA. PRESSO LA CASCINA MILANESE DOVE È CRESCIUTO. UNA CARRIERA INIZIATA ALLA BIANCHI BICICLETTE. MA PRESTO (NEL 1965) DIVENTATA AVVENTURA IMPRENDITORIALE NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE.