

# **BILANCIO SOCIALE 2021**

Orulben



FONDAZIONE  
Ernesto Pellegrini ONLUS

Rubén  
ristorante

 FONDAZIONE  
Ernesto Pellegrini Onlus

# BILANCIO SOCIALE 2021

 FONDAZIONE  
Ernesto Pellegrini ONLUS



*La mia famiglia ha voluto fortemente  
questa Fondazione che porta il mio nome.  
E io la ringrazio.*

# Lettera del Presidente

Anche nel 2021 la vita del nostro ristorante solidale Ruben e dei suoi progetti “oltre il cibo” è stata fortemente condizionata dalla pandemia che ha reso ancor più difficile la quotidianità delle tante persone già in difficoltà per motivi economici, sociali, di relazione familiare, di salute. E anche quest’anno si sono susseguite varie modalità di servire la cena ai nostri commensali fin quando il piano vaccinale, cui la quasi totalità dei nostri ospiti ha aderito, ci ha consentito di riaprire definitivamente il ristorante ritornando a ritmi quasi normali. E a quanti, per motivi medici o per scelta non si sono vaccinati, abbiamo continuato a servire la cena in modalità asporto, con un pur breve momento di salute, forti della convinzione che nessuno debba essere trascurato.

Ruben ha quindi ripreso a essere il luogo della cena condivisa con la famiglia o con altri commensali, dell’incontro con i volontari, dello sforzo per recuperare un percorso di uscita dalla criticità che la pandemia aveva rallentato.

Da otto anni Ruben si occupa di assistere persone che affrontano la povertà come un incontro nuovo nella loro vita: incontro che non si aspettavano di fare proprio per le caratteristiche differenti dei processi di impoverimento che loro stessi erano

abituati a riconoscere in altri, ma che percepivano assolutamente lontani dalla propria condizione.

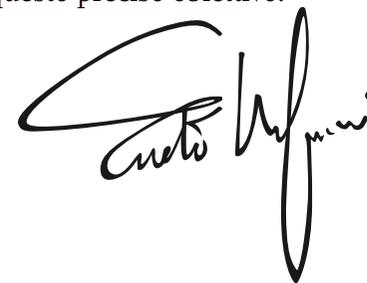
È proprio questa novità, inaspettata che irrompe improvvisamente in storie di vita “normali” che genera in poco tempo uno stato emotivo caratterizzato da sentimenti di impotenza e disillusione nei confronti del possibile ritorno al prima. Ruben ha confermato in tutti questi anni che per ripartire bisogna trovare la motivazione e la forza di immaginare un futuro possibile e che questo può avvenire attraverso progetti individualizzati di ripartenza che Ruben è, appunto, impegnato a sviluppare.

Confermo con profonda convinzione l’impegno della Fondazione, che con la mia famiglia abbiamo voluto dedicata proprio a sostegno di questa categoria di persone, a continuare lo sforzo per ridare loro un futuro. E in questo siamo confortati dal risultato di una indagine che abbiamo voluto fare verificando direttamente con un colloquio telefonico lo stato di 700 tra i commensali transitati negli anni a Ruben ma che non lo frequentano più dal 31.12.2018: di questi il 38% ha dichiarato di non essere più venuto perché ha ritrovato un lavoro che gli consente la necessaria indipendenza economica ed un 8% non ha risposto personalmente perché “al lavoro”.

Un dato incoraggiante che ci convince a continuare sulla strada avviata.

In questi anni di pandemia si sono infatti moltiplicate le iniziative a supporto delle persone in difficoltà, soprattutto con riferimento al cibo e ad altre necessità primarie, sia da parte di organizzazioni di volontariato laico e professionale che da parte di organizzazioni governative, tutte con forte caratterizzazione assistenziale. Necessario in quel momento drammatico. Ora è però importante ritornare a una visione più sostenibile del supporto a chi non ce la fa, offrendogli tutti gli strumenti, interiori e materiali, necessari per farcela e aiutandolo a impossessarsene. Solo facendo così eviteremo che tra le conseguenze della pandemia nasca una nuova fascia di popolazione dipendente esclusivamente dalla pubblica assistenza.

Ruben, con il suo staff e i suoi volontari, che voglio ringraziare per lo straordinario impegno messo in campo anche nei momenti più difficili, continuerà a essere al fianco dei “nuovi poveri” con questo preciso obiettivo.



<b>Il progetto Ruben</b> .....	<b>8</b>
<b>Il ristorante solidale</b> .....	<b>10</b>
Il ristorante in cifre .....	12
I commensali di Ruben .....	18
I dati statistici .....	20
La composizione per paese di origine .....	24
<b>I progetti oltre il cibo</b> .....	<b>26</b>
Sportello ascolto e orientamento .....	28
Giambellino 143 .....	30
Verso Rstart .....	32
<b>Ricerca e soluzioni</b> .....	<b>34</b>

<b>I volontari di Ruben</b> .....	<b>36</b>
Le cifre del volontariato .....	38
Formazione volontari .....	40
<b>Il lavoro di rete e la territorialità</b> ....	<b>42</b>
<b>Il conto economico</b> .....	<b>48</b>
<b>Dove andiamo</b> .....	<b>54</b>
<b>Dicono di noi</b> .....	<b>58</b>

## Il progetto

# Ruben

Fondazione Ernesto Pellegrini onlus si propone come sistema in grado di procedere dalla condivisione della cena alla promozione delle ripartenze, attraverso un progetto complesso di contrasto alle nuove forme di povertà, articolato in tre aree:

**area Ristorazione Solidale**

**area Oltre il Cibo**

**area Ricerca e Soluzioni**

La suddivisione in *aree* di intervento e attenzioni progettuali permette una pianificazione e quindi un monitoraggio dello sviluppo della Fondazione, più chiaro e proficuo anche in termini di valutazione e misurazione dei risultati. Siamo consapevoli che lo sviluppo di ognuna di queste aree e la coerenza di questo sviluppo con la *mission* della Fondazione, è determinante per la crescita complessiva e per la ricerca di un'identità sociale sempre più rispondente

al bisogno originario a cui si è deciso di trovare risposta.

Area *Ristorazione Solidale* e area *Oltre il Cibo* sono le due dimensioni operative del progetto. Queste vedono la stretta collaborazione di *Associazione Volontari di Ruben*, per fornire l'apporto di operatori volontari per la gestione dei progetti e per gestire, in autonomia e piena responsabilità le aree progettuali e di intervento finalizzate alla ricerca attiva di un lavoro per i nostri commensali.

Progetto Ruben nel 2018 ha mostrato la sua strutturazione definitiva capace di rispondere alla sfida della complessità, che l'esperienza maturata nei primi quattro anni ha posto. Una sfida raccolta dalla nostra Fondazione con spirito di responsabilità nei confronti di Milano, naturale primo approdo del progetto e delle linee di sviluppo. Milano, città imprenditoriale per definizione, capitale dell'innovazione in materia di *welfare*, ha incontrato nell'ottobre 2014 la *mission* di Fondazione Ernesto Pellegrini onlus. Una *mission* sociale innovativa e contaminata da un forte spirito imprenditoriale che offre uno sguardo nuovo sulle risposte

al bisogno e sulle modalità operative con cui si perseguono gli obiettivi di contrasto. Questo incontro tra *mission* sociale e spirito imprenditoriale trova naturale casa a Milano – in particolare nel quartiere Giambellino/Lorenteggio – città che esprime la stessa doppia anima: una forte vocazione sociale affiancata a una vivace imprenditorialità. Su queste premesse abbiamo avviato il Progetto Ruben, il cui sviluppo nelle tre aree di intervento ci auguriamo possa essere sempre più incisivo per il contrasto delle nuove forme di povertà.

## area Ristorante Solidale

La missione della Fondazione Ernesto Pellegrini onlus si concretizza, come prima azione, nel Ristorante Ruben. Un luogo nel quale fornire alle persone una cena di qualità, un momento di accoglienza, di confronto e di sostegno, indispensabili per costruire, insieme, occasioni e progetti di ripartenza. Riteniamo importante rimettere al centro la persona come portatrice di esperienze e sentimenti, come costruttrice di relazioni e come depositaria della capacità di creare legami forti, gli unici che davvero possono sostenere i percorsi di vita quando fatica e criticità appesantiscono il cammino. Mettere al centro le persone nel condividere la cena e il ristoro, per provare a riagganciare i fili invisibili della solidarietà, è il cuore di questa esperienza. La costruzione di legami solidali e relazioni, dunque, come strada possibile per riuscire ad attraversare le difficoltà. Il Ristorante Ruben accoglie storie, vite e persone, attorno a un tavolo; le sostiene e le promuove, per aumentarne la capacità di resilienza.

## area Oltre il Cibo

L'Area si configura come un insieme di azioni e progettazioni innovative volte a offrire sostegno alla persona, alle famiglie e alla collettività lungo gli assi casa e lavoro nell'ottica di promuovere percorsi di ripartenza personali e di comunità. Promuoviamo progetti finalizzati a sostenere il ritorno a pieno titolo nella società di chi sta attraversando un momento di difficoltà economica, favorendone il reinserimento nella struttura sociale e produttiva alla quale sentono di appartenere e che costituisce tanta parte del loro nucleo identitario di persone e di cittadini. Creiamo valore, promuoviamo innovazione attraverso l'ideazione e la costruzione di modelli di welfare efficaci e sostenibili, replicabili e scalabili, che offrano soluzioni ai bisogni che accompagnano le nuove povertà. I nostri progetti *Oltre il Cibo* contribuiscono allo sviluppo di comunità territoriali coese e responsabili.

## area Ricerca e Soluzioni

Partendo dall'esperienza maturata e ormai consolidata del Ristorante Ruben, un osservatorio privilegiato sul fenomeno delle nuove povertà, proviamo a tradurre prassi e relazioni quotidiane in riflessione e pensiero, cercando di comprendere meglio i meccanismi e le modalità con le quali singoli e famiglie entrano e "abitano" quest'area grigia, di indagarne le cause e individuare così soluzioni e metodologie di intervento più efficaci. L'area *Ricerca e Soluzioni* raccoglie tutte le progettazioni finalizzate alla ricerca, approfondimento e studio dei fenomeni connessi alle nuove povertà, provando a capitalizzare questa conoscenza e metterla così a disposizione della comunità. Collaboriamo con Poli Universitari, con Enti di ricerca, Fondazioni ed Enti del terzo settore: lo sforzo comune è quello di fornire chiavi di lettura e strumenti operativi che contribuiscano a promuovere politiche di *welfare* e azioni concrete capaci di incidere profondamente e in maniera positiva nelle vite delle persone.

## Bilancio Sociale 2021

La missione della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS si concretizza, come prima azione, nel Ristorante Ruben, un luogo nel quale fornire alle persone, oltre a una cena di qualità, un momento di accoglienza, di conforto e un sostegno, indispensabili per costruire insieme occasioni e progetti di ripartenza.

Mettere al centro le persone nel condividere la cena e il ristoro, per provare a riagganciare i fili invisibili della solidarietà, è il cuore di questa esperienza. La costruzione di legami solidali e relazioni come strada possibile per riuscire ad attraversare le difficoltà. Il Ristorante Ruben accoglie storie, vite e persone, attorno a una tavola imbandita: le sostiene e le promuove per aumentarne la capacità di resilienza. Curare la qualità del cibo e la bellezza del luogo è un modo per prendersi cura delle relazioni che si generano al suo interno.

## Il ristorante in cifre

Anche il 2021 è stato un anno caratterizzato dagli effetti della situazione sanitaria sulle nostre attività.

**Ristorante Solidale Ruben** ha continuato, alternando la proposta di cenare all'interno con la distribuzione di cene da asporto, a mettere al centro le persone nel condividere la cena e il ristoro, per provare a riagganciare i fili invisibili della solidarietà, per offrire la possibilità di un percorso di fuoriuscita dalla situazione di indigenza. Il Ristorante Ruben accoglie storie, vite e persone, attorno a una tavola; le sostiene e le promuove, per aumentarne la capacità di resilienza. Ruben è pensato per loro e a loro offre una sospensione momentanea dal bisogno, ma anche un momento di ricarica e di nuova motivazione attraverso un ambiente curato, dove ci si può sentire a casa, dove si può cenare anche con la propria moglie e i propri figli.

**Un luogo che diventa un riferimento**, dove ritrovare e ritrovarsi, dove riconoscersi, e che rispetta il tempo dello stare a tavola insieme in famiglia, che non è quello strettamente necessario alla consumazione del pasto, ma anche un momento dedicato alle relazioni umane e sociali, che da sempre caratterizzano la cena come un'occasione di convivialità.

### **La cura della proposta alimentare**

è fondamentale e si traduce nell'offerta di un menù equilibrato e con un'ampia possibilità di scelta per permettere ad ogni commensale di trovare risposta ai propri gusti e permettere a chi ha un regime alimentare particolare (per intolleranze, patologie, per scelta etica o religiosa) di non sentirsi discriminato.

Questa attenzione, insieme alla cura dell'ambiente che risulta ordinato e moderno, evocativo di una mensa aziendale, compongono lo scenario sul quale si innestano gli incontri tra commensali e tra commensali e volontari, dai quali si generano ed avviano percorsi di ripartenza.

### **La presenza in sala ogni sera di un gruppo di 10/14 volontari**

è l'elemento facilitante quel clima relazionale alla base del nostro progetto. Anche quest'anno abbiamo garantito la massima sicurezza ai frequentatori del Ristorante, continuando ad adottare tutte le misure per la prevenzione del contagio, anche quelle non più obbligatorie per legge.

**Ruben**  
ristorante

### **Ristorante Ruben è un luogo di riferimento per i suoi commensali**

Anche nel 2021 abbiamo garantito la nostra offerta alle limitazioni imposte dalle misure anti-covid, alternando periodi di apertura degli spazi del ristorante alla formula da "asporto" in cui la cena veniva ritirata presso Ruben in un lunch box.

Da Ottobre abbiamo servito cene da asporto ai nostri commensali, che hanno potuto comporre il loro menù scegliendo tra i piatti del giorno, cucinati, abbattuti il giorno stesso e confezionati per il ritiro.

Sono stati 13710 le cene fornite in questa modalità, mentre 24776 cene sono state consumate all'interno del ristorante durante i mesi di apertura.

In totale, durante il 2021 Ristorante Ruben è rimasto aperto 290 gg di cui 112 per il ritiro delle cene da asporto, mentre 178 sono stati i giorni di apertura delle sale del Ristorante

Totale pasti erogati

**38643**

[18473 da asporto]

**21928**

Pasti per adulti

**290**  
giorni di apertura

Pasti a minori

**16715**



## COMPOSIZIONE DEL MENU'



*Primo piatto*

*Secondo piatto*

*Contorno*

*Frutta e dolce*

*Pane, acqua o bibite*

Il menù si può comporre scegliendo tra almeno quattro proposte per portata che cambiano seguendo un menù giornaliero equilibrato, organizzato su quattro settimane .

Il menù mensile è predisposto dai nutrizionisti del Gruppo Pellegrini, le derrate alimentari sono totalmente acquistate (non provengono da circuiti solidaristici per il recupero o l'utilizzo di brevi scadenze) e cucinate quotidianamente.

Ogni mese viene proposta una serata con menù regionale o estero, oltre ai menù speciali per le feste come Natale e Pasqua.

La struttura del Ristorante ha mantenuto norme di distanziamento attraverso la segnaletica orizzontale e verticale, punto misurazione temperatura in ingresso, esposizione delle regole di prevenzione, punti per igienizzarsi le mani, plexiglass separatori sui tavoli e appositi segnaposti per la seduta alternata.

Da settembre, in linea con la normativa vigente l'accesso al ristorante è stato vincolato alla verifica del *green pass* in ingresso. A garanzia della possibilità di accedere alla cena, abbiamo fornito ai commensali non muniti di *green pass* la cena da asporto.

Durante il 2021 abbiamo organizzato per i nostri commensali delle **cene speciali**.

Come consuetudine durante le festività del Santo Natale e della Pasqua

Anche quest'anno sono state giornate particolari, segnate da una situazione sanitaria che non ci ha permesso di aprire le porte del Ristorante a così tante persone e famiglie.

Abbiamo festeggiato in modalità da asporto sia la Pasqua che il 25 dicembre consentendo ai commensali di poter pranzare in Famiglia, assecondando un'abitudine che riteniamo importante e da proteggere in un momento storico in cui, l'aggravarsi delle situazioni, mette a rischio anche la possibilità di imbastire un pranzo per la festa. A incontrare i nostri commensali e augurare loro rispettivamente Buon Natale e Buona Pasqua

erano presenti l'A.D. della Fondazione, il Presidente dell'Associazione e i Volontari di Ruben.

Nei lunch box di Pasqua e Natale i nostri commensali hanno trovato un ricco menù composto da due antipasti, due primi e due secondi con contorno oltre al dolce.

**A Natale** abbiamo servito 350 pranzi da asporto e Babbo Natale ha distribuito 150 regali per i bambini e le bambine donati, come tutti gli anni, da Valentina Pellegrini e dal marito Alessandro Ermolli. Quest'anno ha contribuito con una donazione di regali extra anche la Fondazione A2A che ha permesso di aggiungere ai doni per ogni bambino e bambina anche un gioco di società per le famiglie.



# C'È DEL BUONO IN ZONA 6

## Ruben

**Il ristorante a 1 € che nutre la speranza.**

A ognuno di noi può capitare un momento di difficoltà, un piccolo intoppo, una situazione che mette a rischio la serenità della nostra famiglia, di un amico o di un conoscente.

Spesso rialzarsi e ripartire con le nostre sole forze sembra quasi impossibile. Si può cadere da soli, ma è importante rialzarsi insieme.

Ruben, il ristorante buono, offre a chi ha bisogno e voglia di ripartire un momento di ristoro, un'occasione di convivialità, un gesto concreto di accoglienza e sostegno per ogni nuovo progetto di vita.

Se hai bisogno di una mano, se conosci qualcuno che attraversa un periodo difficile e vuoi essergli d'aiuto,

**mettiti in contatto con noi.**

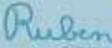
**Telefono 02 45498241**

[info@fondazionepellegrinonlus.org](mailto:info@fondazionepellegrinonlus.org)

Segreteria Via Gonin 52, Milano - dal lunedì al venerdì, ore 14:30 - ore 20:30

Tram 14 fermata Gonin-Giordani / Bus 50, 64, 76, 327

Volontariato e donazioni [www.fondazionepellegrinonlus.org](http://www.fondazionepellegrinonlus.org)

  
 www.progettaruben.it


**FONDAZIONE**  
 Ernesto Pellegrini onlus

**La domenica di Pasqua** abbiamo festeggiato con 342 commensali venuti per il ritiro di un pranzo da asporto della festa. Ai bambini presenti sono stati distribuite 190 uova di Pasqua donateci da BPER Banca.

A questi momenti di festa si sono aggiunte tre giornate particolari in cui abbiamo presentato un menù speciale. **Menù Catalano**, **menù Lombardo** e **menù Autunnale** sono stati protagonisti di tre serate in cui i commensali hanno potuto cenare con menù tematici evocativi di luoghi o stagioni specifiche.



## Menù di Natale

### Antipasti

*Crostino aromatico  
con patè di salmone fumé  
e erba cipollina*

*Vol-au-vent  
con insalata russa*

*Insalatina di seppia  
con sedano e pomodorino marinato  
agli agrumi con finocchi all'arancia*

### Primi piatti

*Lasagnetta al profumo di mare  
con bisque di gamberi e verdure saltate*

*Timballo di riso  
con funghi e fonduta di taleggio*

### Secondi piatti

*Faraona arrosto con salsa al timo  
e castagne con lenticchie*

*Baccalà mantecato con cipolla rossa  
caramellata e polenta a toc*

### Dolce

*Panettone con crema*

*Pasqua* **342**  
pranzi

**190**  
uova

**142**  
regali

**350**  
pranzi

*Natale*

ristorante

# I commensali di Ruben

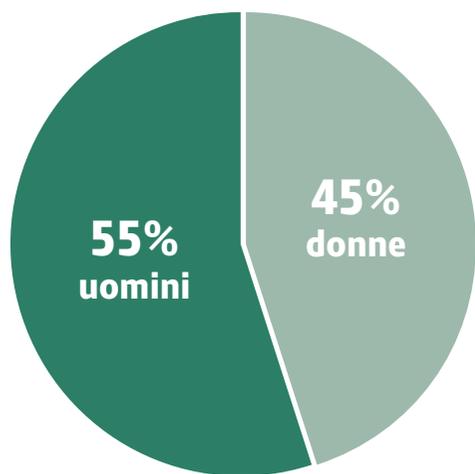


Ci occupiamo di contrasto alle nuove forme di povertà e abbiamo deciso fin dall'inizio di non occuparci degli ultimi: scelta che può sembrare elitaria, ma l'abbiamo fatta a fronte di un'analisi del bisogno che ci ha mostrato come occuparci dei penultimi fosse una sfida necessaria da raccogliere. I commensali di Ruben sono i penultimi, persone portatrici di un bisogno socialmente compatibile, che non sono così in difficoltà da essere oggetto di interventi specifici, ma in realtà non possono farne a meno. Un vero e proprio limbo, ampliato dalla pandemia, dove il sostegno spesso arriva dalle reti informali, dalle reti amicali e/o familiari, quando sono presenti, o da iniziative a carattere assistenziale.

Ci occupiamo di singoli e famiglie, cercando di rendere visibile e riconoscibile il loro bisogno attraverso un lavoro complesso e articolato che a Ruben prende forma nell'accoglienza di storie di vita, ognuna diversa dall'altra, accomunate solo dal fatto che stanno attraversando un momento di forte difficoltà economica. E questa, per loro, è un'esperienza nuova.

# I dati statistici

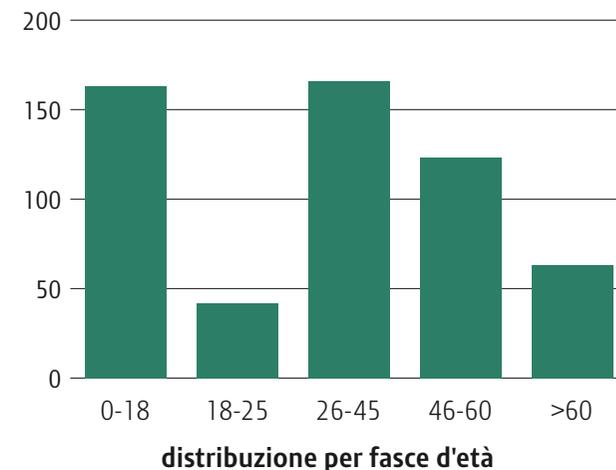
Dall'apertura di Ristorante Ruben nel 2014 alla fine del 2021, le persone segnalate dagli enti a noi accreditati o tesserate direttamente da Ruben sono state 8220, di cui 557 durante il 2021. Rispetto al 2020 è diminuito del 30% circa il numero di segnalazioni: la riduzione è dovuta al fatto che la crisi socioeconomica ha colpito i più fragili dal suo esordio nel 2020 e che le risposte pubbliche, del terzo settore e dei privati cittadini in favore delle persone in difficoltà sono aumentate immediatamente e si sono poi consolidate nel 2021.



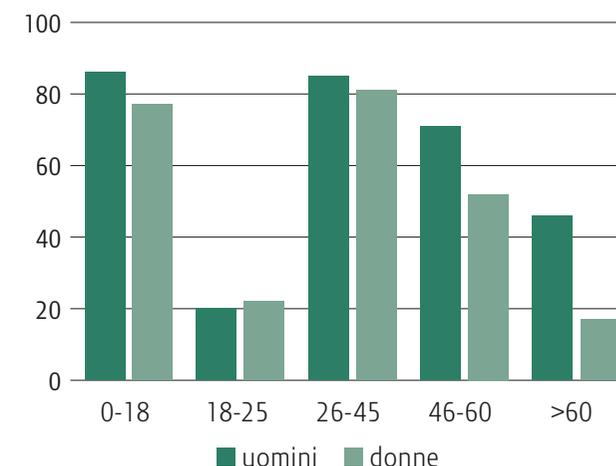
genere segnalazioni

La maggior offerta di sostegno, anche alimentare, a favore delle persone e famiglie colpite dalla crisi socioeconomica che ha seguito quella sanitaria, ha rallentato il flusso di accesso a Ruben e impattato sul numero di tessere emesse durante questo anno.

Rispetto al 2020 il rapporto tra generi rimane sostanzialmente invariato: dei segnalati il 55% sono uomini, il 45% donne (diminuito di 2 punti percentuale il numero delle donne). Questo dato mostra come la componente femminile sia una presenza costante a Ruben, a dimostrazione del fatto che spesso le mamme sono l'unica presenza genitoriale. Per quanto riguarda le fasce d'età, quelle prevalenti sono: 0-18, 26-45, 46-60 anni. L'alta presenza di minori conferma la forte presenza di famiglie, mentre l'alta presenza di persone tra i 26 e i 60 anni conferma la forte presenza di persone in età lavorativa. Anche questo dato conferma l'analisi del bisogno fatta e la capacità di risposta che stanno avendo i nostri progetti "Oltre il cibo". Il picco di presenza femminile si conferma tra i 26 e i 45 anni, mentre per i maschi il picco è tra gli 0 e 18 anni seguito dagli uomini con età tra i 26 e i 45 con una differenza minima. Si mantiene un numero contenuto di over 60 che, pur non rientrando nei parametri di selezione dei commensali, continua a mostrarci la presenza di un bisogno che è sia



distribuzione per fasce d'età



distribuzione per fasce d'età e genere



**Totale segnalazioni dall'apertura di Ruben | 8220**

**Segnalazioni anno 2021 | 557**

**Minori di 16 anni | 163**

## Bilancio Sociale 2021

economico (la pensione minima non è sufficiente per arrivare a fine mese e/o mantenere figli in difficoltà) sia relazionale (spesso le persone anziane vengono a Ruben perché hanno bisogno di relazioni e di rompere la solitudine domestica).

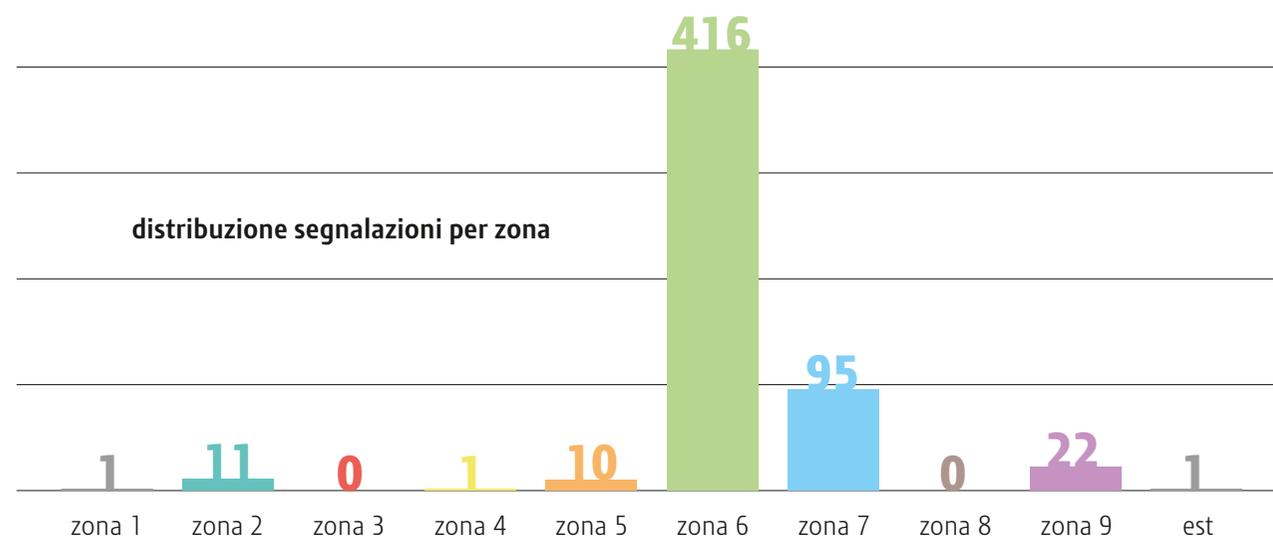
### Provenienza delle segnalazioni

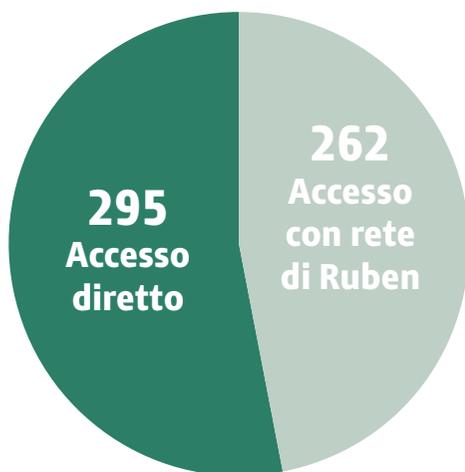
I dati del 2021 mostrano, come gli anni precedenti, che le segnalazioni provengono prevalentemente dalla zona 6 di Milano (quartiere Lorenteggio-Giambellino e quartiere Barona), dove risiede il maggior numero di commensali, essendo il quartiere in cui è situato il Ristorante Ruben. È diminuito il numero di commensali segnalati

da altre zone di Milano a causa della chiusura temporanea di molti Enti segnalatori (soprattutto centri di ascolto) a causa della pandemia. L'aumento di segnalazioni in zona 6 ci conferma che Ruben, durante la pandemia, è rimasto un luogo di riferimento per il quartiere, all'interno di una rete territoriale che, come già accennato, ha prontamente risposto alla crisi che si stava generando. Questo dato è supportato dal fatto che sono aumentati in modo esponenziale gli accessi diretti al Ristorante, in quanto l'emergenza ha portato molte persone e famiglie a rivolgersi direttamente presso gli uffici di *progetto Ruben*.

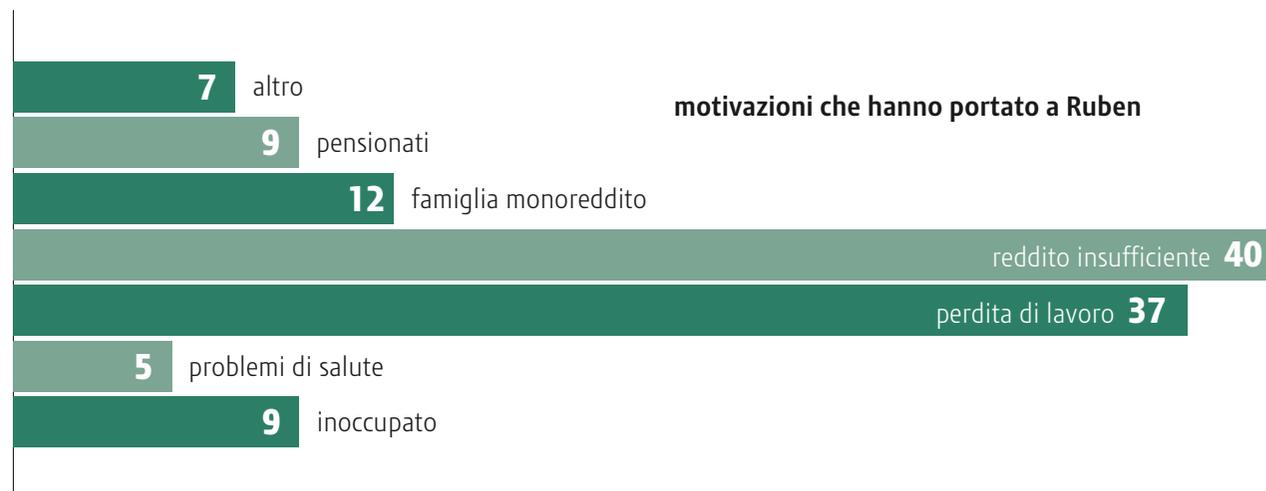
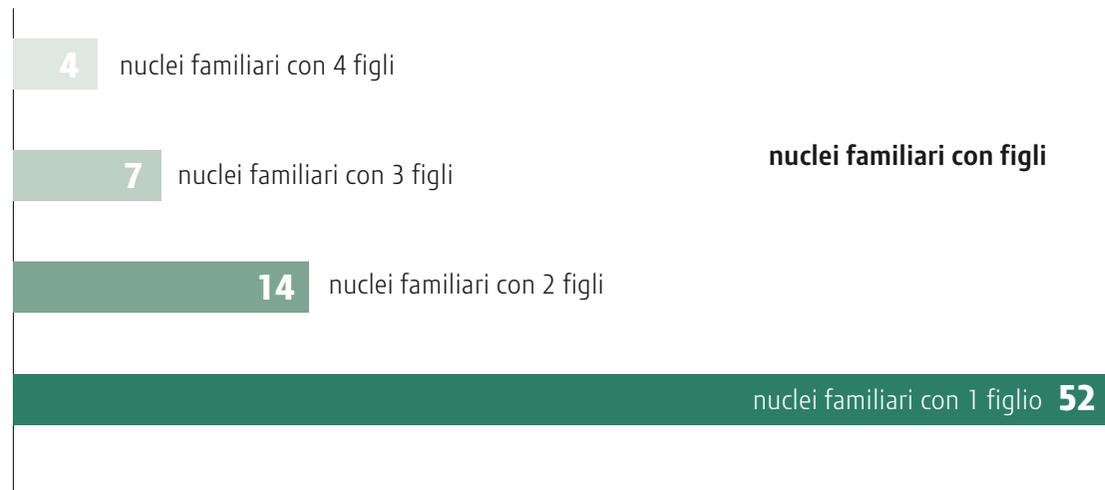


zone città di milano





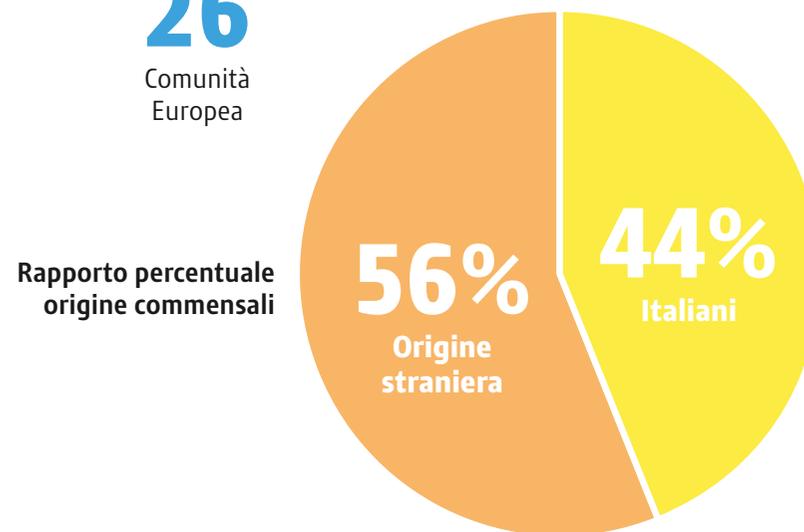
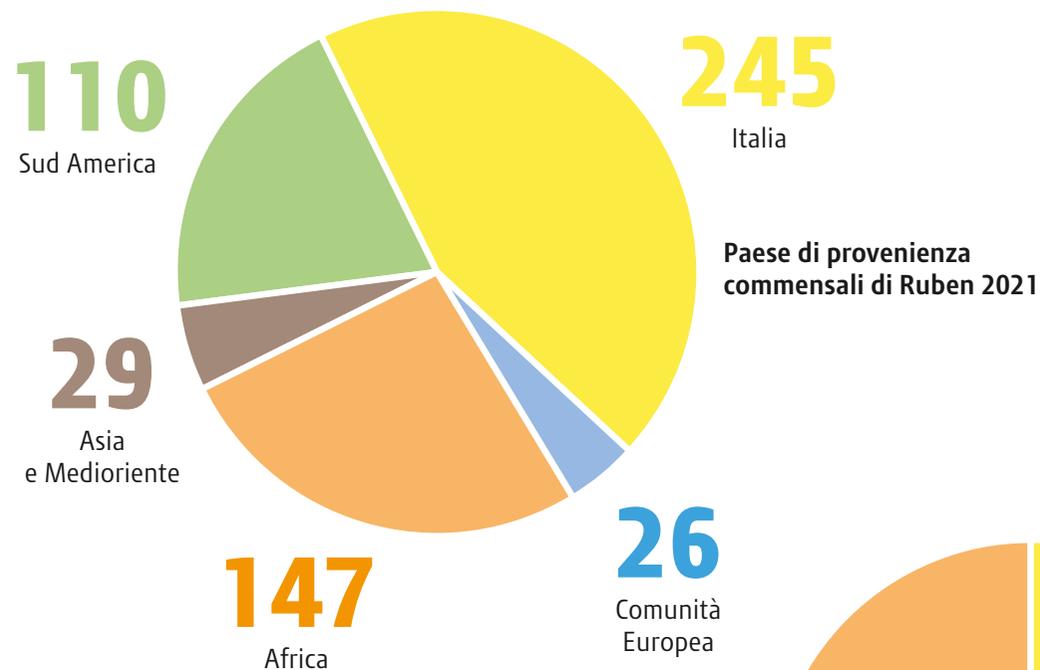
tipologia di accesso al tesseramento

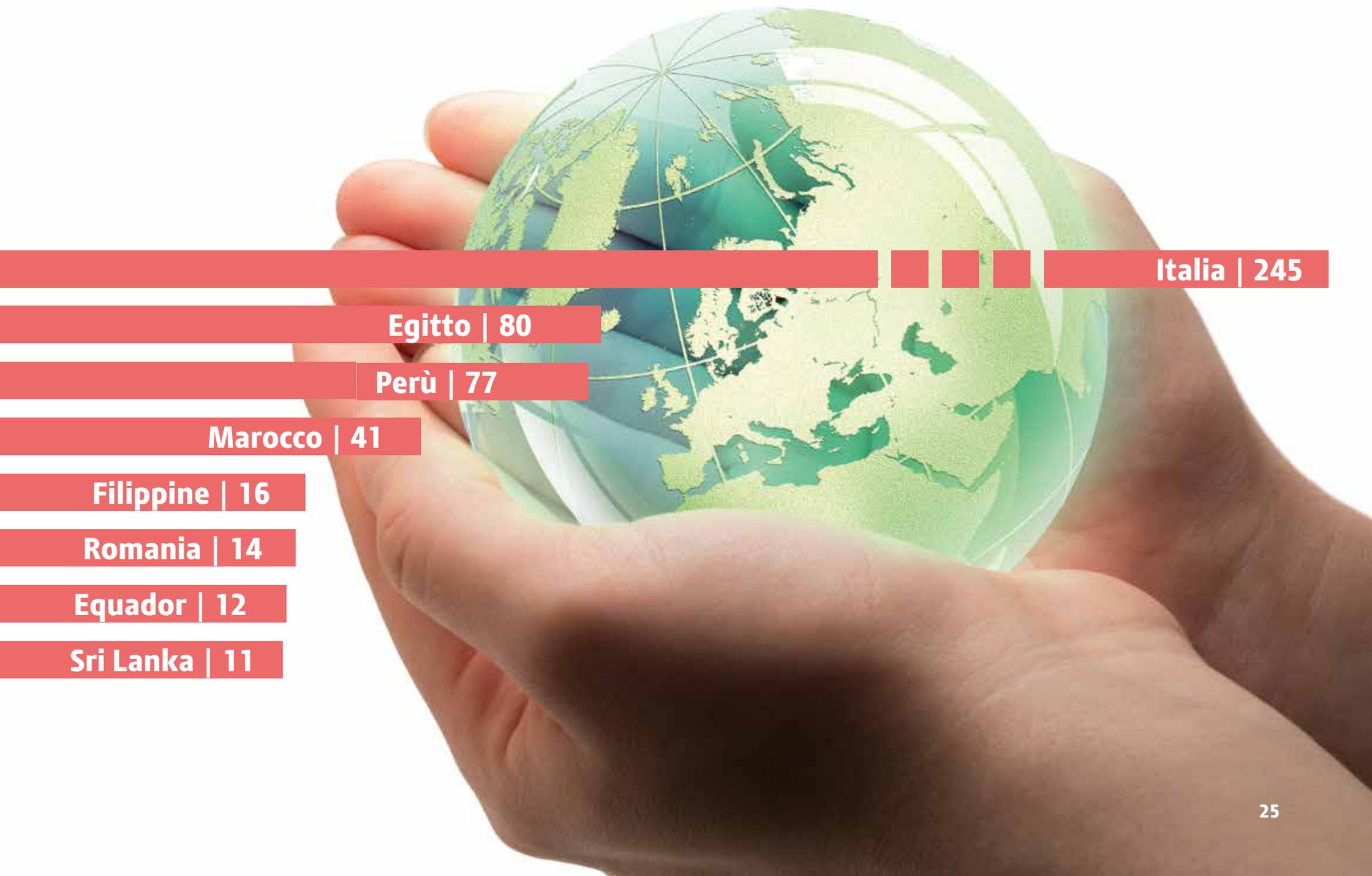


# La composizione per Paese di origine

L'analisi delle segnalazioni nel 2021 in base al Paese d'origine conferma la netta prevalenza di europei (con l'Italia in testa), a seguire l'Africa con Egitto e Marocco e a seguire ancora l'America Latina (prevalentemente il Perù). Anche nel 2021 il Perù si conferma, dopo l'Italia, il secondo Paese d'origine dei commensali di Ruben: il dato è giustificato dalla presenza in zona 6 di una forte Comunità Peruviana messa in contatto con Ruben dalle suore religiose di Maria.

Il 44% delle persone segnalate è italiana che, con un leggero rialzo percentuale delle altre nazionalità, conferma l'eterogeneità del bisogno e della risposta adeguata che, la Fondazione, continua a dare. Il 56% di commensali di origine straniera è composto da singoli e famiglie con un buon livello di integrazione in Italia. Nella maggior parte dei casi hanno un alloggio popolare assegnato e i figli spesso sono seconde generazioni che frequentano le scuole del territorio.





Italia | 245

Egitto | 80

Perù | 77

Marocco | 41

Filippine | 16

Romania | 14

Equador | 12

Sri Lanka | 11



I progetti oltre il cibo

Un insieme di azioni e progettazioni innovative volte a offrire sostegno alla persona, alle famiglie e alla collettività lungo gli assi casa e lavoro, nell'ottica di promuovere percorsi di ripartenza personali e di comunità. Promuoviamo progetti finalizzati a sostenere il ritorno a pieno titolo nella società di chi sta attraversando un momento di difficoltà economica, favorendone il reinserimento nella struttura sociale e produttiva alla quale sentono di appartenere e che costituisce tanta parte del loro nucleo identitario di persone e di cittadini.

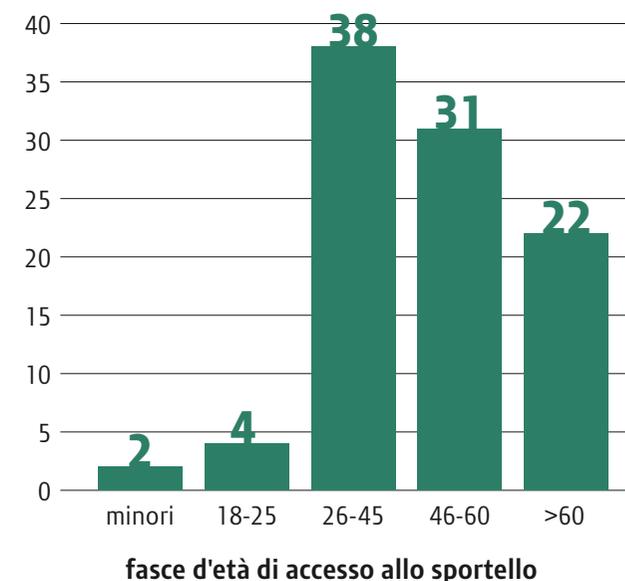
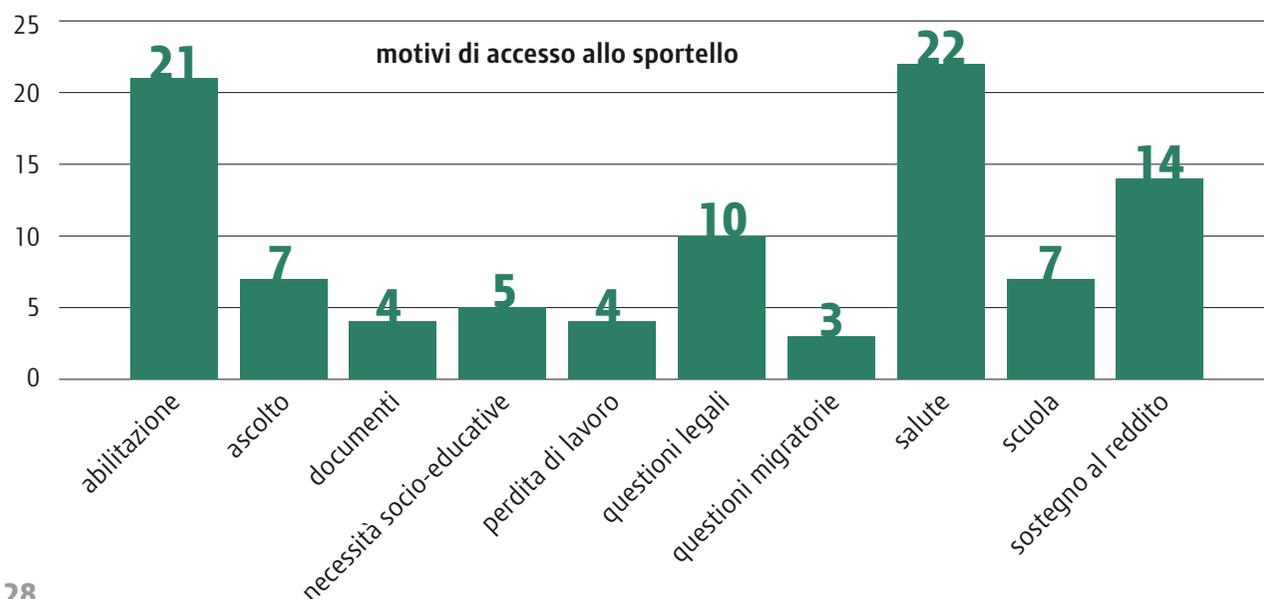
Creiamo valore, promuoviamo innovazione attraverso l'ideazione e la costruzione di modelli di welfare efficaci e sostenibili, replicabili e scalabili, che offrano soluzioni ai bisogni che accompagnano le nuove povertà. I nostri progetti "Oltre il cibo" contribuiscono allo sviluppo di comunità territoriali coese e responsabili.

# Sportello ascolto e orientamento

Durante la condivisione della cena con i commensali, i nostri volontari incontrano persone le cui storie di vita sono spesso caratterizzate dalla necessità di affrontare situazioni alle quali non si è preparati e di trovare risposta a bisogni contingenti. Quando emerge un bisogno di questo tipo, i volontari di Ruben mettono le persone in contatto con il nostro sportello *Ascolto e Orientamento*. Ascoltare le persone che si rivolgono allo sportello, accogliendo la storia personale e sociale che ci viene raccontata, è il primo obiettivo di questo spazio. Sappiamo che per i nostri commensali

trovare disponibilità all'ascolto in un luogo a loro familiare è già un modo di sentire accolto il bisogno di raccontarsi: dimensione importante nelle situazioni di fragilità e solitudine in cui spesso si trovano. L'analisi del bisogno permette di orientarlo alle risorse territoriali competenti più adatte alla persona, per generare una presa in carico strutturata e duratura, che possa accompagnare la persona stessa in un percorso di inclusione sociale e ripresa del progetto di vita. Nel 2021 i bisogni emersi sono stati *in primis* legati al tema dell'abitare, in particolare inerenti alle

difficoltà del pagare l'affitto, e al tema della salute (propria o della famiglia) in particolare riferito alla difficoltà di accesso all'offerta pubblica di prestazioni, rallentate dall'emergenza sanitaria da Covid19. Da evidenziare che le problematiche legate all'ambito lavorativo (perdita del lavoro, reddito insufficiente, cassa integrazione) hanno aumentato le richieste di sostegno al reddito e di consulenza legale, proprio in riferimento alla perdita del lavoro o alla riduzione del monte ore lavorativo.





**97 persone hanno usufruito del servizio di ascolto e orientamento**

**il 48% è costituito da donne e il 52% da uomini**

**9 inserimenti nei percorsi di educazione digitale ed economia personale**

**5 famiglie coinvolte nel progetto "teen talent"**

**20 famiglie coinvolte nel progetto "in farmacia per i bambini"**

# Giambellino 143

Il progetto di *Housing sociale "Giambellino 143"* ha come obiettivo quello di fornire un'abitazione temporanea a chi è in emergenza abitativa. Alle famiglie che accedono ai nostri appartamenti viene proposto contestualmente un progetto di accompagnamento per ritrovare, attraverso l'utilizzo consapevole dei servizi alla persona del quartiere e del Comune, una autonomia reale in termini di lavoro, abitazione permanente, accesso ai servizi sociali. L'intervento mira, infatti, a rendere il più possibile capaci i soggetti a collaborare nella costruzione interattiva del progetto e ne condividano gli obiettivi.

Per questo il lavoro educativo si concentra principalmente su tre aree di intervento: cura familiare, gestione economica/finanziaria e cura del contesto abitativo. Dalla loro apertura, i 5 appartamenti a disposizione delle famiglie sono stati sempre occupati, mantenendo il *turnover* previsto dal progetto, anche se ridotto dagli affetti della crisi da pandemia sulle famiglie ospitate. Il nostro progetto di *housing* è pensato come un luogo di transito, dove offrire il tempo necessario per accedere a una soluzione abitativa autonoma, la media di permanenza negli appartamenti è stata di un anno e mezzo.

Attualmente tutti gli appartamenti sono occupati e con ognuna delle famiglie si è lavorato sugli obiettivi educativi stabiliti nel patto di convivenza sottoscritto. Nel corso dell'anno, per effetto della crisi economica e sociale che stiamo attraversando, si sono modificati alcuni presupposti per cui si sono delineati nuovi tempi di permanenza in appartamento per alcuni nuclei. Al momento, i nuclei familiari che abitano gli appartamenti sono 5 con un totale di 7 minori. Il progetto, come previsto dal bando pubblico per l'assegnazione degli alloggi in *housing* ha una lista di attesa di famiglie con i requisiti per poter accedere: oggi sono 25



**5**  
famiglie  
attualmente  
ospitate negli  
appartamenti



**18**  
famiglie  
transitate dagli  
appartamenti  
dall'avvio  
del progetto



**25**  
famiglie  
in lista di attesa  
come previsto  
dal bando comunale

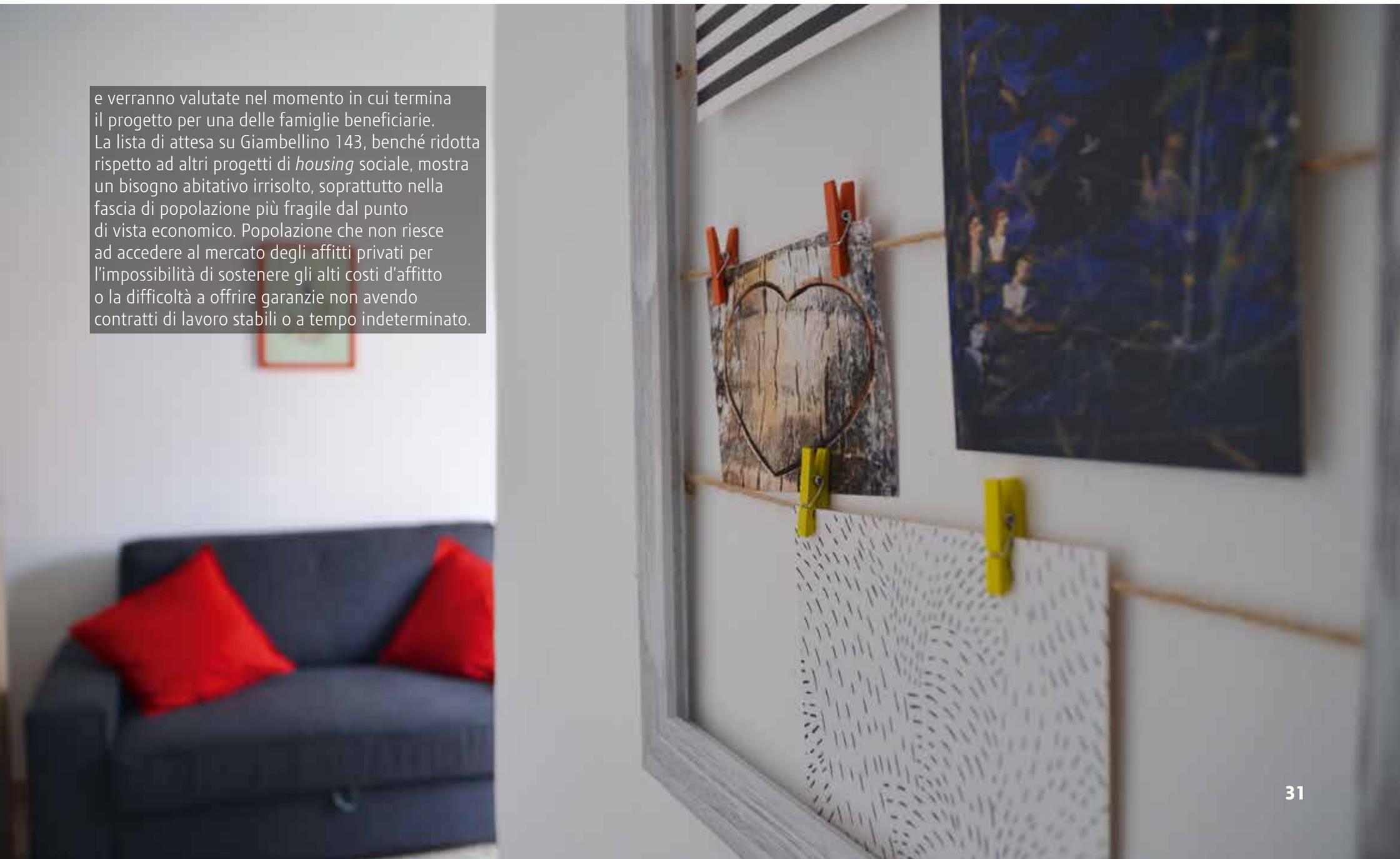


**3**  
operatori  
impegnati  
per la gestione



**7**  
minori  
attualmente  
ospitati

e verranno valutate nel momento in cui termina il progetto per una delle famiglie beneficiarie. La lista di attesa su Giambellino 143, benché ridotta rispetto ad altri progetti di *housing* sociale, mostra un bisogno abitativo irrisolto, soprattutto nella fascia di popolazione più fragile dal punto di vista economico. Popolazione che non riesce ad accedere al mercato degli affitti privati per l'impossibilità di sostenere gli alti costi d'affitto o la difficoltà a offrire garanzie non avendo contratti di lavoro stabili o a tempo indeterminato.



# Verso Rstart

*Verso Rstart* (programma 2022 di Fondazione Ernesto Pellegrini onlus) è la progettazione intermedia che ci tragherà verso l'idea progettuale *Rstart*. È una sperimentazione del modello di intervento che si prefigge di rispondere al bisogno delle persone che stanno attraversando un momento di difficoltà economica e sociale di (ri)trovare fiducia e motivazione per intraprendere il percorso di fuoriuscita dalla situazione in essere, preparati ad affrontare le occasioni professionali e tutti i cambiamenti che il futuro riserverà.

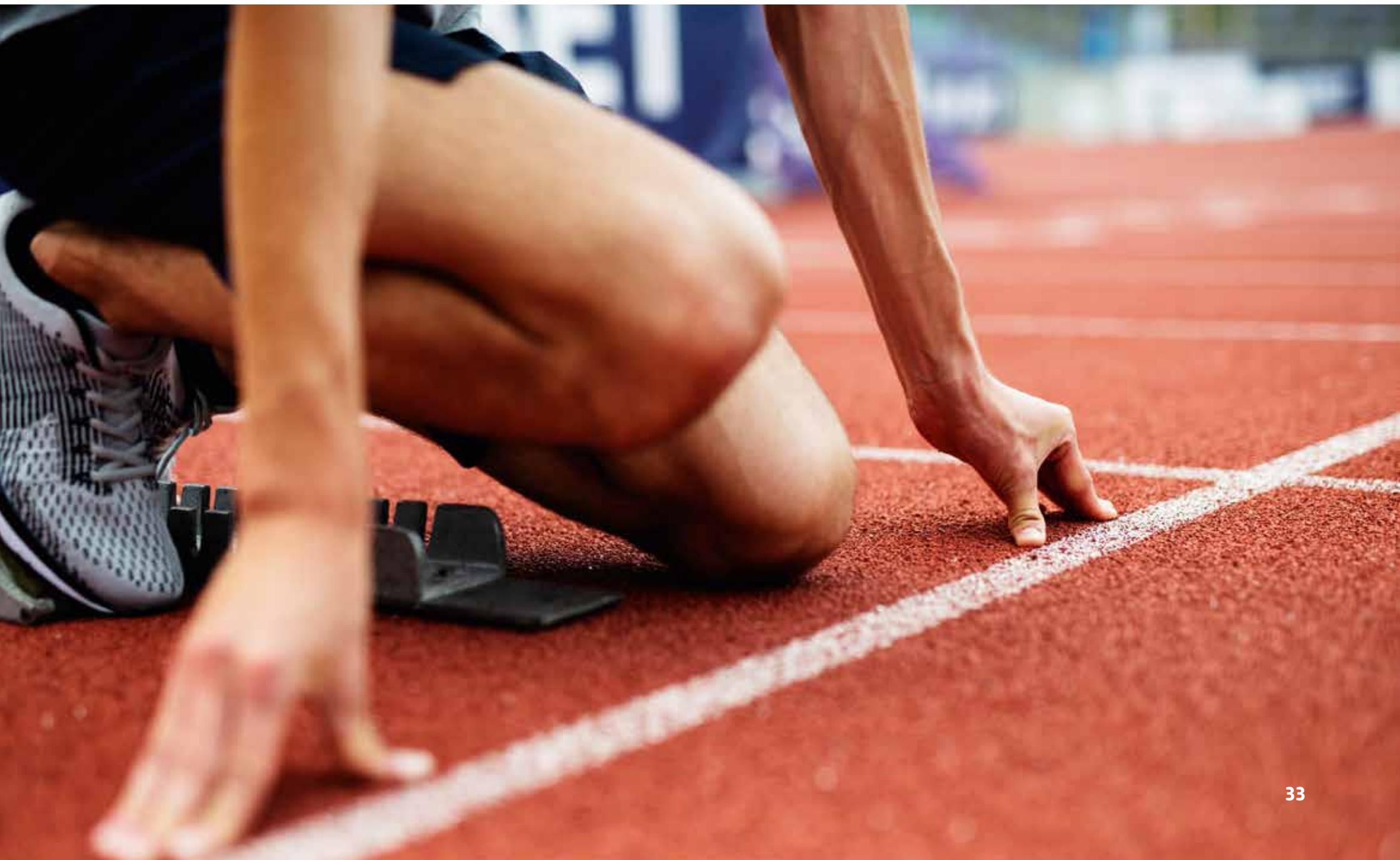
*Rstart*, come luogo delle ripartenze, rimane l'orizzonte verso cui tendere dal punto di vista progettuale e al quale avvicinarci gradualmente partendo da Ruben e dalle storie di vita che lì incontriamo.

*Verso Rstart* è il progetto ponte che ci accompagnerà nel prossimo futuro e che nasce dalla consapevolezza che oggi più di ieri è necessario che Ruben accompagni i commensali nel progettare percorsi di (ri)partenza e inclusione sociale e lavorativa, attraverso un modello di *partnership* con le reti dei servizi territoriali.

La costruzione dei percorsi di fuoriuscita dalla situazione di indigenza in un'ottica di promozione delle potenzialità e responsabilità individuali, contrastando la deriva assistenziale, è possibile accompagnando e supportando i commensali nella costruzione dei prerequisiti necessari per poter orientarsi nella ricerca e nell'accoglienza di un'opportunità lavorativa. Questo avverrà

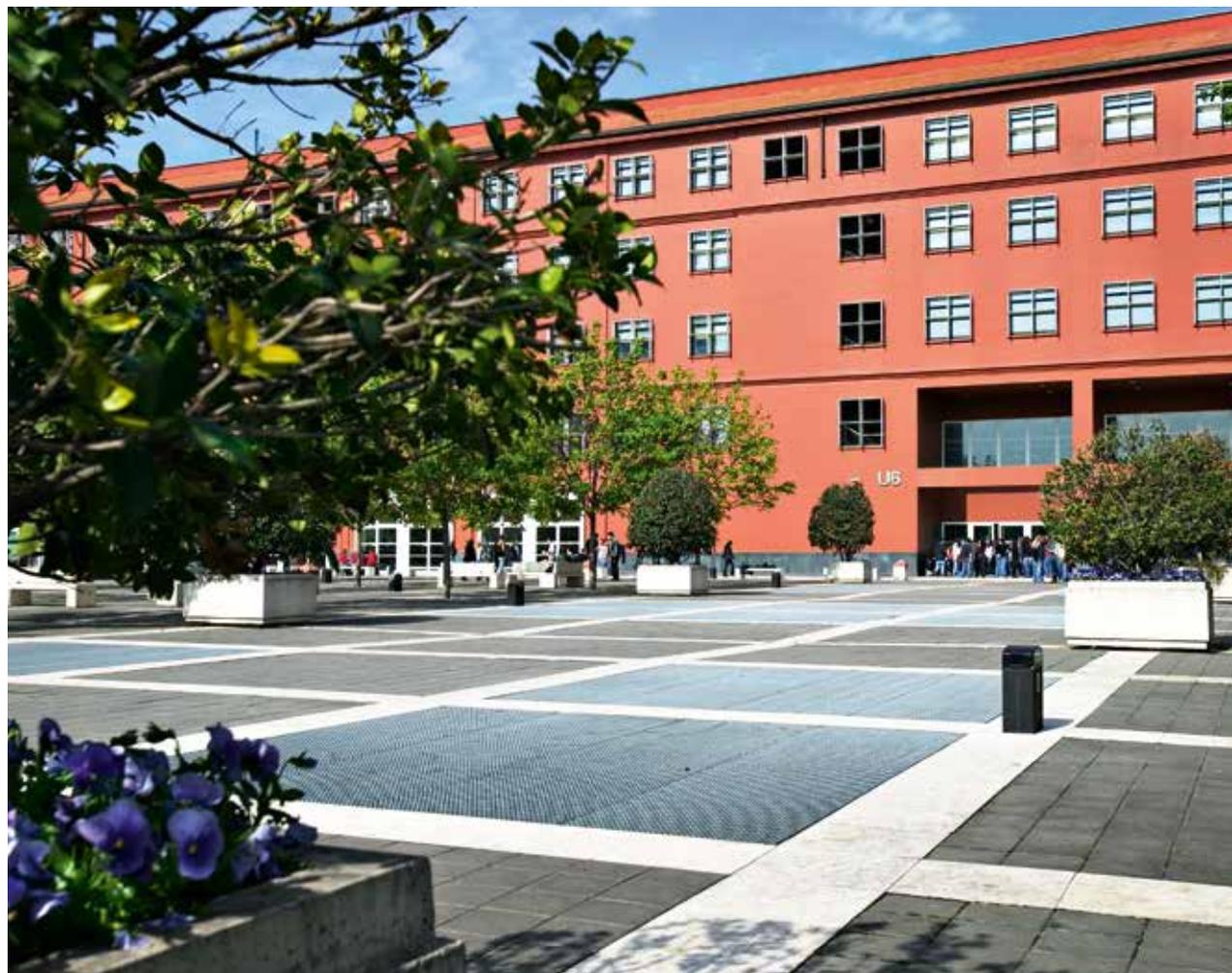
attraverso la rilettura della propria esperienza di indigenza e nel comprendere come rompere quell'equilibrio e zona di *comfort* che molto spesso si fa fatica ad abbandonare. Per questo i percorsi saranno accompagnati da volontari *Tutor*, che affiancheranno i commensali e diventeranno un riferimento stabile per il loro percorso di ripartenza. Il *Tutor* dovrà supportare, orientare e stimolare una attivazione necessaria del commensale che dovrà riprendere in mano le fila del proprio futuro, condizione necessaria a qualsiasi possibilità di riuscita.

Ripartire, oggi, significa ripartire da ognuno dei commensali, da ogni singola storia per ricostruire il proprio percorso e progetto di vita.



# Ricerca e soluzioni

Partendo dall'esperienza maturata e ormai consolidata del Ristorante Ruben, un osservatorio privilegiato sul fenomeno delle nuove povertà, proviamo a tradurre prassi e relazioni quotidiane in riflessione e pensiero. Cerchiamo infatti di comprendere meglio i meccanismi e le modalità con le quali singoli e famiglie entrano e "abitano" quest'area grigia, di indagarne le cause e individuare così soluzioni e metodologie di intervento più efficaci. L'area *Ricerca e Soluzioni* raccoglie tutte le progettazioni finalizzate alla ricerca, approfondimento e studio dei fenomeni connessi alle nuove povertà, provando a capitalizzare questa conoscenza e metterla così a disposizione della comunità e delle amministrazioni. Collaboriamo con poli universitari, con enti di ricerca, Fondazioni ed enti del terzo settore: lo sforzo comune è quello di fornire chiavi di lettura e strumenti operativi che contribuiscano a promuovere politiche di welfare e azioni concrete, capaci di incidere profondamente e in maniera positiva nelle vite delle persone che si trovano ad affrontare un momento di difficoltà economica e sociale.



Da sempre sentiamo la responsabilità di capitalizzare l'esperienza di Ruben, accompagnandola anche con una dimensione di ricerca, collaborando con i poli universitari e con gli enti che si stanno occupando di analizzare e tracciare i confini di un fenomeno dilagante di impoverimento di una parte della società, che negli ultimi anni è aumentata e ha visto coinvolti sempre più persone e famiglie. Abbiamo proseguito per questo nel 2021 la ricerca avviata con l'Università di Milano Bicocca, sospesa nel 2022, per dedicarci a un approfondimento sugli effetti della pandemia nelle storie di indigenza, e attendiamo che la situazione sanitaria ci permetta di rendere pubblici i risultati attraverso il nostro convegno annuale *Ci Siamo*, sospeso in questi due anni. È rimasto in *stand by* per il 2021 anche il progetto in essere con il Politecnico di Milano che prevede la partecipazione al nostro progetto *Rstart* di *OFF CAMPUS* - Il Cantiere per le Periferie - un'iniziativa promossa da Polisocial con l'obiettivo di rafforzare la presenza del Politecnico nelle periferie della città di Milano e l'idea di un'Università più responsabile, attenta alle sfide sociali, aperta e vicina ai territori e alle comunità.





# I volontari di Ruben

Ruben, attraverso l'Associazione Volontari di Ruben, ha raccolto intorno a sé energie e risorse di grande valore. I volontari sono animati da motivazioni etiche, religiose e personali diverse ma accomunati dalla volontà di offrire un prezioso e indispensabile aiuto ai commensali e al progetto Ruben. La valorizzazione del rapporto dei Volontari con l'esperienza che stanno intraprendendo è molto importante in quanto si trasforma nella valorizzazione di una dimensione umana e sociale utile alla collettività oltre che al volontario stesso.

Associazione  
Ruben  
Volontari

## Le cifre del volontariato

L'Associazione Volontari di Ruben a oggi conta 93 volontari, tutti impegnati in progetto Ruben.

Di questi 73 sono stati operativi nei turni in sala (tenendo conto dei diversi momenti: pre-pandemia, fase cibo d'asporto e periodo estivo), e circa 20 hanno dato disponibilità per partecipare ai progetti e/o allo Sportello Tessere. Come ogni anno, è maggioritaria la presenza femminile: 41 uomini a fronte di 52 donne. La fascia d'età prevalente dei volontari rimane quella dai 45- 60 anni e la maggior parte dei volontari sono impiegati, pensionati o liberi professionisti.

I volontari di Ruben vengono organizzati per aree di intervento sulla base del loro interesse e soprattutto delle competenze che possono mettere a disposizione. Le aree di intervento sono:

- Servizio in sala Ristorante Ruben
- Segreteria - sportello tessere
- Progetti oltre il cibo - Sportello Formazione e Lavoro, Sportello Ascolto e Orientamento.

Il numero di volontari nel 2021 è diminuito di quattordici unità, da 107 a 93. Il 90% del gruppo volontari è consolidato e rappresenta il nucleo di un'esperienza umana caratterizzata dalla voglia di "dare una mano", di far qualcosa di significativo per sé, conoscere nuove persone e tessere nuove relazioni, connettersi al proprio quartiere/comunità e confrontarsi con nuove realtà. Qualcuno ci ha anche salutato, perché è naturale che alcune esperienze si esauriscano e subentrano nuove energie.

L'obiettivo e la caratteristica del volontariato a Ruben è condividere con i commensali il momento della cena, un'esperienza soprattutto relazionale, di incontro e scambio con i commensali. È compito della Fondazione accompagnare i volontari a costruire uno spazio di incontro caratterizzato dalla promozione di una positiva qualità delle relazioni, per aprire la possibilità di una crescita bilaterale e di un volontariato vissuto in maniera più pregnante, sia per chi lo agisce, sia per chi ne è destinatario.

La cura e l'accompagnamento di questa esperienza ha preso forma nel Piano formativo 2021.

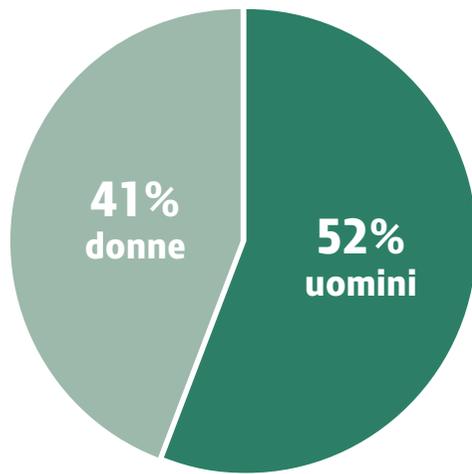
### **Webinar Tematici 2 chiacchiere con**

Abbiamo proseguito con la programmazione dei tre webinar a conclusione del percorso 2 chiacchiere con iniziato nel 2020.

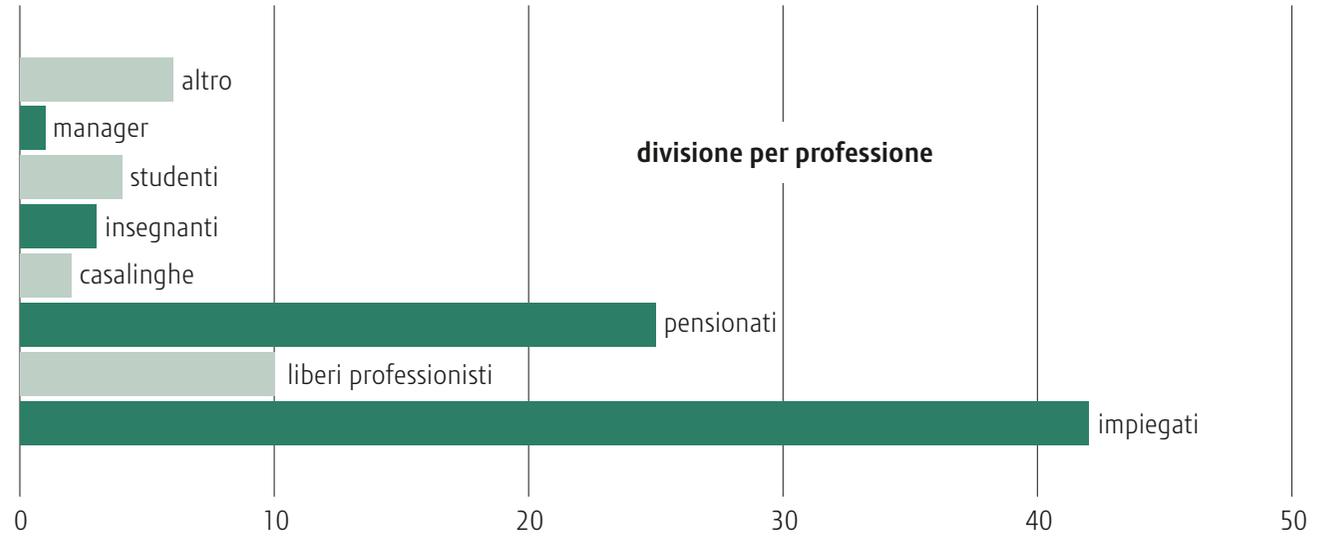
Con Medici in Famiglia, che da tempo mette a disposizione dei nostri commensali visite mediche specialistiche gratuite abbiamo ragionato del rapporto tra indigenza e salute.

Con la presidente di *Life Skills Italia*, abbiamo dibattuto sulle 10 *life skills*: le competenze necessarie per progettare ripartenze e per il benessere di tutti.

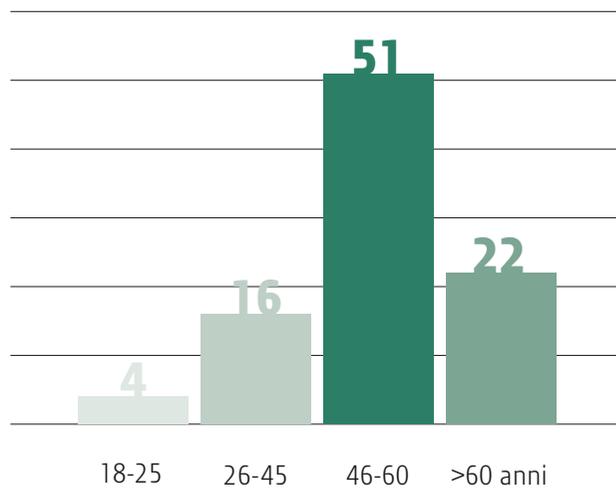
Abbiamo chiuso il programma trattando il tema dell'abitare, che sappiamo essere uno dei problemi principali di chi attraversa un momento di difficoltà economica. Lo abbiamo fatto con Giovanni Raulli, direttore dell'area *housing* di Spazio Aperto Servizi, ente con il quale nel 2017 abbiamo dato vita al progetto Giambellino 143.



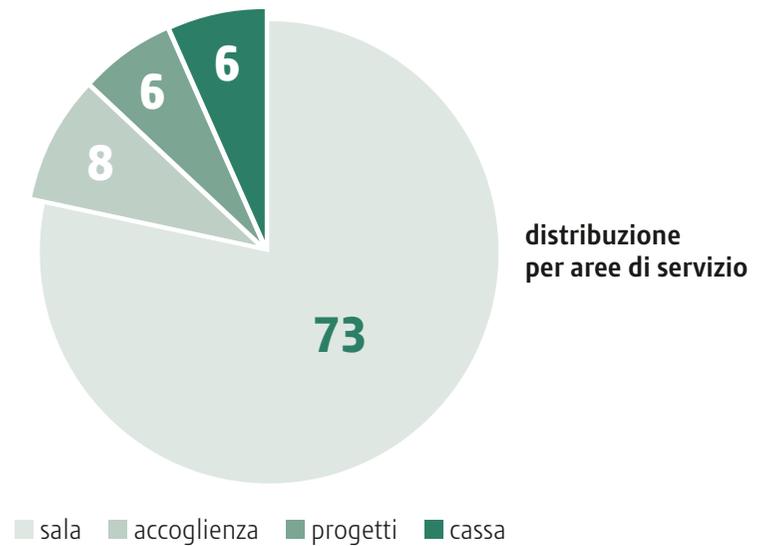
divisione per genere



divisione per professione



distribuzione per fasce d'età



distribuzione per aree di servizio

# Formazione volontari

Ruben offre ai volontari che incontra una possibilità importante di crescita e arricchimento sul piano interiore e sul piano delle abilità relazionali, concorrendo alla formazione di cittadini responsabili. La cura di questa esperienza, cioè la cura delle persone che offrono il loro contributo si trasforma nell'attenzione per una dimensione umana e sociale utile alla collettività. Il volontariato infatti è, in tutte le sue forme e manifestazioni, espressione del valore della relazione e della condivisione con l'altro. Per questo offriamo a tutti i nostri Volontari un piano formativo che permette di attraversare i temi connessi all'esperienza di progetto Ruben e soprattutto di farlo insieme all'intera comunità dei volontari, favorendo così il confronto e lo scambio.

Il piano formativo prevede due programmi distinti, uno obbligatorio e propedeutico all'esperienza di volontariato e l'altro facoltativo, ad accesso libero con appuntamenti a cadenza mensile.

## **Programma di formazione obbligatoria**

Per entrare a far parte della comunità volontari di Ruben è importante condividere la mission e le premesse progettuali alla base della nostra iniziativa di contrasto alle nuove forme di povertà. Il percorso formativo obbligatorio condivide infatti con i futuri volontari le premesse progettuali e la



mission di Ruben, condensando il percorso nei due incontri dal titolo: "essere volontari di Ruben" il primo e "fare volontariato a Ruben" il secondo.

## **Programma di formazione facoltativa**

Con incontri formativi a cadenza mensile, il programma facoltativo ha l'obiettivo di fornire strumenti e conoscenze utili spendibili dai volontari nella relazione con gli utenti. Le diverse tematiche proposte offrono approfondimenti e mettono i Volontari nelle condizioni di poter diventare veicolo dei contenuti nei momenti di condivisione della cena con i commensali.

Un modo per facilitare quel processo relazionale che a Ruben trasforma potenzialmente ogni incontro tra volontari e commensali in una possibilità di ripartenza per quest'ultimi.

## **INCONTRI TEMATICI**

- Spesa intelligente e bilancio familiare
- La relazione Volontario-Commensale
- Il lavoro tra servizi, possibilità e scenari futuri
- Il menù bilanciato a Ruben
- La disostruzione delle vie aeree
- Quartiere Giambellino e reti territoriali di supporto all'indigenza
- I servizi di supporto all'indigenza tra Chiesa e Società.
- Nuove povertà, un fenomeno complesso: approfondimenti
- La questione casa: dal mercato privato all'housing sociale
- Mediazione interculturale nella relazione con i commensali di Ruben
- La riqualifica del quartiere Giambellino/Lorenteggio



**580 ore di volontariato sui progetti *Oltre il cibo***

**1740 ore di volontariato allo sportello *Accoglienza e tessere***

**7540 ore di volontariato in sala al Ristorante Solidale**

# Il lavoro di rete e la territorialità



Siamo convinti che garantire la sostenibilità dei progetti, offrire risposte capaci di cogliere i bisogni che le persone ci portano in modo innovativo, sia un'impresa che richiede l'attivazione di collaborazioni e *partnership*.

Le collaborazioni con gli uffici dei servizi sociali comunali, la *partnership* con enti e associazioni religiose, il dialogo continuo con altre mense milanesi e l'incontro con realtà cooperative consolidate, ci permettono di immaginare *Progetto Ruben* come un luogo nel quale convergono bisogni a cui possiamo offrire una risposta appropriata alle esigenze delle persone e integrata con il territorio di provenienza. In questo modo la rete, da mero strumento operativo, diviene modello di intervento, perché collegare energie ideative e risorse, attivando collaborazioni efficaci, aumenta la capacità di immaginare imprese possibili.

# Il lavoro di rete e la territorialità

Abbiamo costruito nel tempo una rete di *partner* che, con noi, garantisce una presa in carico integrata della persona e delle sue difficoltà, per orientare le persone e le famiglie verso un progetto di ripartenza. In questo modo la rete, da mero strumento operativo, diviene modello di intervento, circolo virtuoso nel quale ognuno, con le proprie competenze e in base al proprio mandato, agisce in sinergia con altri per raggiungere lo scopo.

Il nostro obiettivo è avviare percorsi di fuoriuscita dalla situazione di indigenza e, proprio in questa direzione, ci proponiamo di lavorare in modo sempre sinergico con le realtà territoriali. Quest'anno abbiamo rinnovato il nostro accordo di rete per il programma QuBi, che prosegue con finalità vicine alla nostra *Mission* e in linea con il nostro Programma 2022.

La finalità macro del programma è quella di rafforzare la capacità della città di Milano di individuare le persone in povertà, fare in modo che ottengano le risorse a cui hanno diritto e promuovere, anche attraverso la collaborazione del pubblico e del privato sociale, percorsi di miglioramento della condizione dei minori in povertà e delle loro famiglie. Grazie all'opera delle tante realtà impegnate su questo tema, a Milano esistono già molte risposte concrete

per fronteggiare le necessità di base delle persone indigenti e ciò che è successo durante i mesi più duri del 2020 ne è stata una ulteriore dimostrazione.

Pur nelle difficoltà generate dalla situazione sanitaria, che ha visto interrompersi o modificarsi il lavoro di molti enti appartenenti alla nostra Rete, anche quest'anno abbiamo incrementato le collaborazioni. L'emergenza sanitaria e i suoi risvolti socioeconomici hanno mobilitato moltissime risorse ed enti sul territorio in risposta alle difficoltà di un numero sempre maggiore di cittadini. Nel terzo anno di pandemia una parte di questi enti sono entrati a far parte in modo strutturale delle reti territoriali attive, portando un contributo importante.

Come Fondazione Ernesto Pellegrini onlus continuiamo a sostenere l'importanza della dimensione territoriale e del legame tra il territorio di appartenenza e il Gruppo Pellegrini da cui la Fondazione ha avuto origine. Un'adozione territoriale che ci vede sempre più un attore importante e fondamentale per il quartiere Lorenteggio Giambellino, per la Zona 6 di Milano e per i suoi abitanti.







## FRATI MINORI CAPPUCCINI



**EMERGENCY**  
MEDICINA, DIRITTI E UGUAGLIANZA



Comune di  
Cesano Boscone



Comune di  
Buccinasco



# Il conto economico



Il Bilancio Sociale è lo strumento con il quale intendiamo rendere conto del nostro operato ai portatori d'interesse, rendendo trasparenti e comprensibili all'interno e all'esterno i progetti, le attività e i risultati raggiunti.

La redazione di questo Bilancio non si esaurisce nella pubblicazione di un documento, ma è il momento culminante di un processo di rendicontazione sociale che ha coinvolto noi tutti. Vogliamo anche quest'anno raccontare l'identità della nostra Fondazione, in termini di missione e valori di riferimento, individuare e coinvolgere gli *stakeholder*, definire i parametri che misurano l'utilità delle attività svolte e i risultati ottenuti.

## Il conto economico

Al 31 dicembre 2021 le cene servite raggiungono il totale di 38.643. Del totale il 57% sono state servite a commensali paganti, il 43% a minori di 16 anni e altri in regime di gratuità.

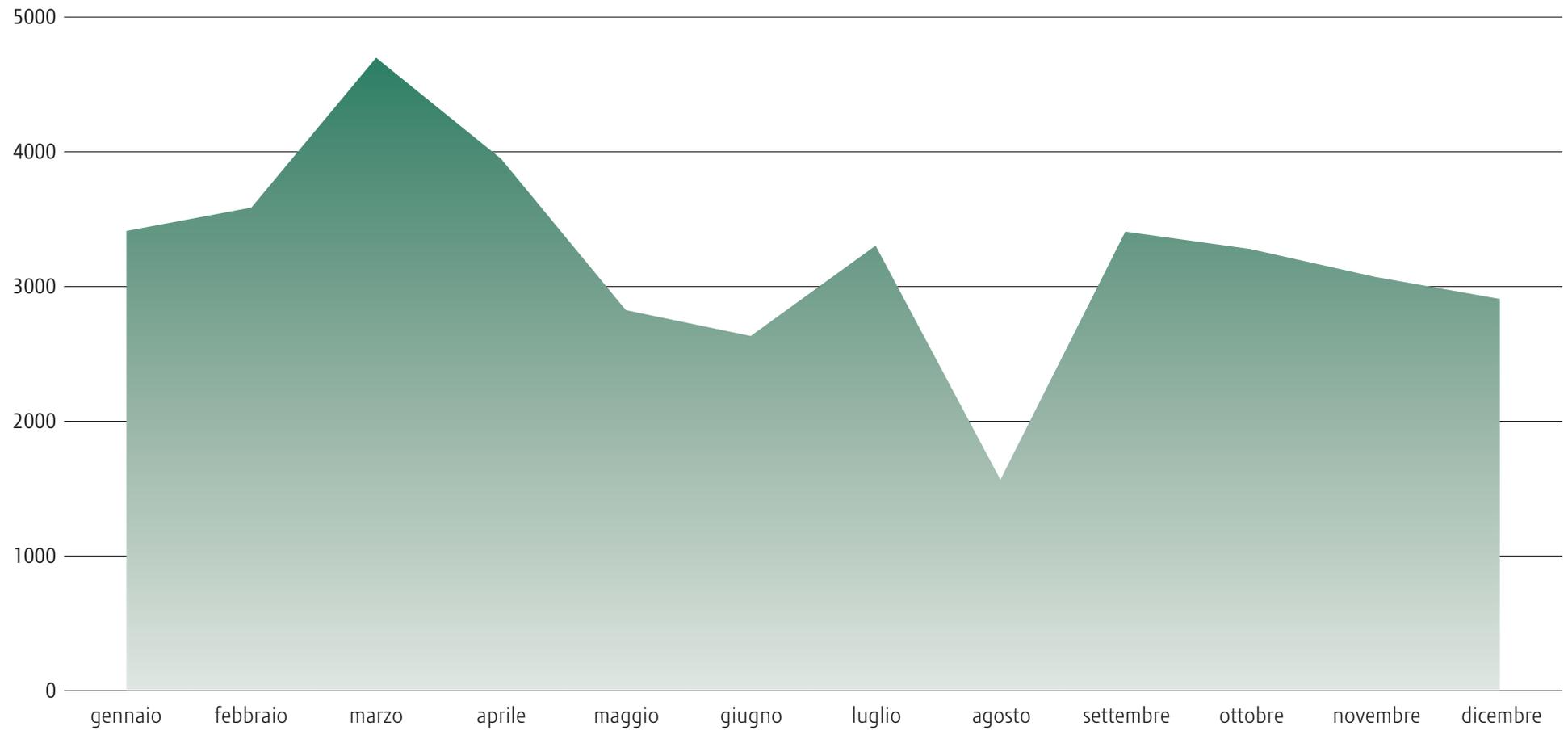
Registriamo sul numero complessivo delle cene servite una diminuzione rispetto al 2020 attribuibile alla particolare situazione generata dall'emergenza Covid19, che ha visto nascere a Milano moltissime iniziative a supporto delle famiglie e delle persone più fragili economicamente a cui molti dei nostri commensali hanno avuto accesso. Questo aspetto, associato al timore di esporsi al contagio nei luoghi più affollati ha generato nel 2021 una diminuzione complessiva delle presenze e quindi delle cene erogate.

La comparazione tra l'andamento degli accessi del 2020 e quella del 2021, mostra un andamento simile nella distribuzione sui mesi.

La linea infatti mostra anche nel 2021 un aumento dei numeri nei mesi più caldi, con un picco verso il basso ad agosto giustificato dal fatto che Ruben chiude 15 giorni durante questo mese. Nei mesi invernali, da novembre a febbraio, le presenze diminuiscono a seconda del numero di giorni con condizioni climatiche che non permettono alle famiglie con bambini piccoli (che rappresentano la maggior parte dei commensali di Ruben) di uscire per recarsi a Ruben. A fronte del pagamento simbolico di 1 euro viene elargita una cena il cui valore economico, per composizione e tipologia degli alimenti, è determinato in 7 euro.

Ciò significa che considerando l'incasso di 21.928 che corrisponde a 21.928 cene, cui si aggiungono le 16.715 cene erogate in regime di gratuità (minori e altri), il valore totale prodotto è di 27.501 euro per

il totale delle 38.643 cene. Il valore dell'apporto dei tanti volontari presenti non è certo quantificabile attraverso un puro calcolo economico; ma valorizzare il contributo volontario significa, per noi, attribuire valore, riconoscere allo sforzo e alla tensione ideale e valoriale anche una dimensione "economica" che, calcolata ed esposta, rende visibile quanto l'impegno e la generosità di tante persone concorrano, insieme ad altri fattori, a determinare la sostenibilità del progetto. Parametrando il costo figurativo dei volontari nella misura di 10 euro/ora, possiamo così quantificare le 9.860 ore di volontariato svolte presso il Ristorante Ruben nel periodo gennaio 2021 - dicembre 2021, nella cifra totale di 98.600 euro.



**andamento dei flussi durante l'anno 2021**

## Il dato economico di bilancio

Per quanto riguarda il dato economico relativo al risultato della gestione 2021, a fronte di una spesa per materie prime, servizi, godimento beni servizi, personale, ammortamenti e oneri diversi di euro 451.427, si sono registrate proventi per euro 453.041, con un risultato positivo della gestione per euro 1.614.

Il Patrimonio Netto della Fondazione al 31 dicembre 2021 è pari ad euro 416.653. Il totale è comprensivo del fondo di dotazione deliberato dal Consiglio e del risultato gestionale dell'esercizio corrente e degli esercizi precedenti; quest'ultimi fondi sono liberi da vincoli specifici e sono quindi utilizzabili per il perseguimento dei fini istituzionali.

Mentre l'attività tipica del ristorante sarà sostenuta anche in futuro dalla Pellegrini spa, quella relativa ai nuovi progetti sarà sostenuta da donazioni spontanee classificate in bilancio come "altri proventi".

ONERI	
materie prime	245.255
servizi	66.958
godimento di beni di terzi	51.063
personale	99.334
ammortamenti	2.047
oneri diversi	24.856
oneri finanziari e patrimoniali	2.618
<b>TOTALE</b>	<b>492.231</b>

PROVENTI	
da contributi su progetti	
da enti pubblici	
da soci e associati	
da non soci	450.564
altri proventi	23.366
proventi finanziari e patrimoniali	
<b>TOTALE</b>	<b>473.929</b>

# Patrimonio netto al 31/12/2020

<b>PATRIMONIO NETTO</b>	<b>FONDI DISPONIBILI</b>	<b>TOTALI</b>
apertura esercizio	433.340	433.340
risultato di gestione	-18.302	-18.302
delibere di assegnazione del consiglio direttivo		
chiusura dell'esercizio	415.038	415.038

# Fondo ammortamento

<b>FONDO AMMORTAMENTO</b>	<b>Fondo ammortamento al 31/12/2019</b>	<b>Ammortamento nell'esercizio</b>	<b>Fondo ammortamento al 31/12/2020</b>	<b>Tempi</b>
spese notarili	13.491		13.491	5 anni
sistema software per gestione Ruben	30.930		30.930	5 anni
deposito marchi Fondazione e Ruben	3.209		3.209	5 anni
spese inaugurazione	74.511		74.511	5 anni
macchine d'ufficio	7.622	1.827	9.449	5 anni
impianti generici	769	220	988	5 anni
<b>TOTALE</b>	<b>130.532</b>	<b>2.047</b>	<b>132.579</b>	

# Dove andiamo

di Giuseppe Orsi | A.D. Fondazione Ernesto Pellegrini onlus





Prima della pandemia, l'esperienza Ruben ci aveva convinto che la dimensione assistenziale, cioè il tipo di intervento più diffuso da parte del mondo del volontariato e dal sistema di supporto sociale governativo, portava con sé il rischio di cristallizzare le situazioni di indigenza creando dipendenza dalla prestazione di assistenza. La conseguenza era quella di schiacciare sul presente, certo e relativamente sicuro ancorché di pura sussistenza, le vite di moltissime persone e famiglie che passavano dal

vivere al "sopravvivere" e dal percepirsi come persone in difficoltà a percepirsi come persone senza un futuro proprio.

In questo contesto la proposta di Ruben doveva essere, ed è stata, opposta: attivare e motivare le persone a intraprendere un percorso di cambiamento, a rimettersi in gioco superando le resistenze dovute alle paure di abbandonare una comfort zone a dispetto di una possibilità di ripartenza che comunque avrebbe comportato rischi. Ruben voleva infatti promuovere, e lo ha fatto, l'abbandono di quegli equilibri, anche complessi, caratterizzati da ciò che abbiamo definito "adattamento per rinuncia" chiedendo a quanti andavamo incontrando di tornare a pensarsi come protagonisti del proprio riscatto con i volontari a sostegno di questi percorsi, intenti soprattutto a creare le condizioni (rimuovendo ostacoli, motivando, individuando occasioni ecc..) perché questo potesse accadere.

I dati sugli accessi 2017, 2018 e 2019 al ristorante, al nostro *Sportello ascolto e orientamento* e al *Progetto lavoro*, ci dicono che il nostro modello ha funzionato. In questo confortati anche dall'esito dell'indagine fatta sul campione di 700 ex commensali pre-pandemia, con il 38% di loro che ha dichiarato di aver interrotto la frequenza a Ruben perché di nuovo occupati e il 9% che non ha risposto all'indagine telefonica in quanto impegnati al lavoro. C'è ovviamente un problema di scientificità del dato e per questo ci organizzeremo per effettuare una valutazione di impatto, ma certamente quella che abbiamo proposto ai nostri

commensali è stata una esperienza che ha dato risultati.

Poi è arrivata la pandemia che si è abbattuta con le conseguenze più pesanti proprio sulle persone più fragili. La pandemia ha costretto perciò tutti gli enti, i servizi, le agenzie e anche i privati a spostare l'attenzione sulla risposta all'emergenza. Negli ultimi due anni sono sorte così moltissime iniziative a carattere assistenziale in quanto la cultura dell'emergenza prevede, anche legittimamente, uno schiacciamento sulla risposta immediata al bisogno. Interventi che hanno avuto una duplicità di conseguenze: da una parte l'aver sostenuto le tante persone e famiglie che si sono trovate travolte e velocemente sono andate in difficoltà economica è stato il lato indispensabile e positivo della risposta assistenziale. Dall'altro però la sua espansione oltre il periodo acuto dell'emergenza, addirittura in presenza di una espansione della economia, ha introdotto una serie di abitudini che nel lungo periodo, avrà le sue conseguenze:

- la risposta all'emergenza è stata assistenziale e quotidiana, ha posto l'attenzione sul presente e nessuno ha pensato di iniziare da subito a progettare una risposta strutturale per il reinserimento nel ciclo produttivo dei nuovi poveri creati dalla pandemia;
- la risposta emergenziale e assistenziale è durata quanto l'emergenza, terminerà, e in parte è già terminata, senza lasciare nulla se non nuove storie di "interruzione";

- la risposta emergenziale e assistenziale in questi due anni ha ancor di più cristallizzato le storie di indigenza, che già erano a rischio assuefazione nel pre-pandemia, e che ora sono ancora più difficili da intercettare con proposte "di contrasto e reazione" come appunto la nostra, e non puramente "assistenziali", nell'immediato più accattivanti;
- L'emergenza e la situazione pandemica con i suoi risvolti economici e sociali, ha costruito una narrazione completamente negativa sul futuro che è andata ad aggiungere un ulteriore strato di negatività su chi già si percepiva senza prospettive.

Ecco quindi che è necessario anche per noi rivedere alcune delle nostre modalità operative per continuare a rendere Ruben, nel post pandemia, un modello efficace

Abbiamo pensato e progettato una risposta strutturale - che chiamiamo *Verso Rstart* - che tiene conto delle conseguenze del periodo pandemico, ma che continua a sostenere la necessità di un protagonismo e di una motivazione da stimolare e ricercare all'interno di ciascuno, come vero motore del cambiamento e della ripartenza. E lo farà rendendo il percorso individuale di ripartenza, ovviamente per chi è in grado di affrontarlo, un passaggio irrinunciabile per chi vorrà continuare a vivere l'esperienza Ruben.

Attraverso percorsi personalizzati, con *Tutor* che

faranno da accompagnatori iniziali, mettiamo ancora più di prima al centro la persona con la sua storia (mentre l'assistenza ne vede solo il bisogno parziale da colmare), consapevoli che l'esito di questi ultimi due anni è stato il cristallizzarsi di quegli equilibri assistenziali che le persone e le famiglie hanno "abitato" per lungo tempo. Se prima bastava una dimensione relazionale collettiva che Ruben generava e un luogo di riferimento, oggi serve di più: in quel luogo e dentro quella dimensione relazionale devi trovare anche un riferimento tuo personale, un *Tutor*. Una figura non professionista, che però sappiamo in grado di modificare radicalmente anche con il solo esserci per lui, l'esperienza di un commensale a Ruben.

In uno scenario post pandemia sempre più dinamico, incerto e mutevole ma in grado di offrire opportunità, pensare al proprio futuro non è più solo un esercizio di calcolo economico più o meno di sopravvivenza: oggi si possono fare scelte ragionate e in questo bisogna essere sostenuti. In un momento storico caratterizzato dalla paura del futuro, i nostri commensali potranno così tornare alla stagione della scelta: ripensarsi e riprendere il disegno del proprio futuro. Tenendo conto che, nelle storie di indigenza il rapporto è inversamente proporzionale: più sei in difficoltà, più ti accontenti di quello che ti danno e meno aspiri a un cambiamento riducendo così la capacità di progettare un futuro.

Consapevoli dell'inasprimento di queste dinamiche,

il nuovo progetto, con l'introduzione dei *Tutor* e dei percorsi all'interno di Ruben, prova a dare una risposta ancora più specifica rispetto al percorso che caratterizza da sempre Ruben: in questo scenario e con i vissuti delle persone che incontriamo, valorizziamo le loro storie di vita per dargli valore e proiettarle in un futuro possibile. Lo facciamo riconoscendo il concetto di individualità, perché anche quelle fragili non sono biografie lineari: per questo ogni storia ed ogni esperienza, che nel nuovo progetto trovano ancora più centralità nell'essere seguite individualmente da un *Tutor*, può diventare il punto di partenza di un possibile riscatto.

Abbiamo chiamato questo progetto verso *Rstart* perché riparte da quelle storie individuali aggravate dalle conseguenze della pandemia per poi andare verso un "luogo delle ripartenze" dove progettare il proprio futuro in termini di collettività: il nostro progetto *Rstart*, che riprenderemo nel prossimo futuro e a cui *Verso Rstart* è propedeutico.



# Dicono di noi



**Economy**

GESTIRE L'IMPRESA

**«Lo chiamiamo benessere ma è da sempre sostenibilità»**

Quando Ernesto Pellegrini ha iniziato a preoccuparsi della qualità della vita dei dipendenti, l'Ona non aveva ancora stabilito i suoi "goals". E l'azienda non ha mai tradito questa missione: anzi l'ha estesa

di Sergio Luciano



**Q**uando Ernesto Pellegrini già si preoccupava di creare un bell'ambiente di lavoro per i suoi dipendenti, non si parlava ancora di sostenibilità e i "goals" dell'Ona non erano stati ancora scritti. Oggi che questa materia è di moda, parlare con chi la pratica prima che lo fosse allarga il cuore; e come risulterà alle origini artigianali di un bene industrializzato.

«La chiamavamo diversamente ma la sostenibilità c'era già», ricorda con un sorriso Valentina Pellegrini, figlia ed erede professionale del fondatore del più grande gruppo italiano nella ristorazione collettiva e, oggi, nel welfare aziendale: «Il nostro chin per il

per le aziende, così come lo è vivere in un ambiente salubre e organizzata, che è poi il nostro impegno da più di trent'anni». Valentina Pellegrini ha una dolce, ma gravosa responsabilità sulle spalle: dare conferma e continuità a una missione che è ben più di una scelta, è una cifra distintiva del Dna aziendale. Racconta che il suo gruppo si occupa da sempre «di tutto quel mondo di servizi che rende un ambiente salubre e lo mette in sicurezza. La qualità della vita dei nostri clienti è sempre stata al centro delle nostre ambizioni e strategie. Il bilancio di sostenibilità nasce da un'idea aerea e ambiziosa, nel 2019, due anni fa: anche se, come dicevo prima, mol-

**VALENTINA PELLEGRINI «DUE ANNI FA ABBIAMO INIZIATO A METTERE NERO SU BIANCO IL NOSTRO IMPEGNO NEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ»**

ti dei nostri impegni sono nati ben prima in quella direzione. Con quel bilancio abbiamo semplicemente dato struttura e narrazione alle cose già fatte».

«È un progetto molto bello - prosegue Valentina Pellegrini - che ci ha visto insieme a tutti i nostri principali stakeholder in uno Stakeholder Day in cui abbiamo riunito clienti, dipendenti e fornitori con i rappresentanti del territorio e delle istituzioni, in modo da aprire un dibattito corale su quei che sono le nostre idee di

strategia sostenibile per il futuro. Ora, diciamo alla fine di un anno intenso, difficilissimo, carico di ansie, stress e dolore, un settore come quello della ristorazione collettiva ha pagato un tale prezzo che i suoi protagonisti avrebbero ben donde per stare in disparte a leccarsi le ferite, ma non è questa l'identità profonda della Pellegrini: «I miei genitori mi hanno sempre insegnato che ci vuole il coraggio e la responsabilità di investire a lungo termine senza pretendere ritorni monetari immediati. Quindi per noi fare questi investimenti è naturale, se si vuol fare le cose per bene».

Ma come si traduce in atti concreti, tutto questo? «Con senso di responsabilità, intenzionalità - risponde Valentina Pellegrini - Se ad esempio penso al progetto dell'educazione alimentare nelle scuole, devo dire che nasce dal senso di responsabilità, come tanti altri attività che seguono l'esperienza diretta e la sensibilità che arriva dalla vita. Noi siamo convinti che le parole "coraggio" e "responsabilità" vadano usate. Con lo Stakeholder Day è nato per l'azienda un percorso strutturato di integrazioni della sostenibilità nel business». E la Pellegrini presenta alcuni esempi che le stanno molto a cuore: «Il più ardente, almeno agli occhi del grande pubblico, è

**Economy**

**CI VUOLE IL CORAGGIO DI INVESTIRE SENZA PRETENDERE RITORNI IMMEDIATI**

stato il nostro impegno per la comunità e il territorio cresciuto da quando, nel 2014, abbiamo lanciato la nostra Fondazione che ha come fulcro il nostro ristorante sociale, Ruben, che aiuta ogni giorno concretamente le persone che hanno bisogno e si trova a soli 100 metri dalla nostra sede. Ci tengo a dirlo perché da questa prossimità si capisce che l'azienda vuole stare davvero al centro della propria comunità».

Il ristorante sociale serviva 500 pasti ogni sera prima del Covid, poi ridotti a 300 per la pandemia: «Sono soprattutto famiglie in difficoltà, che vengono identificate dalle statistiche nella categoria "nuovo povero", i cosiddetti penultimi, che si avvicinano al nostro ristorante, spesso invitati da enti pubblici o privati, a cui offriamo la cena al prezzo simbolico di 1 euro. E questo sicuramente è un impegno che con la mia famiglia ci siamo presi, proprio nell'anno del ricominciare della nostra azienda, figlio della nostra attività: siamo ristoratori».

L'altro versante dell'impegno sociale di Pellegrini è la promozione della cultura alimentare. «C'è un dato importante che va considerato - spiega Valentina Pellegrini - ogni giorno mangiamo con noi 400 mila persone, in Italia. Un grande dato. Nelle aziende, nelle scuole, gli annosi nelle Rsa, i pazienti ricoverati in ospedale: in 400 mila, ogni giorno, mangiano nello stesso Pellegrini. E sui ogni giorno le accompagniamo con impegno, con attenzione, con passione. Non un giorno ogni tanto. È da questo che nasce il nostro senso di responsabilità verso queste persone. Non è tutto: «Abbiamo un'accademia che, non a caso, si occupa di ricerca, sviluppo e formazione e che sta portando avanti questi impegni e si è data come obiettivo di raggiungere con programmi di promozione di cultura alimentare il 100% di queste persone».

È dunque il progetto sulla cultura alimentare - lanciato quando Valentina è diventata mamma - ha generato "La squadra del gusto", il programma di educazione alimentare per le scuole approvato dal

**CON MYMENA PELLEGRINI DIVENTA IL PRIMO OPERATORE ITALIANO NEL FOOD DELIVERY POSIZIONATO NELLA TASCIA ALTA DEI RISTORANTI**

ministero, che diffonde una serie di materiali didattici volti a far crescere nei più giovani una nuova consapevolezza circa il ruolo dell'alimentazione sul benessere di tutti, accompagnando ogni ragazzo in un percorso di crescita fin quando diventa adulto.

«Insegriamo a non sprecare, spieghiamo così l'alimentazione sportiva. Mio padre ha scelto tre testimonial d'eccezione come gli ex calciatori Bergomi, Baresi e Ferri, che tengono fisicamente un corso di formazione sul gioco di squadra all'interan delle aziende e Bergomi è anche nostro testimonial sportivo del progetto per i bambini», spiega Valentina, «e partiamo dal nido, dove abbiamo dei programmi per i genitori».

È intanto, per nell'impegnarsi: della

pandemia, la Pellegrini come azienda va. «Nel 2020, in piena pandemia, abbiamo deciso di chiedere un'acquisizione a Napoli, la Mba, con 700 dipendenti: un'azienda familiare, in grande continuità con il nostro business, un'azienda che andava bene già di suo, con valori condivisi con noi, e che si è subito bene integrata con la nostra».

E poi c'è l'innovazione digitale, si chiama Mymena «ed è stata una mossa diversa, in ambito operativo lontano dalle nostre tradizioni, ma molto importante», dice ancora Valentina Pellegrini: «Diventiamo il primo operatore italiano nel food delivery posizionato nella fascia alta dei ristoranti. È una piattaforma che nasce dall'esperienza di un gruppo di trentenni e il posizionamento alto rende sostenibile il business. Perché ci abbiamo pensato? Per diversificare, ma soprattutto per ampliare la gamma dei servizi dedicati alle aziende nostre clienti per completare il concetto di benessere di cui parlavamo prima mantenendo il controllo totale non solo sul cosa, ma anche sul quando e dove...».

Tutto si tiene, in realtà: cura per il cliente, progetti di qualità come Mymena: «Il nostro posizionamento è basato sulla qualità grazie alle idee e alla ricerca che abbiamo sempre fatto - sintetizza Valentina Pellegrini - e dunque a noi si rivolgono aziende che credono e investono nel benessere delle loro persone e ci scelgono al di là dei semplici parametri economici, quelli da gara. Non a caso i nostri clienti sono al 90% privati e solo al 10% pubblici».

Compreso il settore sanitario, altra grande area d'impegno della Pellegrini, meno nota ma non meno importante, con i servizi di sanificazione e pulizia che vengono assicurati anche in strutture d'eccellenza come lo Ieri, il Morimoto, l'Istituto dei tuorati. La qualità come modo di essere.

**ECONOMY**

*"Il nostro impegno per la comunità e il territorio è cresciuto da quando, nel 2014, abbiamo lanciato la nostra Fondazione che ha come fulcro il nostro ristorante sociale, Ruben, che aiuta ogni giorno concretamente le persone che hanno bisogno e si trova a soli 100 metri dalla nostra sede. Ci tengo a dirlo perché da questa prossimità si capisce che l'azienda vuole stare davvero al centro della propria comunità"*

**IL SOLE 24 ORE**

*Un invito a cena è il primo passo di una relazione. Al Ristorante Ruben il pasto offerto a un euro è un modo per la Fondazione Pellegrini di farsi conoscere e mettersi a disposizione delle persone del quartiere Giambellino, offrendo consulenza legale e burocratica, uno sportello lavoro, housing sociale. "Con la pandemia non potevamo abbandonare i nostri utenti, proprio nel momento in cui cresceva il bisogno. Per cui abbiamo convertito le cene in un delivery di 250/300 pasti a cena"*

02 Aprile 2021

**34 ORE Lombardia**  
**Inclusione, salute e ambiente: il 35% di imprese cura i territori**

**Responsabilità sociale. Da Pellegrini a Falck, da Bracco a Snam le aziende donano risorse: lo racconta l'indagine di Assolombarda, Socialitas e Cariplo. E circa il 20% si impegna nella progettazione delle azioni**

**Alessia Maccaferri**

**U**n invito a cena è il primo passo di una relazione. Al Ristorante Ruben il pasto offerto a un euro è un modo per la Fondazione Pellegrini di farsi conoscere e mettersi a disposizione delle persone del quartiere Giambellino, offrendo consulenza legale e burocratica, uno sportello lavoro, housing sociale. «Con la pandemia non potevamo abbandonare i nostri utenti, proprio nel momento in cui cresceva il bisogno. Per cui abbiamo convertito le cene in un delivery di 250/300 pasti a cena» racconta Christian Cecchiolero, direttore del ristorante Ruben.

La Fondazione Pellegrini rappresenta una generazione di imprese che si mette in gioco - andando talvolta oltre la mera donazione in denaro o beni - come chiedono peraltro i principi di sostenibilità ambientale, economica e sociale dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Oggi il 35% delle imprese (con sede a Milano, Monza e Brianza) è impegnata in iniziative di rigenerazio-

ne e sviluppo territoriale attivate negli ultimi due anni, secondo una ricerca, curata da Fondazione Social Venture Giuliano Dell'Amore, che analizza 216 imprese associate ad Assolombarda e/o Fondazione Socialitas. E così fanno concretamente queste aziende principalmente di dimensioni grandi (59%), o medie (31%), e impegnate nella responsabilità sociale? Il 31% delle imprese dona beni o servizi e il 20% dona denaro; le sponsorizzazioni sono utilizzate dal 24% delle imprese, il volontariato d'impresa dal 21% e una quota analoga riguarda le imprese impegnate direttamente nella progettazione degli interventi.

Oltre a Pellegrini, troviamo i grandi nomi dell'imprenditoria milanese come Bracco, che a Lambrate offre cibo e assistenza sanitaria al sena final-diretta del Centro-dia-rio Roda della Caritas e Solidarietà, assieme a Basso Alimentare e Centro Diagnostico Italiano; e ancora la Fondazione Bracco progetta gli interventi e sostiene Oltre i margini, il progetto realizzato nel Comune di Ilerdunato, per l'inclusione sociale in una realtà ad alta presenza di im-

migrati. A Corvetto Fondazione Ibsan, in collaborazione con Fondazione Cariplo e con numerosi enti del terzo settore, è attiva sui temi della riqualificazione e riorganizzazione sociale offrendo le proprie competenze interventi. E ancora, Fondazione Falck è il primo finanziatore del progetto ForestaMi, i cui finanziatori sono Comune di Milano, Città Metropolitana di Milano, Parco Nord Milano e Parco Agricolo Sud Milano, che ha l'obiettivo di piantare tre milioni di nuovi alberi e arbusti entro il 2030.

**40%**

**IN RAMPA DI LANCIO**  
 La quota di aziende non ancora attive nella Car territoriale ma che sta pensando di impegnarsi

Dall'indagine emerge che i temi prevalenti, presi a cuore dalle imprese, sono l'inclusione sociale (30%), il miglioramento della salute e la realizzazione di infrastrutture per il quartiere (29%). Per quanto riguarda la pianificazione di futuri interventi, invece, i temi più ricorrenti sono i luoghi di socializzazione (13%) e l'integrazione di stranieri e migranti (12%).

Infine per il futuro l'89% delle imprese ha dichiarato il proprio interesse a sostenere iniziative di rigenerazione e sviluppo territoriale realizzate da soggetti pubblici e non profit o fondazioni di comunità nel proprio territorio: il 44% delle imprese sarebbe disponibile a partecipare all'ideazione delle iniziative, il 30% parteciperebbe alla sua realizzazione, il 5% sarebbe disposta a fornire un contributo economico.

Infine, il 55% circa delle imprese già attive in interventi di riqualificazione ha il programma di realizzare di nuovi in futuro. Circa il 40% delle imprese non ancora attive, sta pensando di mettersi in movimento.



**nel quartiere Giambellino.**  
 Il ristorante Ruben della Fondazione Pellegrini, nato nel 2018, offre a un euro e servizi diversi, dalla consulenza al volontariato per i clienti. Con la pandemia è diventato un delivery di 250-300 pasti a cena.

28 Novembre 2021



FESTIVAL DELLA DOTTRINA SOCIALE

**Le buone pratiche della sostenibilità**

**FRANCESCO DAL MAS**  
 Verona

**L**a sostenibilità come grande incognita. Può voler dire tutto, ma anche niente. Ecco perché il Festival della Dottrina sociale della Chiesa, che si conclude oggi a Verona, ha testimoniato alcune buone pratiche, per incoraggiare verso quella che è un'opportunità, pur non una necessità. La sostenibilità sociale ed economica, oltre che ambientale, come quella che si propone la Coldiretti. La Federazione, infatti, sta sviluppando, con la società Leonardo, che gestisce i satelliti, e con Arzano un meccanismo che permetterà di mappare tutti i terreni agricoli. Ebb? Spiega Ettore Prandini, presidente di Coldiretti su prima utile-zavamo i diserbanti a tutto campo, oggi possiamo intervenire solo dove c'è bisogno. Con i satelliti, appunto, i droni, l'agricoltura di precisione, il trasferimento del dato. E, infine, l'informazione al consumatore e al cittadino. Sostenibilità, dunque, anche come circolarità. Ne sa qualcosa Valentina Pellegrini, vicepresidente dell'azienda spa della ristorazione, 700 milioni di fatturato, pranzo e cena per 400mila esemplari, ma anche un ristorante sociale, Ruben, dove 100 volontari offrono ospitalità con i 300 che si accomodano ogni sera a cena (a un euro, perché hanno problemi, fino magari ad inserirli in circuiti per il lavoro. Concooperative ha portato ieri altri esempi, a partire dalle comunità emergenti. Il Ucid cui presidente Gian Luca Galbetti, che ancora, quasi l'omonimo cardine che l'ingresso rispetta la Dottrina sociale della Chiesa.

E poi c'è una sfida ancora più alta, culturale oltre che politica. Eccola. Il percorso della sostenibilità e della digitalizzazione, che l'accompagna, è molto impegnativo, ha messo in guardia Mauro Magarioli dell'Univer-

sità Cattolica del Sacro Cuore: «Il rischio è che la spinta verso la realizzazione delle strategie in mano ai grandi centri economici e finanziari porti ad autoritarismo». Come pure, ha aggiunto, ad esclusioni; le accelerazioni tecniche come il rischio di produrre scarti. Anche i 6 sindaci presenti al Festival, da quello di Lecco a quello di Mezza del Vallo, hanno affrontato il tema della sostenibilità concordando che questa è la strada giusta da seguire per il bene comune. Se sul fronte delle imprese la pandemia può offrire delle nuove opportunità di ripartenza, sul settore sanitario ha avuto effetti negativi. Lo hanno sottolineato i relatori del panel dedicato al tema e al quale ha partecipato anche il ministro della Sanità, F. S. Stefani. «La situazione è drammatica - ha precisato Giovanni Cori, ordinario di neuropsichiatria all'Università di Pisa - la pandemia ha messo in grande difficoltà tutti noi, ma ancora di più lo ha fatto con i bambini e degli adolescenti. Più del 20% degli adolescenti ha un disturbo neuro-psichico e l'emergenza sanitaria ha aumentato la gravità della situazione: il 70% dei minori presenta ansia, disturbi del sonno, Maria Elena Enoc, presidente dell'ospedale pediatrico Bambino Gesù di Roma, ha invece evidenziato la necessità di maggiori investimenti sulla ricerca che è «alla base di tutto», di tutti i progetti scientifici indispensabili a fronteggiare anche le emergenze. Oggi la conclusione del Festival con Elena Bonetti, ministro per le Pari Opportunità, e la pediatressa Antonella Sciarone Allibardi, Pro Rettore vicario dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, mentre la riflessione conclusiva sarà affidata a monsignor Nunzio Galantino, presidente Apsa. Alle 12:30 la Messa nel Duomo celebrata dal segretario di Stato della Santa Sede, il cardinale Pietro Parolin.

20 Novembre 2021

«PREALPINA

# «Etica e sostenibilità cuore dell'azienda»

La sfida di Valentina Pellegrini, manager e madre

di ROSI BRANDI

In particolare il quando è una scelta dell'individuo cui la mensa aziendale deve adeguarsi. E poi, il dove: non più una sala mensa ma qualunque luogo in cui il dipendente sia autorizzato e desideri consumare il cibo.

**Alcuni mesi fa Pellegrini ha acquisito la maggioranza di MyMenu, di cui lei è diventata presidente: primo operatore a capitale italiano nel settore dei food delivery focalizzato su ristoranti di fascia alta. Perché questa diversificazione della vostra offerta aziendale?**

«È stata una mia idea, anche se mio padre oggi è il maggiore sostenitore del ragazzo di MyMenu, tutt'ora azionista. Li vede come imprenditori, come era lui alla loro età. E anche per questo contempero a operare con una certa indipendenza sia nella sostanza del business che nelle modalità operative proprie delle start up. Si sono trasferiti in un piano della nostra sede in via Lorenteggio, allestito da loro stessi con scritte sui muri e tanto di calcetto: ovviamente diverso da tutti gli altri piani ma generatore di contaminazioni (che ritengo positive per il futuro dell'azienda».

**Di cosa si occupano?**

«Cosa, quando e dove sono i tre termini che qualificano oggi la ristorazione aziendale, sempre più lontana dalle storiche mense. Il cosa può essere soddisfatto dalla Pellegrini ma il dove e il quando pranzare richiedono competenze tecnologiche, organizzative e logistiche la cui attuazione sarà compito di MyMenu. Inoltre, con una linea business dedicata, MyBistro, forniremo pranzi preparati in specifici centri di cottura. Poi c'è lo smart working: vogliamo ampliare la gamma di servizi dedicati alle aziende, ai dipendenti o alle famiglie, prendendoci cura del loro benessere anche al di fuori del tradizionale luogo di lavoro».

**Le scuole hanno riaperto e quindi anche le mense: si riesce sempre a**

stere le persone fragili in quarantena, fornendo gratuitamente 55.000 pasti consegnati al loro domicilio. La solidarietà verso i meno fortunati è una propensione della mia famiglia passata per comos, cni) nostri valori, alla società».

**Il ristorante "Ruben" è l'emblema di questa propensione.**

«È il progetto bandiera della Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus. "Ruben" nasce dal cuore di un imprenditore, mio padre, che ha fatto del lavoro lo strumento portante del successo suo personale e dell'impresa che ha fondato e questo valida il principio che la ripartenza delle persone in difficoltà non può che realizzarsi attraverso un lavoro ritrovato. È questo l'impegno dello staff e dei 100 volontari della Fondazione che operano per riportare fuori dalla situazione di fragilità i circa 300 commensali che ogni sera cenano al ristorante "Ruben" pagando, se maggiori di 16 anni, il prezzo di 1 euro. Perché la cena proposta non è una elemosina».

**Dopo il boom di iscritti alle scuole alberghiere grazie ai fermati tv fra i giovani è passata la moda di fare lo chef. Quali è il suo consiglio?**

«È un mestiere bellissimo che può dare grandi soddisfazioni ma richiede dedizione totale se si vuole emergere. Personalmente invito fortemente i giovani a considerare il percorso professionale del cuoco partendo da una scuola alberghiera o dalla scuola on the job di qualche chef, in grado e volenteroso di trasmettere le sue competenze».

**Sei anni fa avete aperto l'Accademia Pellegrini: il bilancio?**

«L'Accademia nasce nel 2015 con lo scopo di essere al tempo stesso un incubatore di progetti d'innovazione e un acceleratore della loro divulgazione attraverso la formazione interna. Ora abbiamo aperto un dialogo con le istituzioni, finalizzato anche a contribuire al cosiddetto bene comune e forte è l'impegno nella divulgazione di temi di primario valore per il benessere della persona: sarà anche per la responsabilità di mettere in tavola ogni giorno 400.000 persone».

**Sui vostro sito si legge: "Operare nella società come azienda responsabile, attenta alle problematiche della contemporaneità e votata a un apprezzamento sostenibile a tutti i livelli". In Italia non tutti gli imprenditori sono così illuminati.**

«Credo che la sostenibilità sia oggi una caratteristica imprescindibile del nostro fare industria sia essa food, moda o meccanica. E chi non lo farà per profonda convinzione, come avviene invece in Pellegrini, dovrà farlo perché costretto dai clienti. Noi già da alcuni anni committiamo il bi-

«PREALPINA

La vicepresidente del gruppo leader nella ristorazione spiega come il Covid ha cambiato le strategie. Anche grazie ai «ragazzi» di MyMenu



«Quando mio padre deciderà, e so che passeranno anni, assumerò la responsabilità di una società multi servizi, solida, verso il futuro»



LA PREALPINA

*"Ruben è il progetto bandiera della Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus. Ruben nasce dal cuore di un imprenditore, mio padre, che ha fatto del lavoro lo strumento portante del successo suo personale e dell'impresa che ha fondato e questo valida il principio che la ripartenza delle persone in difficoltà non può che realizzarsi attraverso un lavoro ritrovato"*

27 Maggio 2021

**CORRIERE DELLA SERA**  
**MILANO**

**Ernesto Pellegrini**

**Il bisogno di *dagh una man ai disgrazià***

**N**e l'ann 2014 mi, con la mia famiglia, ho fa' una Fondation perché vorevi fa un quacoss per *dagh una man a quei poer disgrazià che gh'an pù nient. L'era tant che ghe pensavi perché ghe dedre una storia, la storia de rin che 'l se chiamava Ruben... Ho scritto in dialetto perché questa era la lingua della campagna da dove sono venuto. Essere diventato*

Imprenditore e presidente dell'Inter è un motivo di orgoglio, ma aver restituito qualcosa del tanto che ho avuto al meno fortunati lo considero un doveroso risarcimento. Ruben aveva lavorato nella cascina dei miei genitori e anni dopo è morto di freddo e di solitudine: a lui ho intitolato il ristorante solidale che a Milano offre pasti a un euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL CORRIERE DELLA SERA**

*"Ruben aveva lavorato nella cascina dei miei genitori e anni dopo è morto di freddo e di solitudine: a lui ho intitolato il ristorante solidale che a Milano offre pasti a 1 euro"*

**LIBRO**

*"Ruben è un luogo nel quale fornire alle persone, insieme a una cena sana e di qualità, un momento di accoglienza, di conforto e un sostegno, indispensabili per costruire, insieme, occasioni e progetti di ripartenza. Un progetto nato dall'analisi di un bisogno e di una trasformazione sociale alla quale noi abbiamo voluto dare una risposta partendo dalle nostre competenze di ristoratori e facendo rete con il territorio di Milano"*

A cura di  
**MARSA MILANO**

**RIPARTIRE DALLA CITTÀ**  
PROSSIMITÀ EDUCATIVA  
E RIGENERAZIONE DELLE PERIFERIE



**VP** VITA E PENSIERO

01 Settembre 2021

**CORRIERE DELLA SERA**  
**MILANO**

**Il «re delle mense» Ernesto Pellegrini**

**«Le autorità ci indicino come sostenere le famiglie senza casa»**

appello: «Le autorità ci diano indicazioni per sapere come possiamo fare per aiutare queste famiglie». Non era ancora arrivata alla sua scrivania, ma la richiesta d'aiuto dei milanesi neo sfollati non lascia di certo indifferente il «re delle mense» ed ex presidente dell'Inter: «Io sono pronto. Noi offriamo a chi è in difficoltà trecento pasti ogni sera in via Lorenteggio al ristorante Ruben, ma al di là di questo sono sempre pronto ad aiutare chi ha bisogno, a tendere una mano. Anche in questo caso: se mi viene chiesto, noi della Pellegrini ci siamo». A inaugurare la corsa alla solidarietà sono stati i comuni cittadini sui social. Simona Carettoli, titolare dell'agenzia di comunicazione Your Lab in via Lassalle, ha lanciato su Facebook l'iniziativa «Le scatole del grattacielo» per raccogliere e distribuire alle famiglie sfollate coperte, lenzuola, vestiti, piatti, bicchieri, pentole e giocattoli. Sulla pagina «Set di Milano se» sono apparsi messaggi come quello di una ditta di triacchi della città: offre trasporto e materiali da imballaggio a tutti gli ex residenti della Torre, quando sarà possibile accedere allo stabile e prelevare quanto resta dei loro effetti personali. Il pub Octopus, in zona Barona, si era messo fin dalle prime ore a disposizione offrendo pranzo e cena agli sfollati. E si muovono anche le parrocchie, come quella di Santa Maria Liberatrice, che ha lanciato una raccolta fondi.

**Stefania Chiale**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Ex Inter Ernesto Pellegrini, 80 anni**

**Il sostegno.**  
Sono sempre attento a tendere una mano a chi si trova in difficoltà. Se ci coinvolgono noi ci siamo

23 Giugno 2021

MI-LORENTEGGIO.com

## Corsico. Ritornano le cene a 1 euro al ristorante sociale "Ruben"

23-06-2021 13:26 am

@ G. Comensoli



I cittadini residenti a Corsico da almeno un anno e con un ISEE inferiore ai 10mila euro possono chiedere ai servizi sociali l'accredito per il servizio serale della Fondazione Pellegrini

Corsico (23 giugno 2021) - In via Garin a Milano, dal 2010 la Fondazione Pellegrini onlus dà un sostegno alle persone in difficoltà economica attraverso il ristorante sociale Ruben, che serve pasti serali al costo simbolico di 1 euro.

Grazie all'accordo approvato nell'ultima Giunta comunale, anche i corsichesi possono usufruire del ristorante milanese, facendo richiesta ai servizi sociali. Per ottenere l'accredito al Ruben è necessario essere residenti a Corsico da almeno un anno e avere un ISEE del nucleo familiare non superiore ai 10mila euro.

"Il servizio fornito dalla Fondazione Pellegrini - commenta l'assessora alle politiche sociali e abitative Elena Galli - è particolarmente prezioso in questo momento di crisi socio-economica, nel quale i servizi sociali registrano un numero sempre più considerevole di persone che faticano a procurarsi un pasto caldo. Già in passato - conclude l'assessora Galli - il Comune aveva stipulato un accordo con la Fondazione Pellegrini. Noi abbiamo semplificato le modalità di accesso".

25 Dicembre 2021

MENU

AGI AGENZIA ITALIA

NEWS - CRONACA

## Piccoli miracoli a Milano, contro la fame

Viaggio nella rete di solidarietà a sostegno di chi nel capoluogo lombardo non ha mezzi per mangiare. Più di ventimila persone che vivono in una condizione resa ancor più difficile sotto le feste opulente di Natale - Il VIDEO

di Antonio Cassa

POVERTÀ VOLONTARIATO MILANO

aggiornato alle 18:54 25 dicembre 2021



© Associazione Pane Quotidiano

AGI - Una parte di Milano ha fame e non ha i mezzi propri per soddisfare il bisogno vitale.

Ma è anche la "Milan col coeur in man": una grande rete di solidarietà, privata e pubblica, prova a raggiungere tutti i bisognosi e a cercare di non lasciare nessuno con l'appetito in bocca.

L'universo delle persone in difficoltà è variegato. Sono spesso uomini e donne che si trovano in questo stato da tempo, o entrano negli elenchi dei servizi sociali dal 2020, a seguito della perdita del lavoro a causa della pandemia.

Vivono pertanto ai margini della cerchia dei grattacieli e degli investimenti produttivi. Più di ventimila persone, secondo una ricostruzione di AGI, senza distinzione di sesso, età e nazionalità, che vivono in una condizione resa ancor più difficile sotto le feste opulente di Natale. Non soltanto senzatetto, ma anche intere famiglie che fanno enorme fatica a far quadrare i conti domestici e trovare cibo e altri generi di prima necessità tra credenza e



Bilancio Sociale 2021 approvato  
dal CdA della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS  
in data 30/04/2022

Sede legale via Washington, 2 - 20146 Milano  
Sede operativa via Gonin, 52 - 20147 Milano

t. +39 02 4549 8240  
f. +39 02 4549 8242

[info@fondazionepellegrinionlus.org](mailto:info@fondazionepellegrinionlus.org)

Codice fiscale e partita iva 97677730158  
Fondazione riconosciuta il 10-06-2014 dalla Regione Lombardia