



FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini ONLUS



Bilancio Sociale 2016



Ruben
ristorante

La nostra famiglia continua a sostenere
questa Fondazione che porta il mio nome.
E io la ringrazio.

Indice

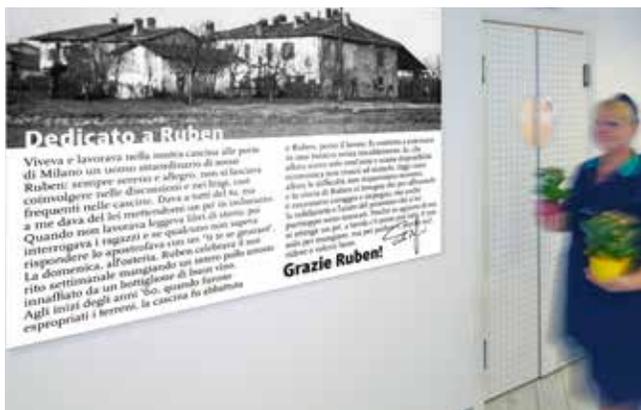
IDENTITA'

Lettera del Presidente	<i>pag. 6</i>
Il nostro Bilancio Sociale	<i>pag. 8</i>
La Fondazione	<i>pag. 9</i>
La nostra visione	<i>pag. 10</i>
La nostra missione	<i>pag. 12</i>
Il bisogno	<i>pag. 14</i>
L'organizzazione	<i>pag. 18</i>
Gli stakeholder	<i>pag. 19</i>



PROGETTO

Il Ristorante Ruben	<i>pag. 22</i>
I commensali	<i>pag. 27</i>
I dati statistici	<i>pag. 28</i>
Storie di ruben	<i>pag. 36</i>
La rete	<i>pag. 42</i>
I volontari	<i>pag. 44</i>
Il progetto volontari	<i>pag. 50</i>
Testimonianze dei volontari	<i>pag. 54</i>



CONTO ECONOMICO

Il conto economico	<i>pag. 60</i>
I prossimi passi	<i>pag. 64</i>

DICONO DI NOI

Dicono di noi	<i>pag. 68</i>
Riconoscimenti	<i>pag. 71</i>



“ La Fondazione è per me un modo
per ringraziare il buon Dio
del tanto che ho avuto dalla vita.

E ho voluto farlo partendo
da quello che so fare meglio,
ristorare le persone. ”



TOGETHER
is OUR
FAVORITE
place
TO BE

ATTENZIONE



FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini ONLUS

Lettera del Presidente

Anche nel 2016 chi si è trovato improvvisamente fuori dal mondo produttivo perché ha perso il lavoro, chi, a seguito di una separazione o di un divorzio, ha perso la casa e ha l'impegno di pagare gli alimenti o l'assegno per il mantenimento dei figli senza poterlo più fare, chi ha lavorato, senza comunque riuscire a portare avanti la famiglia, chi ha svolto lavori saltuari o ha potuto disporre di un solo reddito al limite della sussistenza e ha una famiglia numerosa o genitori a carico, ha potuto rivolgersi alle oltre 100 organizzazioni che costituiscono la RETE di Ruben ed essere indirizzati al nostro ristorante dove ha potuto trovare un po' di ristoro.

È per loro che è nata e sta operando dal novembre 2014 la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS ed è a queste persone che nel corso del 2016, abbiamo offerto 67.495 cene, di cui 17.907 ai minori tra gli 1 e i 16 anni.

Nel 2016 abbiamo poi avviato anche ulteriori azioni di sostegno, come avevo anticipato nell'introduzione al bilancio sociale dello scorso anno, per il ritorno dei nostri commensali ad una situazione di auspicata "normalità" con esito positivo in alcuni casi e con un percorso in itinere per altri. Attività che trovano nella Fondazione sostegno progettuale ed economico ma che sono sviluppate dai nostri volontari, costituitisi all'uopo in Associazione.

È a loro e allo staff di Ruben che va la mia più viva riconoscenza perché hanno saputo trasformare la decisione mia e della mia famiglia di dare una mano ai meno fortunati di noi, in un progetto poliedrico che sta assumendo un ruolo importante nell'ambito del welfare milanese, come illustrato in questo bilancio sociale e ampiamente riconosciuto nel corso del 2016 da autorità, organizzazioni del terzo settore e stampa. Proprio per sviluppare le progettate nuove attività, nel 2017 avvieremo un programma

di fundraising, rivolto in primis ad amici della mia famiglia e della società Pellegrini, ma a cui inviteremo anche grandi e piccole società che vorranno esprimere anche attraverso di noi l'impegno sociale della loro impresa. I proventi si aggiungeranno al contributo della stessa Pellegrini, consentendo l'avvio dei nuovi progetti di reinserimento dei nostri commensali che potranno così vivere il Ristorante Ruben come lo abbiamo originariamente pensato, quello di momentaneo ristoro prima della auspicata ripartenza.

*Buona lettura
Il presidente*

**Il Presidente
della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS**

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini



“

Trasformare la decisione mia e della mia famiglia di dare una mano ai meno fortunati di noi, in un progetto poliedrico che sta assumendo un ruolo importante nell'ambito del welfare milanese

”

Il nostro Bilancio Sociale

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 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. Abbiamo cercato di offrire dati e informazioni il quanto più possibile comprensibili nella convinzione che questo sia uno strumento fondamentale di comunicazione.

L'obiettivo che ci siamo posti è quello di comunicare il ruolo e il valore svolto dalle nostre attività nella comunità di riferimento; di confrontare quanto realizzato con le esigenze sociali preesistenti, fornendo informazioni sul raggiungimento degli

obiettivi sociali prefissati; di dimostrare come il fine dell'organizzazione sia quello di fornire un valore aggiunto per la comunità; di rendere conto di quanto le azioni sociali della Fondazione abbiano delle ricadute in termini di utilità ed efficienza.

Questo Bilancio Sociale, il secondo della Fondazione, rappresenta il bilancio di un anno intero di progetti ed attività: il 2016. Abbiamo iniziato a fine 2014 e considerato il 2015 un anno di Start-up per il Ristorante Solidale Ruben e di avvio per la Fondazione Ernesto pellegrini onlus. Il 2016 è stato l'anno delle conferme e dell'asestamento del progetto e delle sue linee di sviluppo.

Abbiamo scelto di proseguire nel realizzare un documento che offra, oltre ai testi e ai dati dell'attività di Ruben, primo progetto della Fondazione, anche un contributo visivo importante. Il documento, anche quest'anno, è infatti ricco di immagini raccolte a Ruben, foto realizzate da una nostra volontaria nel pieno rispetto della privacy e della dignità dei nostri commensali. Il Bilancio Sociale è stato redatto seguendo le

linee guida del Gruppo di studio per il Bilancio Sociale GBS, i "contenuti" dello standard GRI (Global Reporting Initiative) relativamente alle performance e sulle indicazioni di processo standard AA1000 (Account Ability1000).



Gruppo di studio per il Bilancio Sociale



Global Reporting Initiative™

La Fondazione

La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS nasce nel dicembre 2013 per volontà del Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini e della sua famiglia, sulla base di un desiderio personale e di una forte motivazione etica e sociale.

Per la famiglia Pellegrini, la Fondazione è un modo concreto di mettere a disposizione le sue competenze e risorse per aiutare le tante persone che si trovano in condizione di temporanea difficoltà economica e sociale e favorire così lo sviluppo di nuove idee e nuove risposte a bisogni che cambiano e divengono più complessi.

Pensiamo che la Fondazione possa e debba operare in un orizzonte di ampio respiro, a partire dal territorio in cui nasce e da cui trae stimolo ed energia; crediamo che il progresso si misuri dalla capacità di contribuire alla crescita e al benessere della collettività e della comunità locale in cui ognuno di noi vive e opera; siamo convinti che sia possibile costruire un mondo nel quale i bisogni dei singoli siano anche responsabilità di ciascuno.



Confermiamo la nostra visione

Crediamo che il benessere delle persone e delle comunità debba essere una responsabilità collettiva e condivisa; ognuno di noi ha il dovere, secondo le proprie possibilità, di contribuire ad uno sviluppo solidale e armonico della collettività e degli uomini e delle donne che la compongono.

La famiglia Pellegrini ha scelto di provare a coniugare il patrimonio di esperienza e conoscenza acquisito negli anni, con il desiderio di creare qualcosa di significativo per la città di Milano.

L'obiettivo è quello che la Fondazione e il Ristorante Ruben riescano a raccogliere, a fare incontrare, bisogni ed energie, difficoltà personali e soluzioni condivise, competenze e voglia di progettare e realizzare nuove forme di solidarietà partecipata.

L'essere umano, le sue esigenze, i suoi desideri, i suoi sogni, dovrebbero essere al centro di ogni riflessione storica, economica, morale, religiosa.

Ma la riflessione non è nulla se non dà vita a un'azione, ad un insieme di pratiche e di realizzazioni che si trasformino oggi in concreti mutamenti, in realizzazioni visibili, nella forza di un abbraccio, nella sicurezza di un tetto, nel calore dell'ascolto.

E siccome tutto questo deve partire da un luogo vero, da persone vere, da esigenze e richieste tangibili, abbiamo pensato di dare concretezza alla Fondazione proprio dalla città in cui l'azienda Pellegrini è nata, Milano, creando una rete che su Milano e dintorni estende il suo raggio d'azione.

Operare su questo territorio è un dato di concretezza e un punto di partenza. Ma è anche un riconoscimento a ciò che Milano è stato, e continua a essere, nella storia del nostro Paese: un grande centro di accoglienza, di lavoro, di speranza e di felicità concreta.

Oggi la società è chiamata a sostenere le persone e le famiglie così duramente colpite da una crisi che non risparmia neppure coloro che, fino a poco tempo fa ne erano immuni.

E noi vogliamo fare la nostra parte, insieme a tutte le altre realtà di assistenza e solidarietà.

Partendo dall'oggi, dalla terra in cui viviamo, ma pensando sempre all'Uomo nella sua universalità.

Questa nostra visione, presentata nel 2015, è stata confermata dagli accadimenti del 2016 che ci hanno visto in prima linea, con le tante realtà milanesi, a dare quel poco di sollievo di cui siamo capaci che, seppure goccia nella vastità del fabbisogno, è risultato importante per chi ne ha potuto beneficiare.

Per questo riteniamo la nostra "vision" sempre attuale e la confermiamo per il 2017.



“ Continuiamo ad essere chiamati a sostenere le persone e le famiglie così duramente colpite da una crisi che non risparmia neppure coloro che, fino a poco tempo fa ne erano immuni. ”

Continuiamo la nostra missione

La nostra missione continua ad impegnarci, quotidianamente nel dare un aiuto concreto a chi si trova in una situazione di temporanea difficoltà economica e sociale.

Questo impegno si realizza in tre fasi:

Accogliere chi si trova in un momento di difficoltà, di disagio e di fragilità, per rispondere alle sue esigenze immediate salvaguardando la sua dignità e la sua personalità.

Sostenere la ripresa di queste persone con l'ascolto, la disponibilità e accompagnandole nella gestione e nel superamento dell'emergenza.

Promuovere il loro ritorno a pieno titolo nella società, favorendone il reinserimento nella struttura sociale a cui sentono di appartenere e che costituisce la loro identità.

La missione della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS si concretizza, come prima azione, nel **Ristorante Ruben**, un luogo nel quale fornire alle persone che a noi si rivolgono, insieme ad una cena di qualità, un momento di accoglienza e conforto, indispensabili per costruire, insieme ai nostri commensali, occasioni e progetti di ripartenza.

I destinatari del nostro impegno sono persone che, pur animate dalla volontà di uscire dalla momentanea difficoltà in cui si trovano, hanno bisogno di aiuto, di una mano. Tra queste persone può esserci:

- chi si è trovato improvvisamente fuori dal mondo produttivo perchè ha perso il lavoro.
- chi, a seguito di una separazione o di un divorzio, ha perso la casa e si trova a dover pagare gli alimenti o l'assegno per il mantenimento della prole senza poter più provvedere al proprio sostentamento.
- chi lavora ma non riesce comunque a portare avanti la famiglia: persone che hanno lavori saltuari o dispongono di un reddito al limite della sussistenza e hanno famiglie numerose o genitori a carico
- ex detenuti che cercano di reinserirsi nella società
- emigranti in cerca di lavoro
- rifugiati in fuga da guerre o persecuzioni in attesa del riconoscimento del loro status
- parenti al seguito di malati ricoverati negli ospedali milanesi ma privi di mezzi economici sufficienti a provvedere alle necessità della trasferta.

Il cibo, come sostegno indispensabile alla vita è, da sempre, un bisogno primario dell'uomo.

Ma l'uomo è molto più di un insieme di bisogni primari; è un essere sociale ed è a questa dimensione dell'offrire il cibo che vogliamo far riferimento, com'è nella nostra tradizione: **ossia offrire ristoro oltre il sostentamento.**

Per noi, quindi, la cena è soprattutto un momento da condividere e dal quale partire per ricostruire un percorso di autonomia e dignità.

Con il Ristorante Ruben abbiamo voluto unire con un filo tangibile:

- l'idea cristiana dell'amore per il prossimo nella sua integrità di persona, cui offrire nutrimento per il corpo e ristoro per l'anima;
- l'esigenza laica di contribuire attivamente alla protezione e al rafforzamento di una rete sociale che i tempi odierni hanno pesantemente intaccato;
- il desiderio di restituire alla nostra comunità, in termini di aiuto e strutture, qualcosa di quanto ci ha dato e ci dà.



“

Per noi, quindi, la cena è soprattutto un momento da condividere e dal quale partire per ricostruire un percorso di autonomia e dignità.

”

Il bisogno si rinnova

Indagare e, ancora di più, intervenire sul tema delle nuove povertà, presenta alcune difficoltà che sono connaturate all'essenza stessa del problema, alla sua natura.

Da un lato le nuove fragilità economiche e sociali, prodotto della crisi degli ultimi anni, hanno investito singoli e famiglie che, tradizionalmente, ne erano immuni; dall'altro lato l'eterogeneità di questi bisogni è difficilmente rinchiudibile in categorizzazioni e schemi che rischiano di "ridurre" il problema non favorendone la comprensione.

Tutto ciò produce una difficoltà sia in chi è chiamato o si candida ad occuparsi di tali bisogni, privandolo delle letture abituali dei fenomeni del disagio sociale, sia in chi è portatore di tali bisogni, poco avvezzo a chiedere aiuto e ad avere una rappresentazione di sé come "povero".

Incrocicare il tema delle nuove povertà ha voluto dire, per la Fondazione, interrogare questi bisogni e interrogarsi sulle modalità operative con le quali tentare di fornire risposte efficaci.

Abbiamo capito, fin da subito, che chi a noi si rivolge per la cena non è portatore del semplice bisogno primario di cibo, ma di un bisogno molto più complesso; c'è il bisogno di veder riconosciuta la propria dignità di persona e di non veder esaurita la propria essenza nel semplice bisogno di cui si è portatori (i nostri commensali sono persone in condizione di fragilità e non poveri, in quanto la povertà è una condizione dell'essere umano non ciò che ne definisce la natura).

Si ha bisogno di relazioni e socialità, si ha bisogno di ascolto, si cerca un supporto per uscire dalla propria condizione di precarietà. I nostri commensali sono portatori di una fragilità che noi stessi abbiamo definito economica e sociale. Sicuramente il tema della precarietà economica e lavorativa è prioritario, ma questa domanda fatica a venire alla luce, a prendere forma e concretezza, sommersa com'è da un disagio che è multifattoriale.

Ci sono storie familiari tragiche e complesse che hanno segnato pesantemente le persone, ci sono sofferenze e disabilità fisiche e psichiche, ci sono povertà culturali e di strumenti, c'è uno

scoramento, quando non una vera e propria depressione, per anni di domande a servizi pubblici e privati che non hanno ricevuto risposta.

Con il termine "nuove povertà" ci si riferisce non solo ad una fragilità economica oggettivamente misurabile, ma ad un senso di insicurezza, di instabilità, una zona grigia sempre più ampia, dove povertà è anche fragilità di relazioni, precarietà lavorativa, insicurezza sociale, malattia.

Condizioni che producono di fatto un'esclusione sociale meno visibile, ma che ha ripercussioni molto importanti sulle storie individuali e familiari.

Oggi il concetto di povertà lascia il passo al concetto di "esclusione sociale", intesa come condizione di deprivazione, che si manifesta attraverso uno svantaggio generalizzato dovuto all'inadeguatezza delle risorse e ad un limitato accesso a diverse importanti dimensioni delle attività umane quali educazione, lavoro, famiglia, reti informali, consumo di beni e servizi, comunità di riferimento e istituzioni



“ C’è il bisogno di veder riconosciuta la propria dignità di persona e di non veder esaurita la propria essenza nel semplice bisogno di cui si è portatori. ”

pubbliche, tempo libero e svago.

I commensali di Ruben rientrano in questa tipologia di disagio. Ruben, oltre a fornire una risposta immediata e concreta al bisogno delle persone, sta facendo emergere, rendendolo visibile, un bisogno fino ad ora "nascosto" dal punto di vista sociale, in quanto difficoltoso da intercettare attraverso i servizi classici di supporto alle povertà: le tradizionali mense dei poveri, la distribuzione dei pacchi alimentari, i servizi ad accesso diretto rivolti alla grave emarginazione.

Al 31 Dicembre 2016 abbiamo ricevuto più disegnalazioni da parte della nostra rete di enti inviati; le tessere emesse sono più di Una ulteriore crescita rispetto al 2015 esprime evidente di quanto questo sia un bisogno reale, che necessitava di nuove forme di risposta.

Anche nel 2016 La quasi totalità dei nostri commensali si trovava in una condizione di fragilità che, pur essendo recente o temporanea, si accompagnava alla presenza di scarse risorse e competenze, oltre che ad uno stato emotivo caratterizzato da sentimenti di impotenza e disillusione nei confronti del possibile "riscatto".

Queste storie confermano una tipologia di bisogno che ha nella "perdita" del lavoro e quindi nell'assenza di un reddito la sua manifestazione più evidente,

L'utenza di Ruben si è caratterizzata da un lato per omogeneità del bisogno, in quanto le persone che accedono al Ristorante vivono uno stato di disoccupazione o di precarietà lavorativa, dall'altro per un'eterogeneità delle condizioni di partenza, essendo persone con storie lavorative e competenze culturali e sociali molto diverse.

dopo un ulteriore anno ci siamo sempre più convinti della necessità di lavorare in quell'interstizio che si colloca tra la perdita di un lavoro e il suo ritrovamento, significa operare affinché la persona arrivi o ritorni ad avere le condizioni sociali e motivazionali che le permettano di rientrare nel mondo del lavoro, affinché sia messa nelle condizioni di poter esercitare i propri diritti in maniera effettiva.

Significa lavorare sulla capacità di "resilienza", ovvero la capacità di far fronte in maniera positiva agli eventi traumatici, di riorganizzare la propria vita dinanzi alle difficoltà.

"Grazie Ruben"



L'organizzazione 2016

Presidente

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini

Soci fondatori

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini

Signora Ivana Faglia Pellegrini

Dottoressa Valentina Pellegrini

Dottor Alessandro Ermolli

Consiglio di Amministrazione

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini

Signora Ivana Faglia Pellegrini

Dottoressa Valentina Pellegrini

Dottor Alessandro Ermolli

Ingegnere Giuseppe Orsi

Signor Maurizio Risari - Amministratore Delegato

Dott.ssa Alessandra - Revisore legale

La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, ad oggi, impiega 2 lavoratori dipendenti; dottor Christian Uccellatore, Direttore Responsabile del Progetto Ruben e il Signor Enrico Barbieri.

Presso l'Ufficio tessere e il Ristorante Ruben operano circa 100 volontari, impiegati nelle Aree Accoglienza, Sala, Cassa e Ufficio Volontari.



Gli stakeholder

Con il termine stakeholder (o portatore di interesse) ci si riferisce ad un soggetto, o ad un gruppo di soggetti, influenti nei confronti di un'organizzazione o di un progetto. La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS raccoglie attorno al progetto Ruben una serie di istanze e di aspettative, da parte di una pluralità di soggetti pubblici e privati; ad ognuno dei portatori di interesse la Fondazione intende rendere conto di quanto fatto per rispondere alle richieste e ai bisogni che la natura del singolo rapporto porta con sé.

Dipendenti

La qualità dei servizi erogati dipende in buona sostanza dalla qualità degli operatori coinvolti. La Fondazione ricerca le migliori risorse professionali a cui chiede impegno, senso di responsabilità e investimento personale, offre assunzione con contratto a tempo indeterminato dopo il periodo di inserimento e garantisce percorsi di crescita professionale, formazione e un ambiente di lavoro sicuro e sereno.

Fornitori

Anche i fornitori sono parte integrante dei portatori di interesse della nostra Fondazione, la

qualità del cibo, la qualità dei lavori e dei servizi resi, assieme all'attenzione per le esigenze del ristorante, sono fattori determinanti nel sostegno dei nostri commensali.

Volontari

La Fondazione promuove e sostiene il volontariato come espressione dell'impegno della comunità verso la difesa e il rispetto dei diritti dei più deboli. La relazione quotidiana con i nostri commensali è un'esperienza di crescita e di arricchimento che la Fondazione sostiene con percorsi di supporto specifici per volontari.

Commensali

Ai nostri commensali offriamo una cena di qualità, in un ambiente piacevole e accogliente. Sosteniamo le persone e i nuclei familiari, offrendo un aiuto concreto, nel rispetto della loro dignità e dei loro diritti. Accogliamo, sosteniamo e promuoviamo le persone in condizione di temporanea fragilità economica e sociale.

Enti invianti

Con la nostra rete abbiamo condiviso l'idea e lo sviluppo del progetto Ruben. Insieme costruiamo nuove risposte a bisogni che cambiano. Vogliamo essere per loro e per le

persone che a loro si rivolgono, una risorsa, un nodo di un sistema che, in forma aggregata e partecipativa, riesca ad affrontare in maniera innovativa i problemi legati al tema delle nuove povertà.

Partners pubblici e privati

Per gli Enti Pubblici la Fondazione vuole essere un interlocutore attento e promotore di nuove forme di welfare partecipato.

Per le organizzazioni con le quali collaboriamo vogliamo essere un partner affidabile e realizzare, insieme a loro, azioni e progetti che incidano positivamente sulla comunità di riferimento.

Comunità

Al territorio e alle nostre comunità offriamo, innanzitutto, un servizio rivolto a singoli e famiglie in difficoltà; apriamo le nostre porte al volontariato di privati cittadini e associazioni; interloquiamo con attori e protagonisti del welfare locale; intendiamo, infine, restituire alla collettività il patrimonio di sguardi e saperi generati dalla nostra attività.

“ Ruben prova a dire, con la sua esperienza, che il povero può usufruire di un servizio “ricco”, che un servizio rivolto alla povertà può anche non essere povero. ”



"Grazie Ruben"



PROGETTO



Il Ristorante Ruben

Il progetto della Fondazione a sostegno di chi si trova in situazioni temporanee di emergenza e di fragilità economiche e sociali parte con il Ristorante Ruben a Milano, in via F. Gonin 52.

Ruben è aperto dal lunedì al sabato ed è in grado di servire fino a 400 coperti tra le 18.45 e le 21.00.

Ai commensali, Ruben offre una sospensione momentanea dal bisogno, ma anche un momento di ricarica e di nuova motivazione attraverso:

Lo spazio: si cena dove si è già cenato

Un ambiente curato, dove ci si possa sentire a casa, dove si possa mangiare anche con la propria moglie e i propri figli. Un luogo dove ritrovare e ritrovarsi, dove riconoscersi.

Il tempo: nessuna fretta

Vogliamo che il tempo vada oltre quello strettamente necessario a consumare il pasto. La nostra prospettiva è quella dello stare insieme a tavola, di un momento dedicato alle relazioni umane e sociali che da sempre caratterizzano il pasto come un'occasione di convivialità.

La scelta: ognuno ha i suoi gusti

La possibilità di scegliere, ogni sera, tra due o più proposte è molto più vicina all'idea di Ristorante e, quindi, di normalità.

Il conto: pago la mia cena

Grazie al contributo della Fondazione, il costo del pasto per ogni commensale è di 1 euro e così me lo posso permettere. Per i minori di 16 anni, il pasto è gratis. Per accedere al Ristorante Ruben occorre rivolgersi presso un Centro d'Ascolto, un'Associazione o un ente della rete di Ruben.

I Centri d'Ascolto e le Associazioni hanno il compito di valutare i bisogni delle persone e delle famiglie e verificare criteri e parametri d'accesso al servizio.

Il processo di selezione è di totale competenza degli enti della rete; la Fondazione, attraverso una sezione dedicata nel proprio sito internet, riceve le segnalazioni dagli enti accreditati.

Una volta segnalata, la persona può rivolgersi all'Ufficio Tessere della Fondazione, dal lunedì al sabato, dalle 17.00 alle 19.30 e ritirare la propria tessera d'accesso al Ristorante.

La tessera, che ha validità di 60 giorni, può essere rinnovata, previo un ulteriore colloquio di valutazione presso l'ente dal quale era pervenuta la prima segnalazione.

La tessera dà diritto al numero di cene richieste e attribuite in fase di colloquio di selezione; la persona o il nucleo familiare possono richiedere di cenare tutti i giorni, dal lunedì al sabato, o solo per alcuni giorni alla settimana, a seconda della loro condizione e del loro bisogno.



Ruben
ristorante



“ Diritto al cibo: diritto di accedere alle risorse per approvvigionarsi del cibo . ”



I pasti sono preparati dai cuochi e dagli operatori Pellegrini. Settimanalmente, con la supervisione di dietologi e nutrizionisti, viene stabilito un menù, che garantisca un'alimentazione completa ed equilibrata.

La composizione del pasto prevede: un primo, un secondo, un contorno caldo o freddo, frutta o dolce, pane e bevande a libero consumo. Per scelta non vengono serviti cibi fritti e alcool. Le bevande, servite con dispenser per abbattere la produzione di rifiuti plastici e in alluminio, sono prodotti eco-efficienti e del mercato equo e solidale.

Il pane servito a Ruben è prodotto dalla Kairos, Cooperativa Sociale di Abbiategrasso.

L'approvvigionamento di generi alimentari segue il normale percorso degli acquisti effettuati dalla Pellegrini Spa.

Pur essendo possibile, per le aziende agroalimentari, effettuare donazioni al Ristorante, Ruben ha scelto di non utilizzare gli alimenti provenienti dai circuiti di recupero delle eccedenze.

Ruben, oltre che accogliere e sostenere le persone, prova a dire alle nostre comunità che ***il diritto al cibo non può essere sovrapposto e coincidere con il diritto allo scarto.***

Ruben, ricorrendo ai servizi della Pellegrini spa che acquista sul libero mercato le derrate alimentari, prova a riconoscere ai suoi commensali il diritto al cibo, buono e sano, punto.

Spesso le mense per i poveri sono povere a loro volta, potendo fare conto su risorse esigue e difficili da reperire. Ruben prova a dire, con la sua esperienza, che il povero può usufruire di un servizio "ricco", che un servizio rivolto alla povertà può anche non essere povero.

Il Ristorante Ruben è attrezzato con seggioloni e fasciatoio, per facilitare la fruizione del servizio alle famiglie con bimbi piccoli.





I commensali

“

In Italia – secondo i dati Istat – vivono in uno stato di povertà 1 milione 582 mila famiglie, un totale di quasi 4,6 milioni di individui. Si tratta del numero più alto dal 2005 ad oggi; e si tratta, parlando di povertà assoluta, della forma più grave di indigenza, quella di chi non riesce ad accedere a quel paniere di beni e servizi necessari per una vita dignitosa.

”

ISTAT Report sulla povertà 2016

I dati statistici

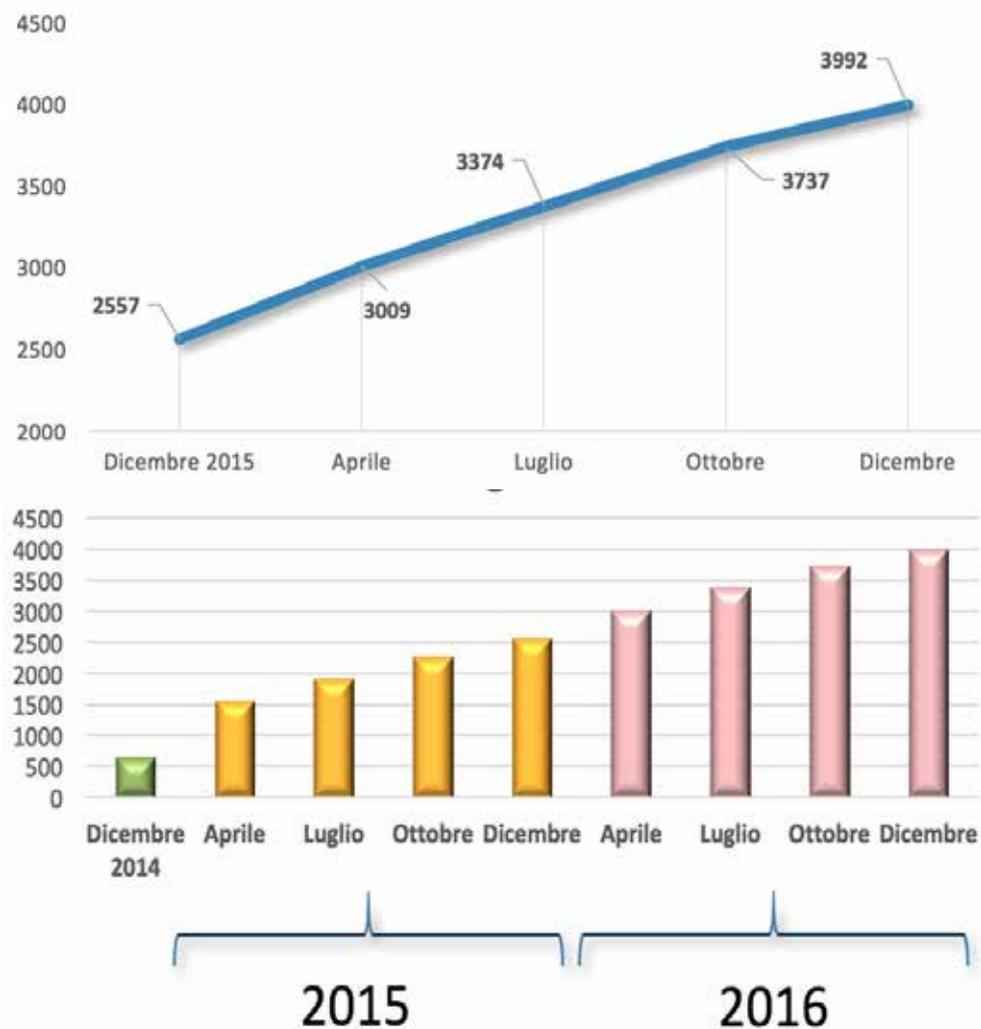
Al 31 Dicembre 2016 abbiamo ricevuto 3.992 segnalazioni da parte della nostra rete di enti inviati; le tessere emesse sono più di 3800. Una ulteriore crescita rispetto al 2015 espressione evidente di quanto questo il nostro progetto risponde ad un bisogno reale, che necessitava di nuove forme di risposta.

Anche nel 2016 la quasi totalità dei nostri commensali si trovava in una condizione di fragilità che, pur essendo recente o temporanea, si accompagnava alla presenza di scarse risorse e competenze, oltre che ad uno stato emotivo caratterizzato da sentimenti di impotenza e disillusione nei confronti del possibile "riscatto". Queste storie confermano una tipologia di bisogno che ha nella "perdita" del lavoro e quindi nell'assenza di un reddito la sua manifestazione più evidente,

L'utenza di Ruben si è caratterizzata da un lato per omogeneità del bisogno, in quanto le persone che accedono al Ristorante vivono uno stato di disoccupazione o di precarietà lavorativa, dall'altro per un'eterogeneità delle condizioni di partenza, essendo persone con storie lavorative e competenze culturali e sociali molto diverse.

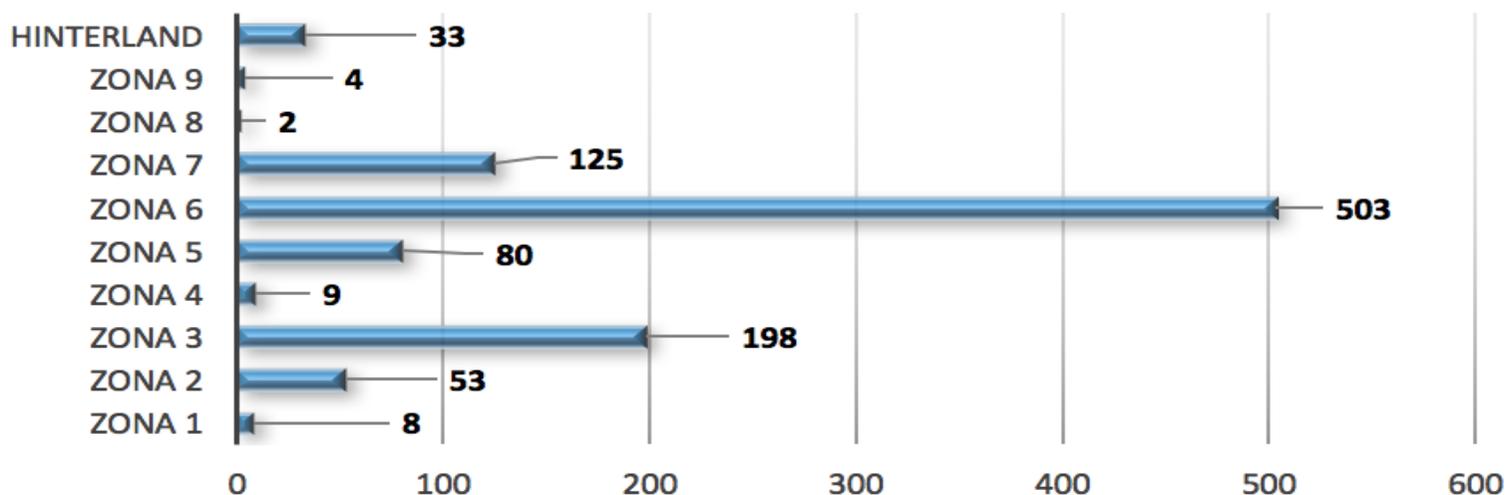
Dopo un ulteriore anno di lavoro e di impegno ci siamo sempre più convinti della necessità di lavorare in quell'interstizio che si colloca tra la perdita di un lavoro e il suo ritrovamento, significa operare affinché la persona arrivi o ritorni ad avere le condizioni sociali e motivazionali che le permettano di rientrare nel mondo del lavoro,

Trend Segnalazioni 2016



affinché sia messa nelle condizioni di poter esercitare i propri diritti in maniera effettiva. Significa lavorare sulla capacità di "resilienza", ovvero la capacità di far fronte in maniera positiva agli eventi traumatici, di riorganizzare la propria vita dinanzi alle difficoltà.

Zona di provenienza segnalazioni 2016



PROVENIENZA DELLE SEGNALAZIONI

I dati 2016 confermano che l'utenza del Ristorante proviene prevalentemente dalle zone 6, 7 e 3 di Milano. I comuni dell'hinterland milanese dai quali riceviamo più invii sono i Comuni di Buccinasco e Corsico. I dati del 2015 confermano il dato del 2014 relativo ad una prevalenza di utenza proveniente da zona 6 e 7 di Milano (qt. Giambellino e qt. Barona), in zona 6 risiede il maggior numero di commensali, è infatti la zona in cui è situato il Ristorante Ruben.

La dimensione territoriale del progetto si conferma nel 2016, anno di assestamento di un dato che colloca Ruben e la fondazione tra i soggetti riconosciuti della rete di prossimità di famiglie e persone che continuano a provenire in maggioranza dalla zona in cui è ubicato Ruben.

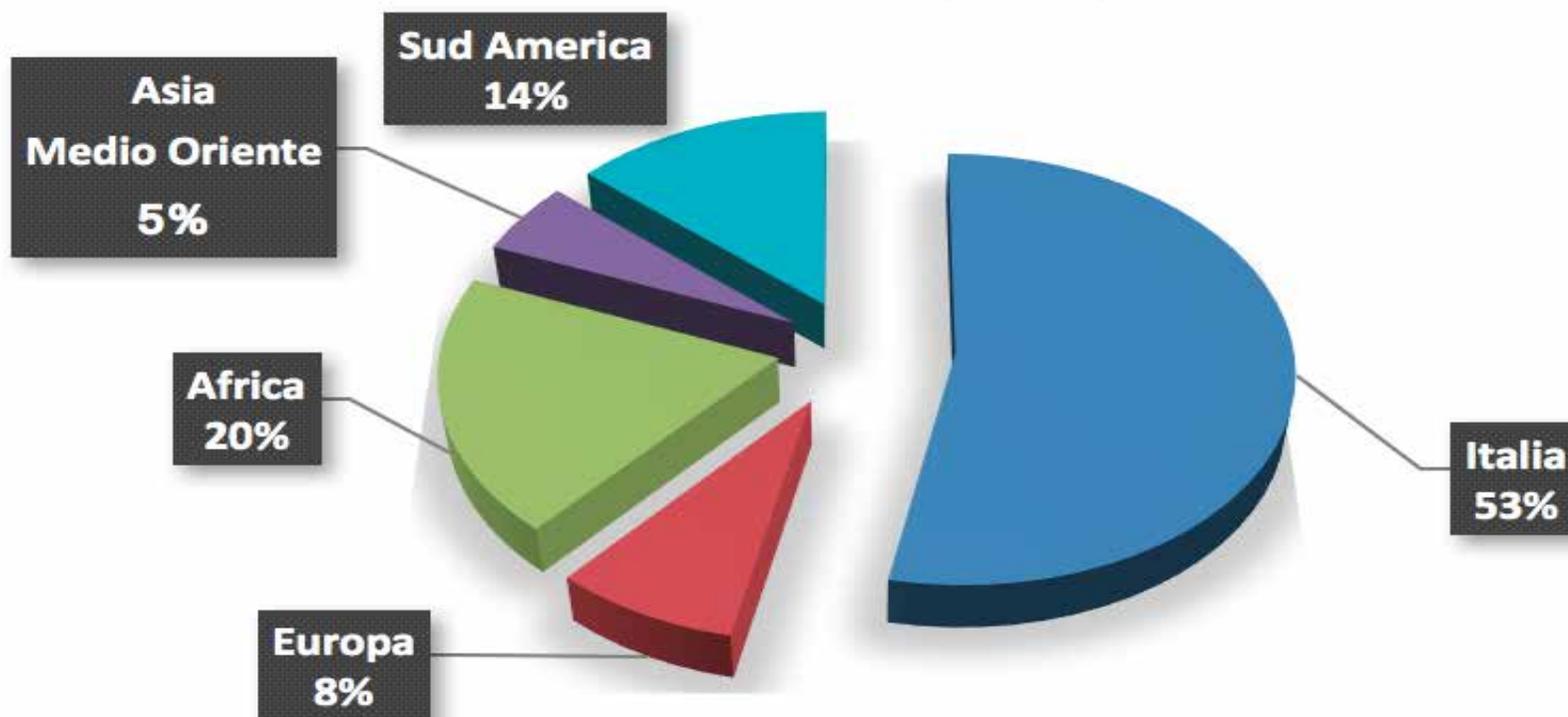
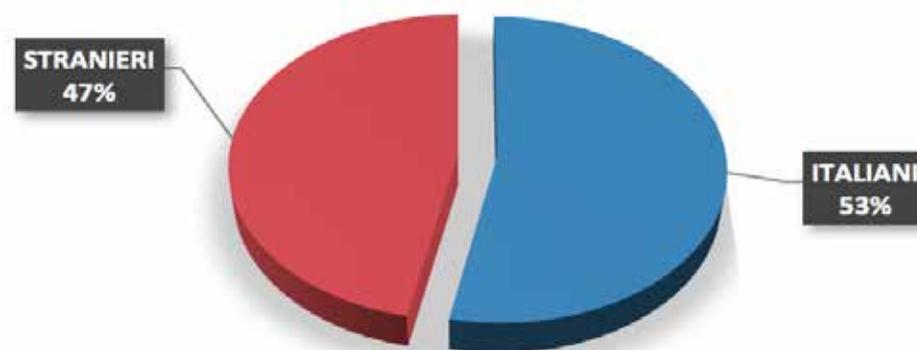
Come nel 2015 Ruben è riconosciuto in quartiere come una presenza importante ed un punto di riferimento per gli abitanti che versano in una situazione di disagio economico e sociale.



COMPOSIZIONE PER PAESE D'ORIGINE

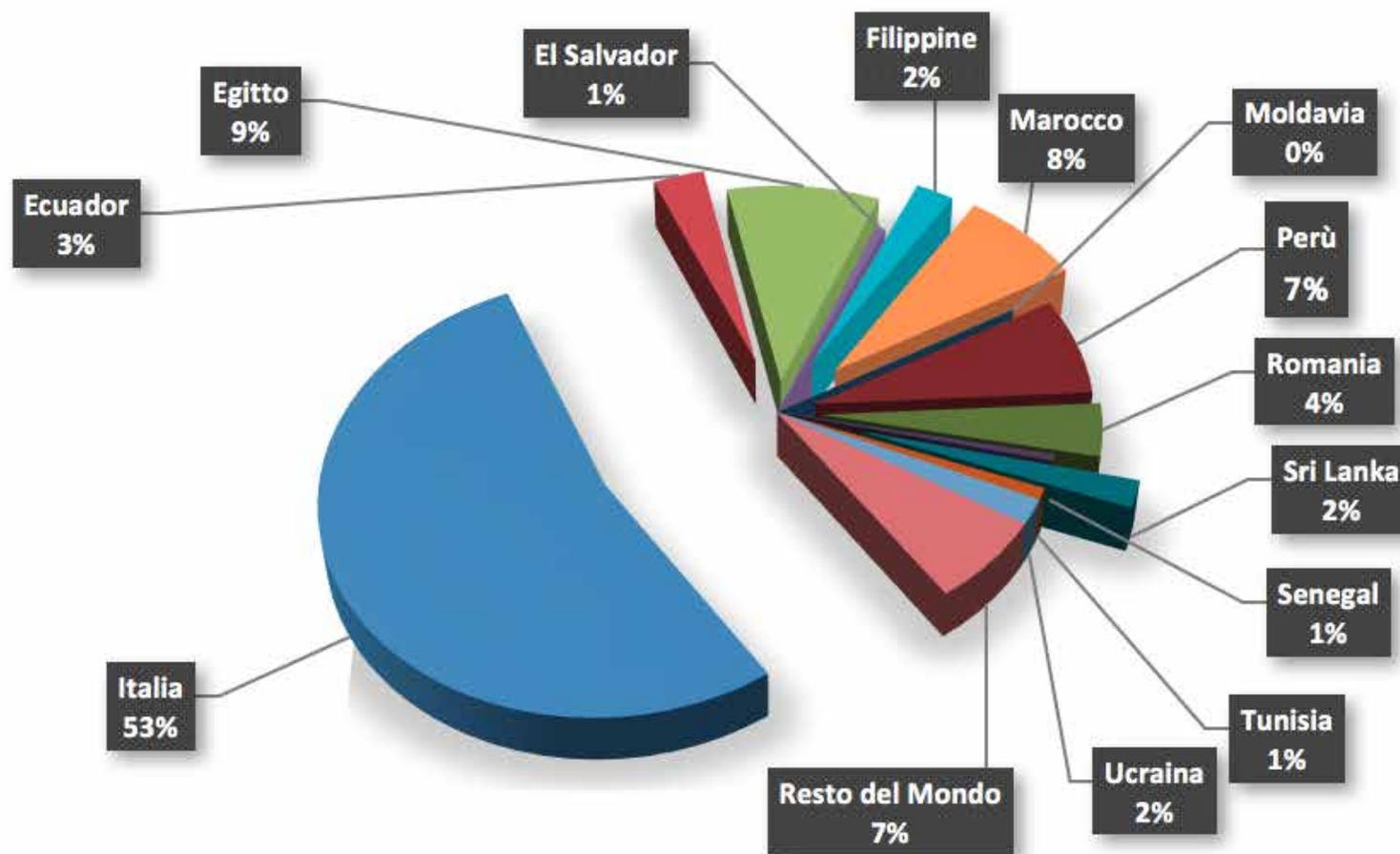
Il rapporto tra italiani e stranieri continua a mostrare un dato che vede una maggioranza di utenza italiana. Il dato passa dal 63% del 2015 al 53% del 2016. Una diminuzione percentuale ininfluente ai fini statistici in riferimento al periodo di rilevazione e ai numeri complessivi.

Percentuale Italiani / Stranieri 2016



La maggioranza dei cittadini di origine straniera provengono dai paesi della fascia del Maghreb (Egitto e Marocco), dal sudamerica (Perù ed Ecuador), dall'est Europa (Romania e Ucraina) e dal sud-est asiatico (Sri Lanka).

Provenienza per paese di origine % 2016



RAPPORTO PER GENERE E FASCE D'ETA'

Il rapporto numerico tra presenza femminile e maschile all'interno del Ristorante è sostanzialmente invariato. I dati del 2016 sono sostanzialmente in linea con quelli del 2015

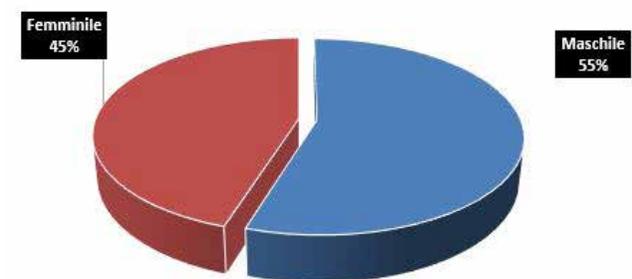
La comparazione, in riferimento ai dati di genere e di età dei commensali di Ruben, tra il 2015 e il 2016 è molto importante in quanto dimostrano una conferma del dato durante il secondo anno di attività.

Il leggero aumento delle presenze maschili (+5%), non è significativo in relazione ad un dato fortemente rappresentativo del nostro progetto: la presenza di entrambi i generi continua segnare una differenza con i servizi analoghi al nostro.

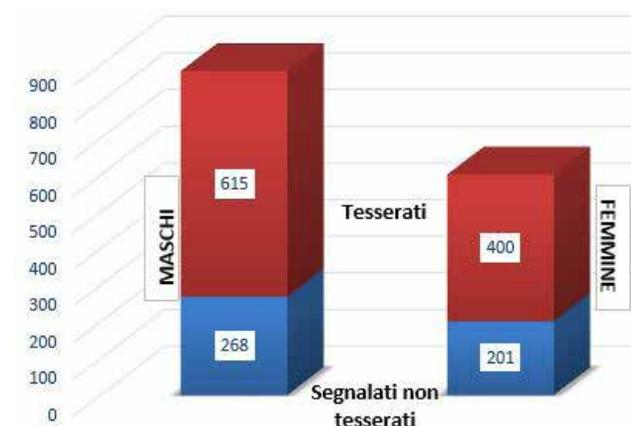
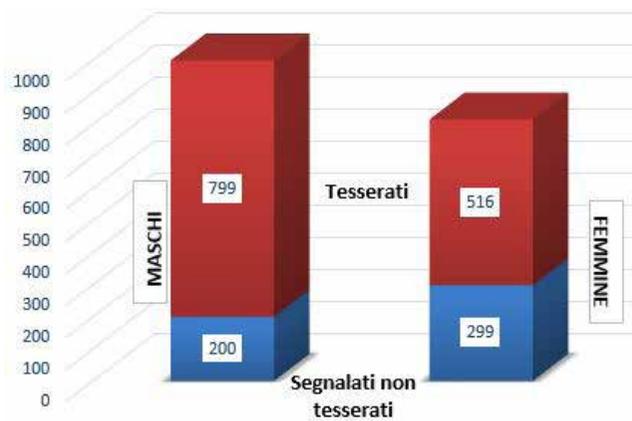
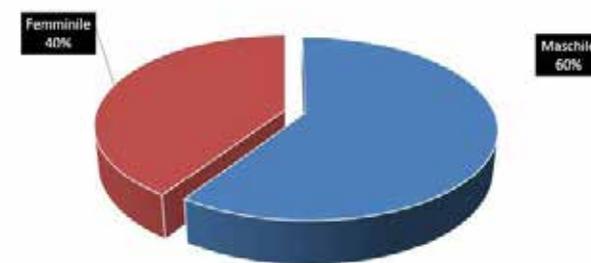
La classificazione dei nostri commensali per fasce d'età mostra come sia importante, dal punto di vista numerico oltre che del suo significato, la presenza di bambini tra gli 1 e i 16 anni. La media serale a cena è di 90 bambini tra gli 1 e i 16 anni.

Ruben mantiene la presenza di over 60 che, pur essendo al limite dei parametri definiti per la selezione dei commensali di Ruben, raccontano di una reale difficoltà di molti pensionati nel garantire a se stessi e al proprio nucleo familiare un'esistenza dignitosa.

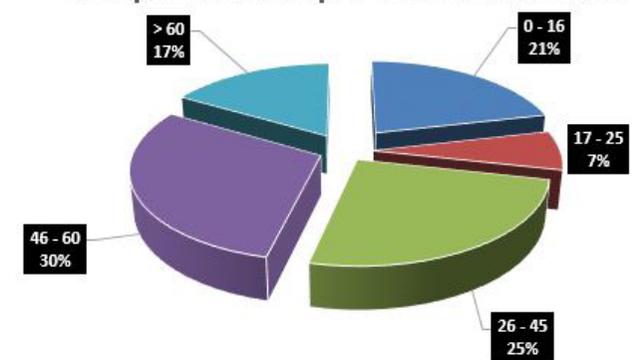
Composizione per genere 2015



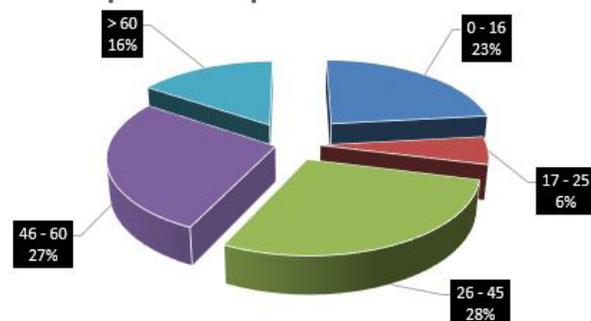
Composizione per genere 2016



Composizione % per fasce di età 2015



Composizione per fasce di età 2016



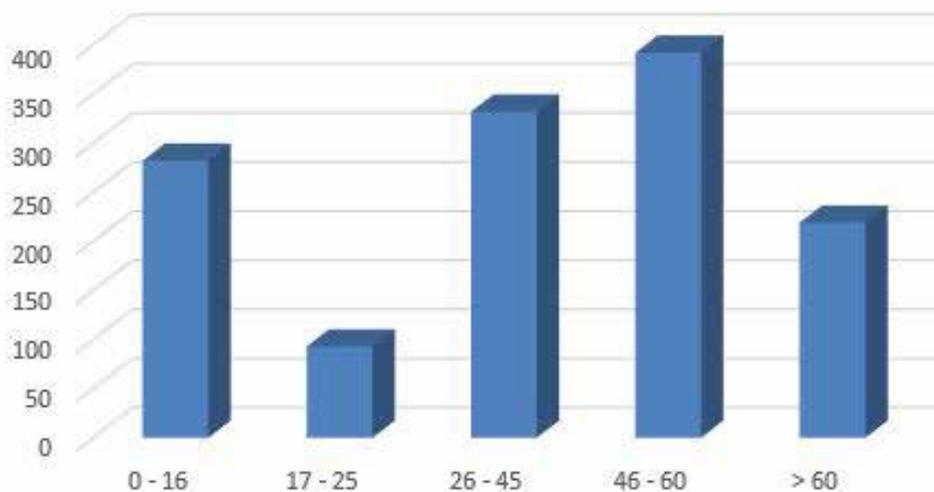
La comparazione tra i grafici rappresentanti la composizione per fasce di età tra il 2015 e il 2016 mostra che una differenza importante.

Nel 2016 sono aumentati i commensali tra i 26 e i 45 anni, mentre sono diminuiti quelli

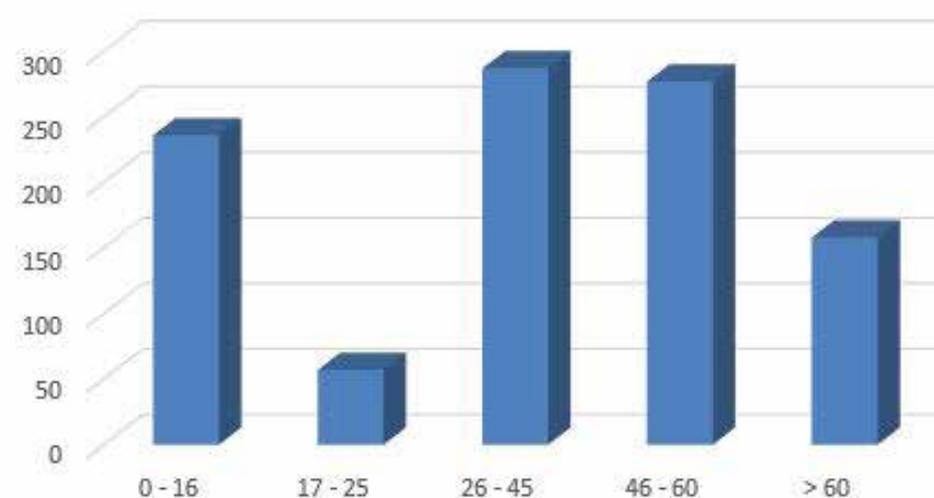
tra i 46 e i 60 anni. Questo dato indica un orientamento statistico che vede l'aumento percentuale della fascia di età che si colloca tra le persone in piena età lavorativa. L'età media dei commensali di Ruben diminuisce nel 2016, ad indicare che lo stato di indigenza colpisce

la fascia di popolazione più giovane. Nel 2016 aumentano anche i bambini tra gli 0 e i 16 anni, dato che segna l'aumento dei nuclei familiari presenti a Ruben.

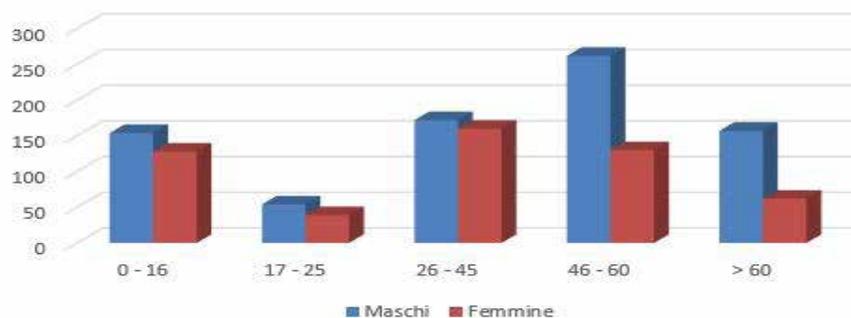
Composizione per fasce di età 2015



Composizione per fasce di età 2016



Dettaglio per genere e fasce di età 2015



Dettaglio per genere e fasce di età 2016



NUCLEI FAMILIARI

Nel 2016 la percentuale dei commensali singoli o sposati senza figli è del 48%, mentre nel 2015 rappresentava il 65% del totale.

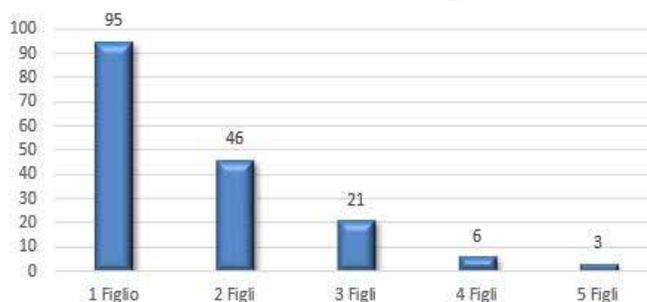
Il 2016 ha visto un aumento dei nuclei familiari e del numero medio di figli. Sono quasi 300 i nuclei familiari intercettati da Ruben durante questo anno.

La presenza maggiore è quella di nuclei familiari composti da 4 persone, padre, madre e due figli.

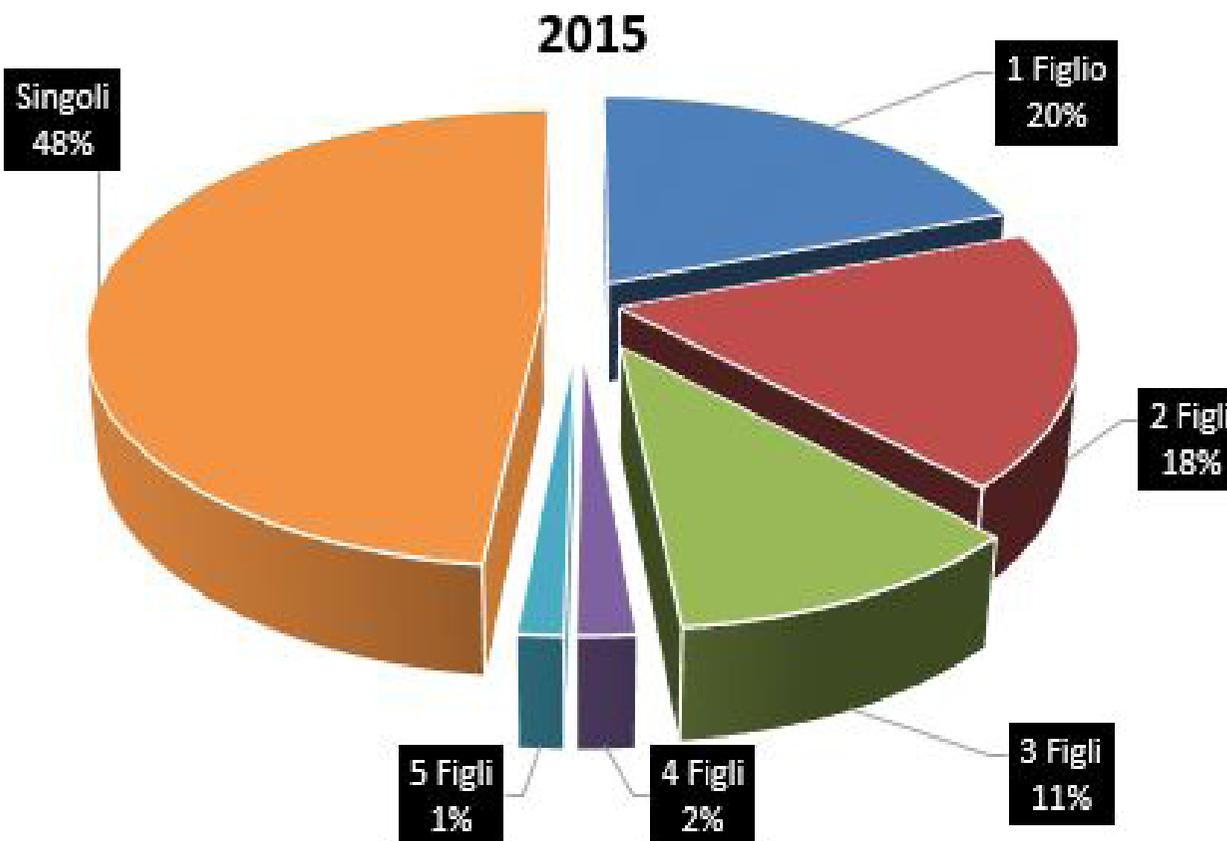
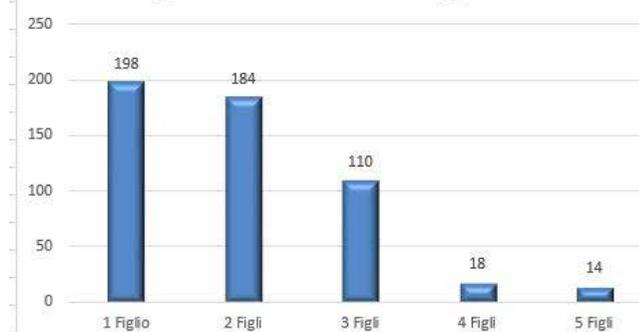
Si conferma un dato estremamente significativo quello complessivo sul numero delle famiglie che frequentano Ristorante Solidale Ruben; un dato che segna una differenza sostanziale con le altre esperienze di ristorazione solidale.

La presenza media di minori tra gli 0 e i 12 anni in sala durante la cena è di n.90. Un dato significativo non solo dal punto di vista statistico; l'elevato numero di bambini genera infatti un clima molto familiare durante la cena. L'elevato numero di bambini e bambine ci impegnano quotidianamente in una gestione serale orientata ad offrire, alla cena e un momento di tranquillità per gli adulti, anche un momento piacevole e ludico per i più piccoli.

Composizione nuclei famigliari 2015



Composizione nuclei famigliari 2016





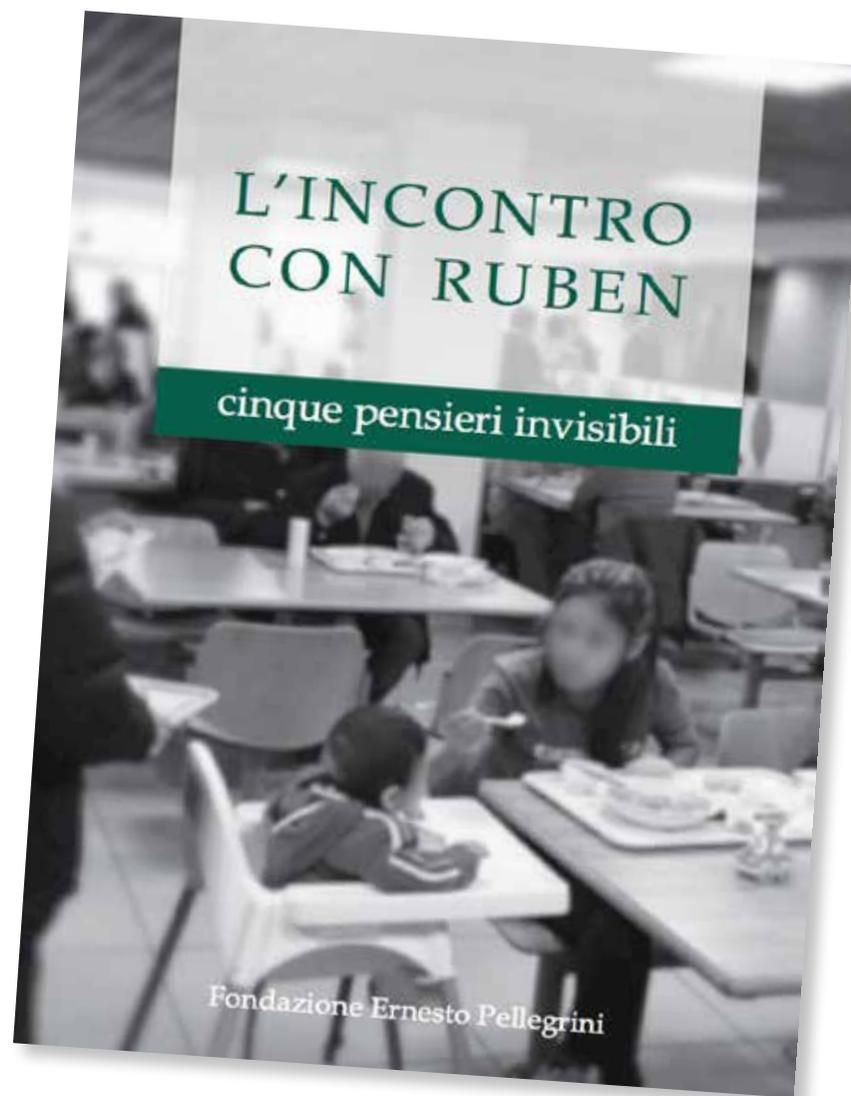
Storie di Ruben - seconda parte

Questo scritto, divenuto poi una pubblicazione, è stato realizzato dallo staff e dai volontari di Ruben in occasione della celebrazione dei 50 anni della Pellegrini Spa. Si è trattato di un omaggio per la famiglia Pellegrini ad un anno dall'avvio di questo progetto, pensato, desiderato e messo in opera per il sostegno delle tante persone che stanno attraversando un momento di difficoltà.

Cinque pensieri invisibili per un grazie.

Ruben, Ristorante Solidale, è un crocevia di persone e storie molto diverse, accomunate dall'appartenenza a quella parte di società la cui vita ha riservato un momento di difficoltà. In realtà la vita, un momento di difficoltà non lo nega a nessuno, ma chi accede a Ruben è stato segnato da storie recenti di grave indigenza e povertà.

Quest'anno proseguiamo con il dar voce ad altre due storie delle cinque raccolte in questa pubblicazione.



Ruben

“ Ruben, Ristorante Solidale, è un crocevia di persone e storie molto diverse, accomunate dall'appartenenza a quella parte di società la cui vita ha riservato un momento di difficoltà ”

Primo pensiero

“Quando è nata mia figlia mi sono sentito l'uomo più felice al mondo. La paternità è un dono, io ne sono sicuro. Basterebbe che vedeste gli occhi di mia figlia quando mi guarda, rapirebbero il più arido di sentimenti per tanto amore che esprimono, tanto che io tutte le volte mi perdo dentro questo legame profondo. La nostra famiglia è stata felice, lo ricordo come fosse ieri, eravamo giovani e innamorati con un percorso professionale avviato e un futuro che ci attendeva. Progetti condivisi per un destino comune fatto di lavoro, viaggi, spensieratezza e quotidianità familiare. Eravamo felici. E' in quel periodo che abbiamo pensato e voluto un figlio, era il naturale percorso di una coppia che vuole diventare famiglia, quella famiglia che entrambi desideravamo. E' in questo periodo felice della nostra vita che è arrivata lei, nostra figlia, a coronamento di un legame speciale ha segnato un nuovo inizio, una nuova storia familiare, la nostra. Per cinque anni ci siamo sentiti in paradiso, appagati e attaccati alla vita che ci aveva donato il bene più prezioso, nostra figlia. Con queste prospettive è difficile riuscire ad immaginare la mia situazione attuale. Non ci crederebbe nessuno, perché sembra impossibile che le storie familiari abbiano esiti così brutali e che il declino sia così veloce. Tutte le mattine il mio pensiero corre a quei momenti, sempre, forse per darmi un breve momento di pace prima di realizzare che il mio risveglio da sei mesi a questa parte avviene in macchina.

Si, dormo in macchina da ormai sei mesi dopo aver rinunciato non solo ad una casa in affitto ma anche alla dignità. Quel periodo felice della mia vita è terminato, dopo qualche anno di incomprensioni e di litigi il nostro matrimonio è fallito, non so per colpa di chi, e forse non è neanche importante saperlo, ma la nostra storia familiare si è interrotta in modo brusco. Oggi si dice “separazione conflittuale”, il termine è appropriato perché il conflitto ha regnato, aspro e duro fino a logorarci. L'estrema forma di tutela è stata una netta separazione, con il solito corredo di avvocati, tribunali, udienze e la battaglia per l'affidamento della nostra bimba. Contribuisco al suo mantenimento con un assegno mensile, la vedo due volte alla settimana e sono sempre presente nelle ricorrenze e festività. Se pur con difficoltà sono riuscito ad essere un padre presente, certo ho dovuto trovare forme nuove e meno quotidiane di relazione, ma la mia bambina ha un padre su cui poter contare. Questa situazione mi ha portato nel giro di pochi mesi a trovarmi in estrema difficoltà economica, posso dire di essere a pieno titolo tra i “nuovi poveri”, termine che ho sentito usare spesso ultimamente. Ho uno stipendio medio basso, gli alimenti da passare a mia figlia, una macchina che mi permette di lavorare e il mio mantenimento a cui far fronte, un affitto non riesco proprio a sostenerlo. Dormire in macchina mi permette di riuscire a stare a galla, gli aiuti che ricevo dalla parrocchia sono diventati nel tempo fondamentali. Il mese scorso sono

stato inviato al ristorante solidale Ruben, “Fai la tessera e puoi cenare ad un euro dal lunedì al sabato” mi hanno detto. Ho pensato che in questo momento della mia vita, cenare tutte le sere non è una mia priorità, con tutti i casini che ho, poco importa se salto, ma per curiosità una sera mi sono presentato. Beh, quello che ho trovato ha dell'incredibile. Vai al ristorante e ti aspetti di trovare del cibo, qui a Ruben trovi di più, il cibo è anche per l'anima. Sono rimasto stupito da quanto i sorrisi, le relazioni e le persone mi hanno nutrito più delle pietanze, un ambiente caldo e accogliente che mi ha restituito forza e voglia di risollevarmi e tornare a vivere. Mi hanno orientato e accompagnato nel trovare un alloggio solidale, per un periodo limitato di tempo, ma non riesco a spiegare quanto sia importante per riprendere le fila della mia esistenza. Da qualche tempo due volte alla settimana porto a Ruben la mia bambina, ceniamo insieme ma all'interno di un contesto attento alle nostre esigenze, alle nostre vite. Questo aspetto non è da sottovalutare, l'indigenza ti porta ai margini e ti fa sfiorare l'invisibilità. Ruben mi ha fatto tornare visibile, restituendomi quella forza e quella dignità che, in situazioni come la mia, abbandoni pian piano. Ciò che mi fa sentire al settimo cielo è che vedo una prospettiva, mi sento supportato e inizio di nuovo a fare progetti.

Ruben, 37 anni



“Ruben mi ha fatto tornare visibile, restituendomi quella forza e quella dignità che, in situazioni come la mia, abbandoni pian piano.”

Secondo pensiero

Quando mi chiedono se mi sento italiana rispondo orgogliosa "sì", in fin dei conti qui ho passato gli ultimi quindici anni della mia vita, ho imparato ad amare gli spaghetti, a sentirmi rappresentata dal Duomo e dalla Madonnina. Faccio ancora fatica a pronunciare alcune parole, quelle più difficili, perché la lingua Ucraina è molto diversa e il mio accento straniero si riconosce subito.

E' da qui che oramai seguo le vicende del mio popolo e della mia terra, cronache di guerra che ascolto alla televisione e che mi fanno stare in pensiero per i miei parenti e familiari che sono rimasti lì. E' dura ricostruirsi una vita in un paese straniero soprattutto quando arrivi accompagnata solo dai tuoi due figli. Mi sono sempre chiesta se lasciare il mio paese con la speranza di un futuro migliore è stata una scelta giusta, ma a quei tempi la vita mi ha mostrato il suo lato peggiore, un marito violento e la difficoltà ad uscire da una situazione di povertà estrema mi hanno fatto agire senza pensarci troppo. Così ho preso i miei due bimbi e sono partita, armata solo di speranze per un futuro migliore, non tanto per me ma per loro, per offrire loro qualcosa di più e di meglio. Oggi sono una donna di mezza età, con i problemi tipici delle donne che hanno dovuto crescere da sole i loro figli, una piccola casa popolare, due ragazzi ormai grandi che hanno studiato e che stanno trovando la loro strada e un lavoro sempre più difficile da mantenere.

Fino a due anni fa ero una badante, un lavoro che ho imparato ad apprezzare col tempo, un lavoro che ti fa sentire utile e anche parte di una famiglia che si sta prendendo cura del parente anziano. Questo aspetto era importante, perché la difficoltà più grande del mio vivere in Italia è stata l'assenza di una famiglia, della mia famiglia, di quelle persone e relazioni che quando hai bisogno ci sono, anche solo per un supporto morale, per un "dai che siamo con te, tieni duro, ci siamo." Le difficoltà degli ultimi due anni sono iniziate con la perdita del lavoro e la difficoltà estrema a reimpiegarmi. Tutti dicono che è colpa della crisi e forse è proprio così, fatto sta che non sono più riuscita a trovare un lavoro, solo Dio sa in quanti posti ho lasciato un curriculum e quanti chilometri ho fatto a piedi per sentirmi dire "no, in questo momento con la crisi che c'è non abbiamo bisogno". Questa situazione, esaurito un piccolo periodo di autonomia economica è precipitata velocemente, la mancanza di lavoro non mi ha permesso di rinnovare la mia carta di soggiorno e di conseguenza la tessera sanitaria, poi i problemi con l'affitto e con le utenze fino al taglio del gas.

Non potevo crederci, senza che me ne rendessi conto, nel giro di poco tempo, esauriti i pochi risparmi, mi sono ritrovata senza niente. I documenti scaduti, i debiti che aumentano, la difficoltà a fare la spesa e a riuscire a dar da mangiare ai miei due figli, che si hanno 16 e 18 anni ma studiano e studiare è un costo e anche quando hanno provato a trovare un lavoro

figuriamoci, troppo giovani, senza esperienza e poi "c'è la crisi".

Ci ho messo un po' ad abituarci all'idea di dover chiedere aiuto, la prima volta che sono andata al Centro di ascolto della parrocchia mi sentivo morire. Cosa chiedo? Come spiego? Non ho mai provato tanta vergogna, ma mi sono fatta forza e ho raccontato la mia vicenda per quella che è, una storia come tante, con un epilogo drammatico.

Lo sforzo devo dire è stato ripagato, intorno a me si è attivata una rete di aiuti e di sostegno che mi hanno fatto tornare a sperare. Una rete di persone, di luoghi e di progetti che non sapevo esistesse. Tra questi progetti ho incontrato Ruben. E' il luogo dove ceno tutte le sere e dove trovo con i miei figli un ambiente caldo e accogliente ma soprattutto un ambiente attento. Sì, perché a Ruben questo si percepisce, ciò che offre non è solo un pranzo completo ma un riferimento importante fatto di persone e relazioni attente e disinteressate. Ruben c'è, è lì con tutto il suo carico di umanità e questo mi fa stare meglio. Quando ti ritrovi nella mia situazione, il senso di solitudine aumenta e diventa soffocante, Ruben mi ha ridato aria e grazie a questo luogo e queste persone sto iniziando a respirare di nuovo. E' vero, la crisi, come dicono tutti, c'è e colpisce soprattutto chi è più fragile e non ha una rete di supporto, familiare o amicale che sia. Io posso dire di averla trovata e in questo momento ne avevo proprio bisogno, cavoli se ne avevo bisogno. Ruben, 45 anni



“ Ciò che Ruben offre non è solo un pranzo completo ma un riferimento importante fatto di persone e relazioni attente e disinteressate. ”

La rete

La rete di Ruben ha contribuito, già nella fase progettuale, alla definizione di parametri e modalità operative funzionali al processo di selezione dell'utenza.

La collaborazione con enti e associazioni religiose, la partnership con altre mense milanesi, l'incontro con realtà cooperative consolidate, con alcuni uffici dei servizi sociali comunali, ci permettono di immaginare Ruben come un centro, un polo di attrazione, nel quale convergono bisogni che possono essere orientati, indirizzati, ad una rete di partners che, con noi, garantiscano una presa in carico integrata della persona e delle sue difficoltà.

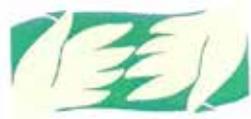
In questo modo la rete, da mero strumento operativo, diviene modello di intervento, circolo virtuoso nel quale ognuno, con le proprie competenze e in base al proprio mandato, agisce in sinergia con altri per raggiungere l'obiettivo.

Ruben può così divenire davvero quel luogo conviviale nel quale, come accadeva una volta, davanti ad un piatto consumato insieme si riscopre il valore della mutualità, della condivisione e dove i problemi dei singoli trovano risposta nell'azione dell'intera comunità di appartenenza.

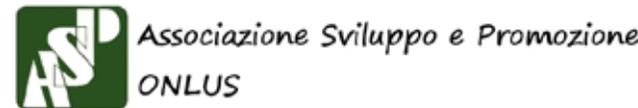
Ad oggi la rete di Ruben coinvolge una serie di Centri d'Ascolto, Enti e Associazioni che, per la Fondazione, si occupano della selezione e dell'invio delle richieste al Ristorante Ruben.

La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS ha inoltre attivato una serie di collaborazioni con i Servizi Sociali del Comune di Milano e di alcuni comuni dell'hinterland, con soggetti del terzo settore, enti pubblici e privati.





Dipartimento Salute Mentale Direttore prof. Silvio Scaroni
Comunità Terapeutica "Cascina Cantalupa"
Responsabile: Dr. Carmine Pasquale Pizzanaro



FRATI MINORI CAPPUCCINI



I volontari

"Il volontariato è, in tutte le sue forme e manifestazioni, espressione del valore della relazione e della condivisione con l'altro.

*L'occasione che abbiamo è quella di portare un contributo importante al cambiamento sociale che auspichiamo, nel **favorire la partecipazione di tutti allo sviluppo civile della società che abitiamo.***

Ruben ha raccolto intorno a sé energie e risorse di grande valore; i nostri volontari, animati ciascuno da valori e motivazioni etiche e religiose diverse e personali, si ritrovano nella comune volontà di offrire un prezioso e indispensabile aiuto alle persone e all'organizzazione.

La cura del rapporto dei volontari con l'esperienza di volontariato che stanno intraprendendo è molto importante in quanto la cura di questa esperienza, la cura delle persone che offrono il loro contributo si trasforma nella cura di una dimensione umana e sociale utile alla collettività oltre che al volontario e al progetto Ruben.

L'esperienza di volontariato può rappresentare infatti, per coloro che la praticano, una preziosa occasione di crescita che consente, tra le altre cose, di scoprire e mettere in gioco le risorse personali e del gruppo di appartenenza.

Integrare la propria esperienza quotidiana con gli ideali che animano l'agire significa per il volontario poter radicare il proprio fare nell'essere, in ciò che si è ed in ciò che si crede, per vivere con gli altri un percorso di crescita costruttivo.

Anche il "fare" del volontario è tuttavia un "mestiere" e in quanto tale è sua responsabilità eseguirlo con la massima competenza. E' importante quindi acquisire quella professionalità" che consente a ciascun volontario non solo di fare del bene, ma di farlo bene.

E' compito della Fondazione monitorare questa capacità, sia collettiva che individuale, e accompagnare i volontari in un percorso di crescita che consenta di vivere l'impegno verso i nostri commensali in maniera più pregnante, sia da parte di chi lo esercita, che da parte di chi ne è destinatario.

La proposta di un percorso di crescita si rivolge, pertanto, a tutti quei volontari che, coscienti della ricchezza dell'esperienza di volontariato, abbiano interesse a trasformarla in un'occasione importante per se e per la realtà in cui la svolgono. In seno al volontariato organizzato si sviluppano, infatti, tutta una serie di competenze chiave, da quelle relazionali a quelle utili a lavorare in gruppo, a quelle analitiche e di soluzione dei problemi, a quelle di aiuto e di promozione sociale che consentono al fare di essere fatto bene.

La Fondazione non vuole esimersi dal raccogliere questa sfida, che vede la cura e l'accompagnamento di questa esperienza come utile al singolo, alla collettività e alla nostra organizzazione."

Bilancio Sociale 2015

La nostra idea di volontariato, espressa in occasione del Bilancio Sociale 2015, continua ad orientare la nostra esperienza e quella dei più di 100 volontari impegnati a Ruben. La nascita dell'Associazione Volontari di Ruben ci ha permesso di sistematizzare gli interventi, le tematiche e le riflessioni all'interno di un contenitore nato dalla volontà di chi da tempo



“ L’occasione che abbiamo è quella di portare un contributo importante al cambiamento sociale che auspichiamo. ”

si sta impegnando nel contrasto alle nuove povertà e nel supporto alle ripartenze di chi sta attraversando un momento di difficoltà.

Dettaglio del servizio

COMPOSIZIONE DEI VOLONTARI

I volontari operativi impegnati in Fondazione su Progetto Ruben sono circa 100, organizzati su turni settimanali negli ambiti:

- sala
- ufficio accoglienza
- cassa

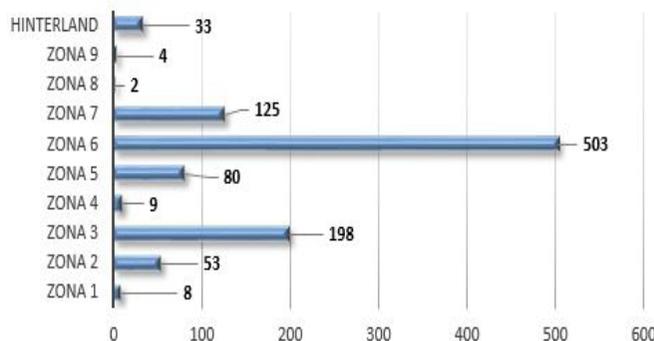
Il gruppo dei volontari di Ruben continua ad avere caratteristiche eterogenee, sia dal punto di vista anagrafico che per il profilo professionale.

Questo aspetto per il nostro progetto è molto importante, infatti l'eterogeneità del gruppo risponde perfettamente all'eterogeneità del gruppo dei commensali, ed insieme generano una realtà variegata di stili relazionali che vanno a comporre l'esperienza di condivisione ed incontro all'interno di Ristorante Solidale Ruben.

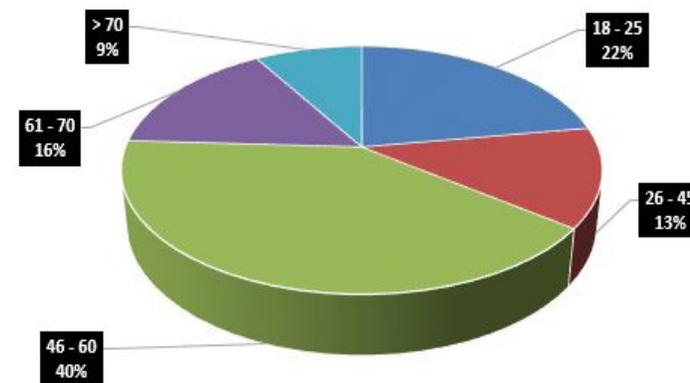
Nel 2016 i nuovi volontari inseriti sono stati 12, mentre 85 hanno riconfermato il loro impegno anche quest'anno.

Questo dato è molto importante in quanto segnala una forte adesione al progetto da parte

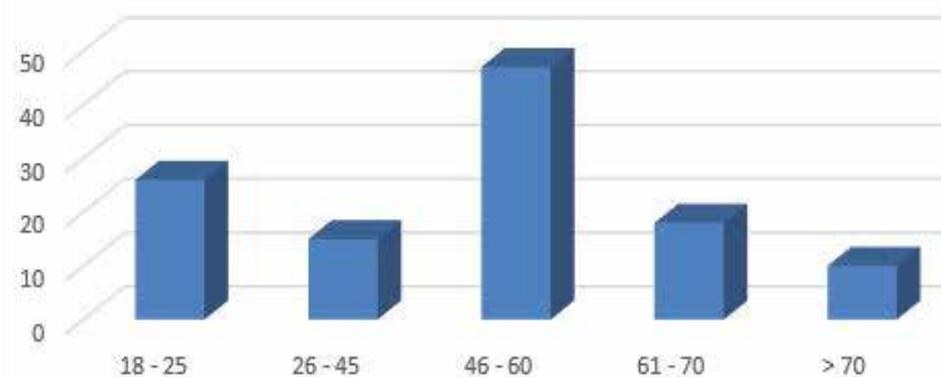
Zona di provenienza segnalazioni 2016



Composizione per fasce di età



Composizione per fasce di età



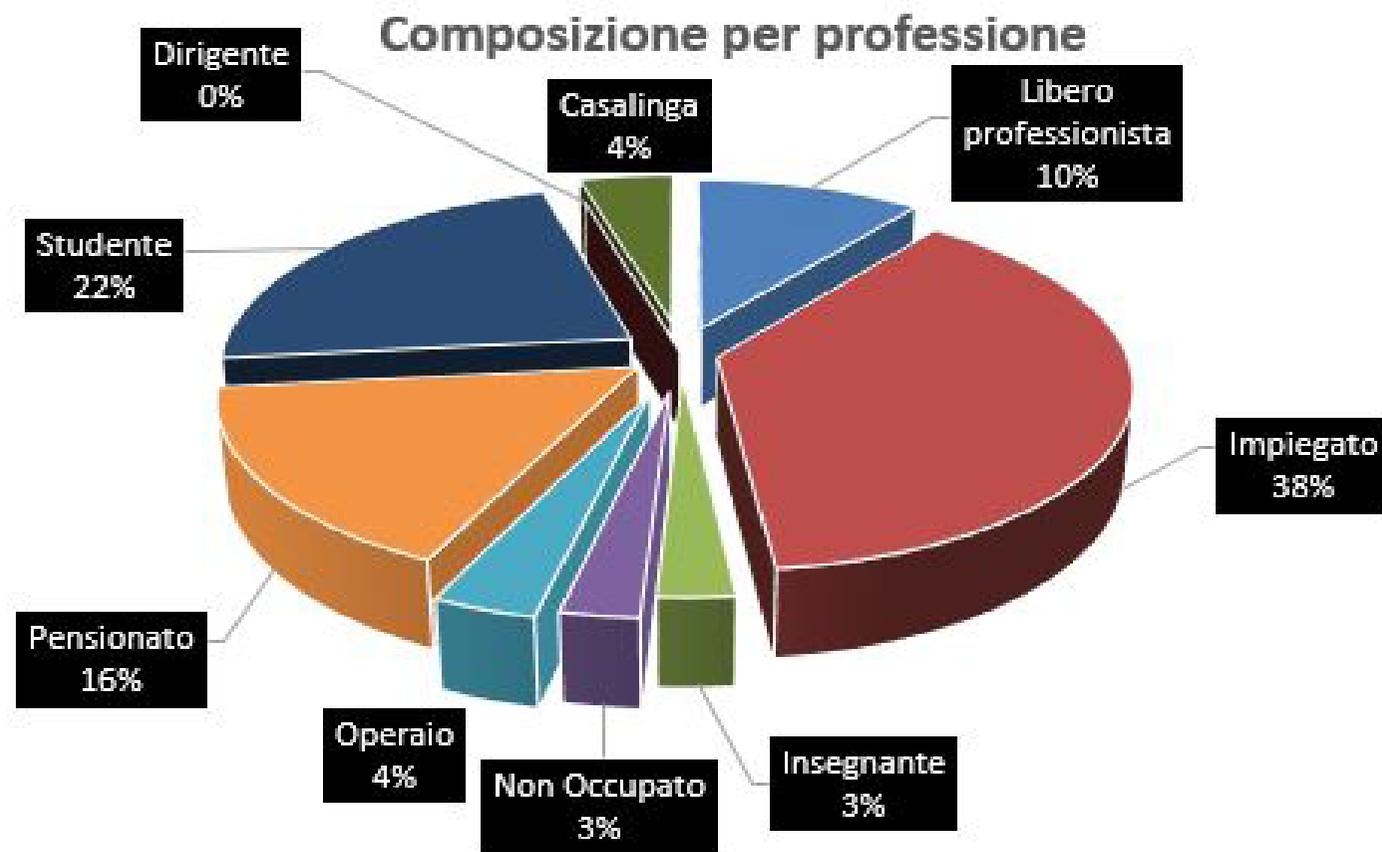
dei volontari che rinnovano il loro impegno. Più di 75 volontari sono con noi dall'inizio di questa esperienza nel novembre 2014, e molti di loro sono diventati soci della neonata Associazione Volontari di Ruben. Sette di loro hanno costituito il gruppo di soci fondatori della nuova esperienza, che già nei primi mesi di vita ha visto più di 50 volontari associarsi.

La distribuzione della fascia di età rimane invariata nel 2016, dai 18 ai 70 anni con picco tra i 46 e 60 anni, è la dimostrazione di un gruppo che comprende studenti, lavoratori e pensionati.

Il gruppo vede una maggioranza di donne, che compongono il 67% del totale, questo dato mostra come la vocazione relazionale dell'impegno volontario verso il nostro progetto, orienti maggiormente le scelte della popolazione femminile, che sottraggono alla propria famiglia o ai propri cari una sera a settimana per svolgere il proprio turno in sala durante la cena.

Una presenza, quella femminile, importante in relazione allo specifico del nostro servizio, che vede presenti moltissimi nuclei familiari, mamme e un numero di bambini che si aggira intorno alle novanta presenze ogni sera durante la cena.

Il gruppo dei volontari di Ruben è quindi intellettualmente attrezzato per affrontare la



sfide che i commensali pongono in termini di rappresentazione del fabbisogno sia esso direttamente esplicitato o da leggersi nei loro atteggiamenti, umori, sottintesi all'interno delle relazioni che la cena condivisa genera.

Il 48% dei nostri volontari è impiegato o libero professionista, il 22% sono studenti universitari, il 16% pensionati. Persone con una formazione

professionale e un livello culturale medio alto, in grado di raccogliere la complicata sfida relazionale di cui questa esperienza necessita.

L'eterogeneità del nostro gruppo di volontari, per genere, età e professione è il punto di forza di un impegno che vede nella dimensione relazione la sua essenza.

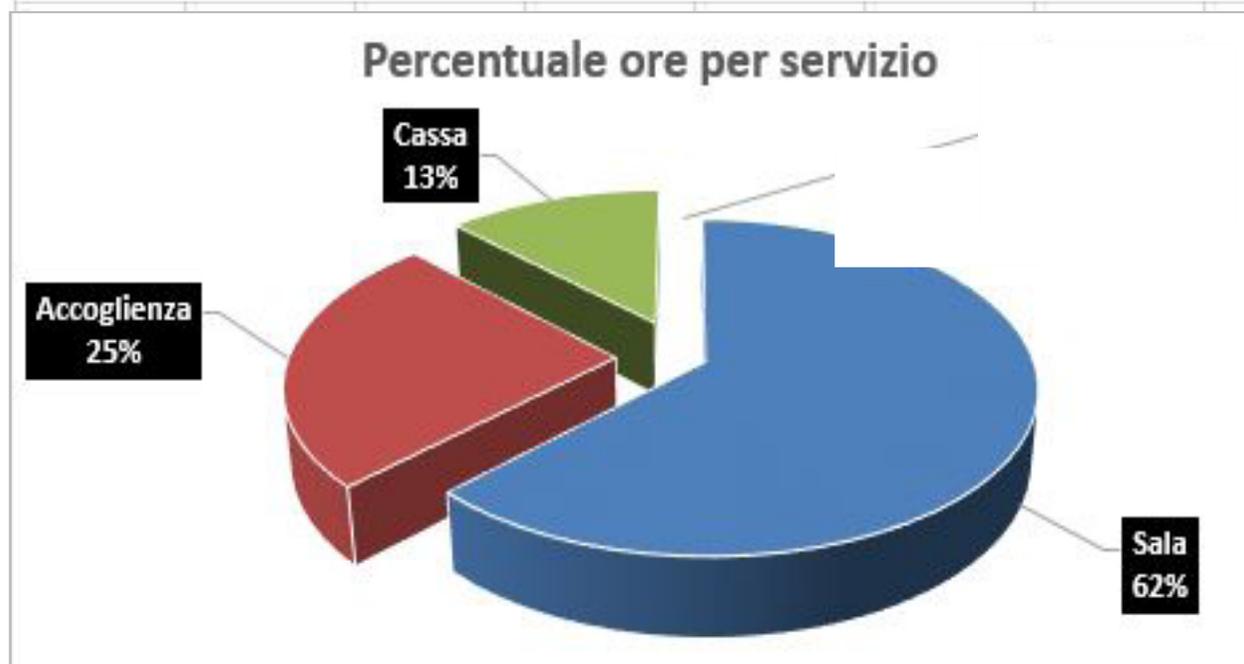
ORE DI VOLONTARIATO

Il cuore della proposta di Ristorante Solidale Ruben rimane il momento della cena, che volontari e commensali condividono tutte le sere da lunedì a sabato.

Infatti il 62% delle ore di volontariato nel 2016 sono state svolte nell'area Sala, dove quotidianamente circa 9 volontari svolgono il proprio servizio a favore dei commensali, dando un aiuto pratico alle persone e condividendo con loro il momento della cena, un momento conviviale e relazionale importante per l'ascolto e il supporto alle situazioni di maggiore difficoltà o solo per offrire un momento di relax, chiacchierando al tavolo.

Sono importanti e funzionali al nostro progetto anche le aree Accoglienza e Cassa, purchè coprono insieme il 38% delle ore totali volontarie.

I volontari che si occupano dell'accoglienza svolgono un servizio importante, in quanto front office di Ruben: sono i primi volti che le persone in bisogno incontrano a Ruben.



Volontariato sociale

Da gennaio 2016, Ristorante Solidale Ruben ha dato dipsonibilità al Tribunale di Milano - U.E.P.E. Ufficio di Esecuzione Penale Esterna - per ospitare persone che hanno necessità di svolgere le ore di riparazione sociale o di messa alla prova.

Per i reati previsti dal Codice della Strada infatti, è previsto che la pena detentiva e pecuniaria possa essere sostituita con "lavori di pubblica utilità".

Per quanto riguarda invece la sospensione del processo e "messa alla prova" che può essere concessa solo su richiesta dell'imputato, elemento essenziale dell'istanza è la presentazione al giudice di un programma di trattamento elaborato d'intesa con l'ufficio di esecuzione penale esterna (U.E.P.E.).

Ristorante Solidale Ruben, come moltissimi altri Enti, mette a disposizione un numero variabile di posti (circa 4 all'anno) utilizzati a questo scopo, a cui accedono persone segnalate da U.E.P.E. di Milano e valutate dal responsabile del progetto a fronte di un colloquio individuale con il pretendente e la disamina di tutte le carte processuali.

Nel 2016 sono stati 5 i volontari inseriti all'interno dell'area Volontariato Sociale, ognuno dei quali ha svolto il proprio servizio

per il tempo e le ore stabilite dal programma del Tribunale di Milano.

Le ore di riparazione sociale e messa alla prova si sono rilevate un'esperienza importante per chi si è trovato ad "doverle" svolgere e anche per chi ha accolto la possibilità di questa esperienza.

Il dato più significativo per noi è quello relativo

al fatto che n.3 delle n.5 persone che hanno fatto questa esperienza, a seguito della chiusura del percorso, sono rimasti e diventati Volontari di Ruben, dove la dimensione "volontaria" assume la sua vera natura e prende le forme di una vera propria "scelta": la scelta di proseguire nell'impegno a favore delle persone in difficoltà.



Fa la cosa giusta 2016

Fondazione Pellegrini onlus - Ristorante Solidale Ruben - ha partecipato alla Fiera "Fa la cosa giusta", la prima e la più grande fiera nazionale del consumo critico e stili di vita sostenibili. La tredicesima edizione dell'evento si è svolta dal 18 al 20 Marzo 2016, nei padiglioni 3 e 4 di Fieramilanocity, e noi siamo stati presenti con uno stand espositivo ricco di materiale informativo.

La Fiera è nata nel 2004 da un progetto della casa editrice Terre di mezzo e ha la finalità di far conoscere e diffondere sul territorio nazionale le "buone pratiche" di consumo/produzione e di valorizzare le specificità e le eccellenze, in rete e in sinergia con il tessuto istituzionale, associativo e imprenditoriale locale. Per questo siamo stati invitati a partecipare dal Comune di Milano nell'area Progetti Speciali, una sezione espositiva dedicata ai progetti considerati eccellenze. Ristorante Solidale Ruben è oggi una realtà importante nel sistema di welfare milanese e il suo impegno era già stato premiato dall'Amministrazione Comunale con l'assegnazione dell'Ambrogino d'Oro, l'invito a "Fa la cosa giusta" è una conferma ulteriore. Tre giorni di fiera sono stati impegnativi, il supporto dei nostri volontari che si sono alternati allo stand è stato fondamentale per

la buona riuscita di questa esperienza che ci ha permesso di far conoscere il nostro progetto e la Fondazione, oltre che incontrare moltissime realtà e enti milanesi impegnati come noi nel contrasto della fragilità sociale.

"Quest'anno abbiamo pensato di dedicare un importante spazio ai benefattori della città, selezionandoli proprio fra quelli che si sono contraddistinti in questi anni per un forte e significativo impegno sociale per Milano.

Crediamo che sarebbe molto importante dare un ulteriore riconoscimento pubblico a realtà come la vostra (non a caso nel 2014 al Cav. Ernesto Pellegrini è stato conferito l'Ambrogino d'oro) di fronte agli occhi dei milanesi, che incontrandovi in Fiera avrebbero la possibilità di ritrovarvi, di confrontarsi con voi, o magari proprio di conoscervi per la prima volta, scoprendo così ciò che fate ogni giorno per la città di Milano."

lettera di invito alla Fondazione Ernesto Pellegrini onlus



2016

18-20
MARZO
FIERAMILANOCITY

13^a
edizione

FIERA NAZIONALE
DEL CONSUMO CRITICO
E DEGLI STILI DI VITA
SOSTENIBILI



FONDAZIONE
P...
Accogliere, sos
promuove
Accogliere
Sostenere

Oltre il cibo, il ristoro.
Ristorante sociale Rubin
Lo spazio
si cena dove si è già cenato
Il tempo
nessuna fretta.
La scelta
ognuno ha i suoi gusti
Il conto
paghi la tua parte

L'incontro con i volontari

Sabato 25 giugno 2016 si è svolto il **terzo incontro dedicato ai Volontari e alla rete di Ruben**.

Almeno due volte all'interno dell'anno, la Fondazione Ernesto pellegrini onlus organizza un incontro "aperto" di riflessione e condivisione dello stato di avanzamento del progetto operativo e del progetto volontari.

L'incontro del 25 giugno è stato particolarmente importante per due ragioni:

- è stato presentato il Bilancio Sociale 2015, primo bilancio di un anno intero di attività (Ruben infatti ha aperto a Novembre 2014), che abbiamo deciso di condividere con tutti i volontari e gli enti della rete di Ruben, alla presenza del Cav. Ernesto Pellegrini.
- è stata annunciata la nascita della Associazione Volontari di Ruben, il nuovo soggetto che sarà impegnato nella progettazione e gestione dei progetti di supporto ai commensali di Ruben.

Un momento intenso di incontro che è stato, come sempre, anche l'occasione per condividere riflessioni sulla nostra esperienza di contrasto alle nuove povertà e sull'esperienza di volontariato che, a Ruben, assume caratteristiche importanti dal punto di vista relazionale ed emotivo.

Sabato 25 giugno

presso la sala incontri della parrocchia di San Curato D'Ars
di Milano in Via largo Giambellino 127

Incontro Volontari di Ruben



Il programma della mattinata

- Ore 9,00
apertura lavori
- Ore 9,15
Assemblea Volontari di Ruben
- ore 10,45
Registrazione rappresentanti della Rete di Ruben
- ore 11,00
Saluto del Presidente Ernesto Pellegrini
Saluto del Presidente del Consiglio di Zona 6
- ore 11,30
Presentazione del Bilancio Sociale 2015 della
Fondazione.
- ore 12,15
Verifica esperienza Ruben tra volontari e Rete.
- ore 13,00
Chiusura dei lavori con aperitivo di saluto.



Testimonianze dei volontari

“

Ringrazio personalmente con tutto il cuore la famiglia Pellegrini, mi auguro che il Vostro impegno sia contagioso.

”



“ Sono volontaria dal primo giorno di apertura del ristorante. Nella mia vita ho sempre svolto attività di volontario, iniziando all'età di 15 anni, dal Don Gnocchi con persone disabili al Triulzio dove seguivo i malati terminali. Sono sempre stata del parere che non bisogna riempirsi la bocca con “faccio il volontario” ma “muovere le mani”, cercare di dare il più possibile in tutte le occasioni, consapevole che a volte purtroppo non accade.

Il lato positivo e più importante dell'esperienza a Ruben è che le persone che vengono a cenare sono meravigliose, sorridenti, basta un sorriso e ti restituiscono un “caloroso” sorriso, sono tutti molto contenti di questa opportunità, anche quelli che purtroppo abitano molto lontano. Adoro andare fra i tavoli e chiacchierare.

Ringrazio personalmente con tutto il cuore la famiglia Pellegrini, mi auguro che il Vostro impegno sia contagioso.

Manuela (volontaria).

”

“

Ho sempre sostenuto la solidarietà con “donazioni”. L'esperienza che sto attraversando come volontario a Ruben va oltre, in quanto aggiunge un “valore umano” che non avevo mai trovato nelle forme di partecipazione economica.

L'ambiente è accogliente, i volontari che ho incontrato sono persone aperte al dialogo e socievoli sia tra loro che con i commensali. Quella che sto vivendo è un'esperienza che consiglio a tutti per un arricchimento interiore e culturale.

Roberto - volontario

”



“

Una coda che in molti vorrebbero fare.

Una coda come inizio; non vede la fine

Gente lontana, gente disusa

Si ripercorre nel fiato di una vicinanza

si osserva, si riusa

Un primo sguardo la fa smemorata dei guai

un secondo sguardo la avvicina all'umano

un terzo sguardo la accosta al cibo.

Nell'attesa di un turno non c'è insofferenza

e nessun preclude per l'altro la giusta accoglienza

Linea scura si snoda,

il nascosto è verace

volontà di una moda

di un gestire della vita a cui ognuno si fa capace.

"Macchiaioli" macchiati

i bambini "acchiappati" di fellina memoria

riproponi la storia.

Paroline, pochette, ma il volerle è presente.

Situazione veloce

dell'incontro fugace

che il poterla ripeter, questo pure da Pace.

(Maddalena Rambelli - Poesia)

”

“

Dopo aver concluso una vita lavorativa vissuta abbastanza intensamente ma esclusivamente in una grande azienda , pensavo che un tempo relativamente tranquillo -quello della pensione - mi attendeva. Mi sarei dedicato alla famiglia , ai nipotini e al cosiddetto tempo libero

Non avevo fatto i conti pero' con Ruben ,il cui incontro mi ha ha introdotto in una realta' molto diversa da quella a cui ero abituato , e a me prima piuttosto lontana .

Mi ha colpito , di questa organizzazione, la varieta' delle persone che la frequentano, ciascuna con la propria storia di difficulta' e di bisogni. Sono giovani ,meno giovani e anziani, donne e uomini soli o con le loro famiglie che provengono dall'Italia, dall'Est Europa, dall'Africa Mediterranea e da altre parti del mondo. Penso che la cena offerta da Ruben venga da loro apprezzata non solo come occasione di ristoro fisico ma anche come momento di sollievo e di relax in una atmosfera allietata dalla presenza dei molti bimbi .

Ma ciò che più mi ha colpito è lo spirito che ha originato e che anima Ruben con i suoi volontari , aperti alla comprensione delle difficoltà di persone meno fortunate e al desiderio di fornire loro un po' di solidarieta'.

”

Bepi (volontario)

Lo sviluppo progettuale

#cisiamao4
1 ottobre 2016 presso Ristorante RUBEN
Via Gonin n.52 - MI

dalle 9,00 alle 10,30
Incontro Volontari di Ruben
Introduzione della giornata
Aggiornamento sull'Associazione Volontari
Dott. Ghizzzi - Presidente Associazione volontari di Ruben
Un'esperienza cronista: la wendensia
Doriana Schiava - volontaria Ass. Volontari Ruben

dalle 10,40 alle 13,30
Introduzione lavori
Ing. Giuseppe Orsi - Fondazione Ernesto Pellegrini onlus

Ruben ha casa in Giambellino
Quale l'impatto di Ruben nel panorama della fragilità del quartiere
ce ne parliamo
Don Gino Rigoldi - Presidente Coop. Soc. Comunità Nuova
Dott. Dario Atzani - Comunità del Giambellino e Laboratorio di Giambellino/Lorenteggio
Don Antonio Tomasin - Parroco di San Vito in Giambellino

Il cibo e il ristoro. E poi?

Progetto "Solidarietà 5.0"
come la tecnologia digitale (diffusa) potrebbe aiutare
chi è in stato di bisogno ad avere una risposta coordinata.
Introduce Ing. Orsi
Dott. Christian Uccelletto - Direttore Ristorante Sociale Ruben
Ing. Lorenzo Flori - Volontario Associazione volontari di Ruben
Interviene
Dott. Pierfrancesco Majorino - Assessore Politiche Sociali, Salute e Diritti Comune di Milano

Progetto "Un lavoro e una casa per Ruben"
Un progetto concreto di collaborazione tra
l'Associazione Volontari di Ruben, MM (Metropolitane Milanesi) e PWC (PricewaterhouseCoopers)
Introduce Ing. Orsi
Dott.ssa Roberta Pizzulli - Divisione Casa Metropolitana Milanese
Ing. Matteo Colombo - PWC spa
Dott. Davide Lucarelli - Terzo Settore
Interviene
Dott. Gabriele Rabaiotti - Assessore alla Casa Comune di Milano

Chiusura dei lavori e saluti
Cav. del Lav. Ernesto Pellegrini
Dott. Giuseppe Sala - Sindaco di Milano

Aperitivo di Saluto



1 Ottobre 2016: un passo importante di Ruben nel mondo welfare di Milano

*(estratto dall'introduzione ai lavori di Giuseppe Orsi- primo volontario)

Nell'incontro di oggi, che vogliamo condividere con tutta al Rete di Ruben e con il Sindaco Sala e gli assessori Majorino e Rabaiotti, che ringraziamo per la presenza, ci poniamo 2 obiettivi:

Il primo è quello di sentire da parte di persone che vivono ed operano sul territorio quale è stato l'impatto, se c'è stato, della presenza di Ruben nel quartiere Giambellino ed ascoltare i loro suggerimenti su come operare meglio

Il Secondo è quello di presentare due progetti che come Associazione Volontari di Ruben cisiamao proposti di attivare coinvolgendo Rete ed istituzioni

Due progetti che se o meglio quando, attuati daranno una prospettiva diversa ai nostri commensali. Come ho già avuto modo di dire, e mi piace ribadirlo con forza in questa sede, il nostro "fare il volontario" non vuole e non deve esaurirsi nel contribuire al soddisfacimento di un bisogno delle persone che si rivolgono a noi, ma vuole essere un contributo a risolvere i loro problemi, quelli che li hanno messi in situazione

di fragilità, e quindi rimuovere la necessità di venire da noi.

Dopo il ristoro che la fondazione Ernesto Pellegrini offre loro attraverso il ristorante Ruben noi, con la nostra associazione, vogliamo aiutarli a riprendere il cammino là dove lo hanno interrotto

Vogliamo cioè impegnare le nostre risorse fisiche ed intellettuali in azioni che possano rimuovere la causa del loro venire da Ruben ascoltandoli nei loro racconti di vita ed aiutandoli innanzitutto a trovare un lavoro, la cui perdita è la causa prima del loro essere in stato di bisogno.

Il lavoro debba essere considerato parte integrante dei valori dell'uomo. Quel lavoro che è sì un diritto, ma anche e soprattutto uno dei fattori nobilitanti il nostro esser uomini, cioè essere capaci di pensare, fare, trasformare. Per questo io ritengo che dovrebbe essere introdotta in dottrina ma soprattutto praticata una ulteriore opera di misericordia corporale, la ottava e oggi la più importante: dare un lavoro a chi non l'ha

In genere però quando parliamo di lavoro, soprattutto in Europa, parliamo di tipologia di contratti piuttosto che di contenuti. Tutto si esaurisce nel dibattito sulle tutele per i lavoratori e le garanzie che questi possono offrire ai poteri economici. Le prime soprattutto

da parte sindacale. Le seconde da parte del sistema economico che considera, per esempio l'accesso al credito solo in base alle garanzie che il lavoratore attraverso il suo contratto, può offrire e non in base alla sua volontà o capacità di lavorare. E queste due posizioni, durante questa crisi, sono state devastanti per moltissime persone.

È importante ritornare a mettere al centro, l'uomo lavoratore, non il suo contratto. E' perché uno "lavora" il motivo per cui deve ottenere il mutuo per la casa, avere le agevolazioni per la famiglia e tutti i necessari supporti sociali. Non perché fa quel lavoro con quel contratto, quelle tutele o quelle garanzie! È il lavorare, non il tipo di lavoro o di contratto che dà dignità all'uomo: è il lavoro, non quel lavoro che lo nobilita. Per questo noi vogliamo offrire ai nostri commensali un lavoro in attesa che ritrovino il loro lavoro.

LA VENDEMMIA IN FRANCIACORTA

Ne abbiamo avuto un esempio con la vendemmia in Franciacorta: un gruppo di 30 commensali ha trovato lavoro presso una cooperativa di vendemmiatori: 30 Ruben tra 2500 polacchi ed indiani: nonostante tutte le difficoltà, superate proprio per l'impegno dei nostri volontari, le persone che hanno fatto questa esperienza l'hanno ritenuta particolarmente gratificante non solo per gli € guadagnati in pochi giorni (per molti di loro non accadeva da tempo) ma per la dignità ritrovata nel sentirsi necessari. Come ci hanno scritto a vendemmia ultimata.



della rete che si riuscirà a costruire e la sua sostenibilità nel tempo.

WELFARE 5.0

Il secondo progetto "solidarietà 5.0" parte dalla considerazione che quello della solidarietà è un sistema complesso che potrebbe trovare un significativo aiuto nelle tecnologie digitali diffuse.

Il bisogno di solidarietà è in continua crescita. Parallelamente cresce anche la complessità del bisogno di solidarietà. Non solo, si amplia sempre più la tipologia di coloro che la cercano. Molti invece hanno addirittura pudore a chiederla.

Il fenomeno è poi sempre più urbano dove l'anonimizzazione di chi cerca solidarietà, tipica dei contesti delle grandi città e delle loro periferie, lo rende ancor più critico e precario (marginalizzazione).

Ci siamo posti questo tema, e ora lo poniamo a tutti i volontari di Ruben, e alla nostra rete; vogliamo auto-sfidarci su un tema impegnativo: la digitalizzazione della solidarietà per rendere più efficace la nostra missione ma anche come modello per altri proprio nell'ottica che ci siamo dati di fare di Ruben un progetto pilota. Con questo progetto avremmo l'ambizione di portare la persona in bisogno al centro del sistema di welfare anziché essere un anonimo assistito dai diversi fornitori di sostegno, spesso scollegati tra loro. Questo progetto ha l'obiettivo di porre al centro non il bisogno con la sua propria articolazione ma l'individuo, o il nucleo familiare

in difficoltà, con il suo profilo di bisogno e anche di riscatto sociale, facendolo sentire non anonimo ma parte integrante di una società solidale e amichevole.

Vorremmo che ogni persona in bisogno potesse avere una propria cartella sociale, accessibile a tutti i provider dei servizi di sostegno che potrebbero così intervenire in modo coordinato

evitando di proporre soluzioni in contrasto tra loro, ma anche evitando sprechi e duplicazioni. Sarebbe un bel conseguimento per la Milano resiliente che tutti vogliamo.

Il progetto WELFARE 5.0

vuole proporre una soluzione semplice e tuttavia efficace che favorisca l'aggregazione







e nella realizzazione di interventi tesi a fornire risposte efficaci e coerenti a bisogni sempre più complessi, ma nell'ideazione e nella costruzione di piccoli modelli di welfare, replicabili ed esportabili, che offrano nuove soluzioni al tema della sostenibilità, dello sviluppo di comunità territoriali coese e responsabili, della creazione di nuovi strumenti che favoriscano l'integrazione e la sinergia tra pubblico e privato, aziende, istituzioni e terzo settore, cittadini e territorio. Anche questo sforzo rientra nella innovatività del progetto Ruben.

 **FONDAZIONE**
Ernesto Pellegrini ONLUS

delle risorse e delle energie profuse nel rispondere a questo bisogno di solidarietà, bisogno incrementale per quantità di domanda e per tipologia/articolazione della stessa. Le risposte devono pertanto adeguarsi. Come? Agendo su due piani di lavoro: quello della innovazione di "processo", ovvero in tutto quello che ruota attorno a come costruire la migliore offerta di solidarietà, quindi attorno alle no-profit, al volontariato, alle associazioni, alla Chiesa stessa, e quello della innovazione del "prodotto", ovvero in tutto quello che ruota

attorno ai contenuti dell'offerta di solidarietà. Per fare questo occorre tuttavia avere - sempre - al centro la persona (il cosiddetto "Mario") e/o la sua famiglia e il suo profilo di bisogno. Due piani di lavoro che richiedono, in entrambi i casi, strumenti adeguati che oggi possono essere realizzati grazie alle tecnologie digitali disponibili.

In chiusura vorrei sottolineare che il valore e il tasso di innovazione di questi due progetti non risiedono semplicemente nella progettazione

L'associazione Volontari di Ruben

Insieme, per la dignità delle persone

L'Associazione nata dall'esperienza di un gruppo di persone sviluppatasi intorno al Progetto Ruben

della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS e, mossa dal medesimo spirito, intende perseguire le seguenti finalità:

- Promuovere la socialità e il benessere della persona e il suo ambiente di vita in un'ottica che valorizzi le pari opportunità come sancite dalle Convenzione dei Diritti dell'Uomo (1948) e dalla Convenzione dei Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza (1989);

- Tutelare, rappresentare, promuovere e valorizzare la dignità, l'autonomia e l'emancipazione

della persona, in particolare assistendo,

accompagnando e promuovendo il percorso di recupero della posizione sociale delle persone, sia esse italiane o stranieri, in condizione di marginalità e/o fragilità sociale.

L'Associazione intende valorizzare e implementare la grande ricchezza e le risorse costituite dal gruppo di volontari che, ogni giorno, prestano la propria opera al Ristorante. L'obiettivo, in linea

con quello della Fondazione, è quello di offrire un aiuto, oltre al cibo, a tutte le persone che attraversano un momento di fragilità economica e sociale, attivando le singole risorse volontarie e promuovendo progetti ed iniziative rivolti appunto alle nuove povertà.

Nel 2016 l'Associazione ha operato principalmente su 3 progetti:

- Progetto ascolto e orientamento
- Progetto formazione e lavoro
- Progetto italiano a tavola

Progetto Ascolto e Orientamento: tutti i pomeriggi è aperto uno "sportello" con la presenza di due volontari. E' uno spazio pensato per accogliere i bisogni delle persone al fine di orientarle in modo accompagnato alle risorse territoriali più adatte per trovare risposte esperte, strutturali e continuative ai differenti bisogni di cui i commensali sono

portatori. Lo sportello è il luogo privilegiato in cui si intessono relazioni con i commensali che attraversano momenti di disagio anche grave e, grazie all'ascolto attivo, si progettano azioni concrete che mettono in moto reti ed interventi personalizzati per favorire l'inclusione sociale ed il benessere delle persone. Al mercoledì i volontari sono affiancati da due "custodi sociali", operatori professionali della Cooperativa Spazio Aperto Servizi, che aiutano soprattutto nel disbrigo delle pratiche burocratiche. Nel 2016 sono state circa 90 le persone "ascoltate" per un totale di più di 300 colloqui.

Progetto formazione e lavoro: la ricerca di un lavoro rimane il problema principale dei nostri commensali che si presentano allo sportello "Ascolto e orientamento" e abbiamo scoperto che, grazie all'impegno di 4 volontari, molto si può fare per aiutarli nella ricerca. Alla base delle attività svolte sta la registrazione di oltre 150 profili professionali dei nostri utenti. Grazie a questo, con la collaborazione della società "Randstad", stiamo aiutando 106 persone che possono usufruire delle agevolazioni previste per le categorie protette o che possono rientrare in progetti di politiche attive. Abbiamo inviato ad "Adecco" 11 persone per una ricerca di addetti alle pulizie. Abbiamo aperto canali agevolati con due importanti aziende nel settore "call center" e "sicurezza" e con

Associazione
di
Volontari
Ruben

un'agenzia per collocamento badanti. Nel 2016 siamo riusciti a trovare lavoro a 9 persone. Anche per la formazione molte sono le opportunità utilizzate; 14 signore stanno facendo il colloquio per l'ammissione a "Corso di Assistente Familiare", corso retribuito e riconosciuto da Regione Lombardia; 13 uomini sono stati invece indirizzati all'Associazione Et Labora per Corso di logistica e magazziniere per patente muletto/affiancamento ricerca lavoro. Otto persone stanno frequentando un corso organizzato al nostro interno, per l'utilizzo del PC indirizzato alla ricerca del lavoro. Inoltre è stato messo a disposizione di tutti i commensali un'informativa indicante tutti i servizi esistenti a Milano che supportano nella compilazione di CV e la ricerca lavoro.

Progetto italiano a tavola: numerose sono le mamme straniere, con bambini piccoli, che frequentano il "Ristorante". Molte di loro per i gravosi impegni di famiglia non riescono a frequentare regolari corsi per apprendere l'italiano. Il progetto prevede che volontari istruiti in merito svolgano un semplice corso di italiano al tavolo dei singoli commensali interessati durante la cena, mentre altri volontari si occupano dei loro bambini. Il corso ha una struttura tale da permetterne una realizzazione snella; attualmente ha una durata di due mesi.



presentazione del Piano operativo 2016
Il Presidente dell'Associazione Volontari di Ruben Ing. Gianni Ghezzi

“ Questo Bilancio Sociale vuole comunicare a tutti voi ciò che, in questo secondo anno di attività, siamo riusciti a fare. ”



**CONFINTECO
ECONOMICO**

Il conto economico

Al 31 Dicembre 2016 le cene servite raggiungono il totale di 67.352. Del totale il 67% sono stati commensali paganti, mentre il 33% gratuiti in quanto minori di 16 anni o elergiti in regime di gratuità.

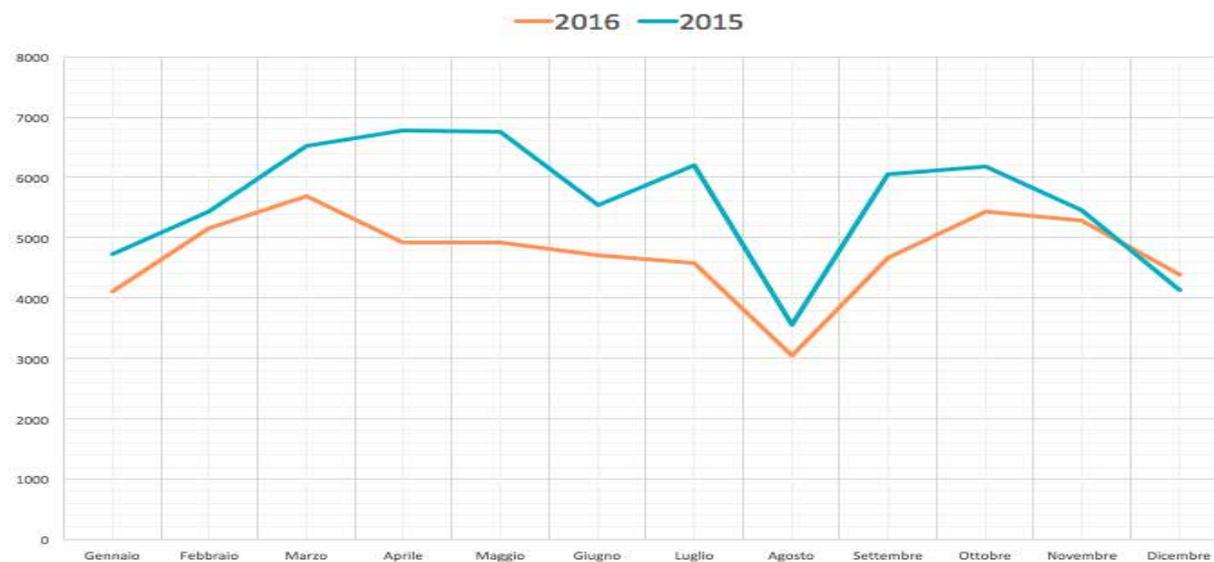
La comparazione tra l'andamento degli accessi totali del 2015 e quella del 2016, mostra un aumento significativo della media mensile che corrisponde ad un numero totale di cene servite che passa dalle 57.167 cene del 2015 alle 67.352 del 2016.

A fronte di un aumento complessivo dei numeri, proporzionato sui mesi dell'anni, si nota come l'andamento nei singoli mesi rimane invariato. La linea mostra un aumento dei numeri nei mesi più caldi, con un picco verso il basso ad Agosto giustificato dal fatto che Ruben chiude n.15 giorni durante questo mese. I mesi incernali, da Novembre a febbraio, le presenze dinuiscono a fronte di un clima e di temperature che spesso non permettono alle famiglie con bambini piccoli (che sono la maggior parte dei commensali di Ruben) di uscire per recarsi a Ruben.

Presenze mensili



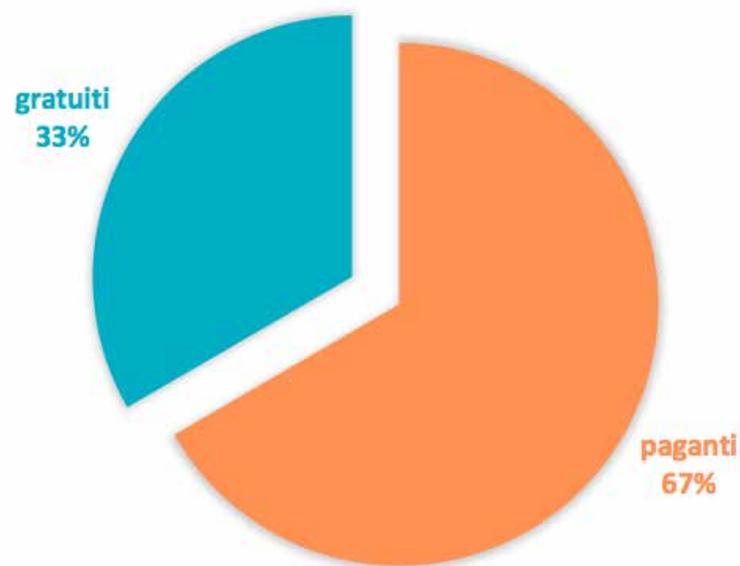
comparazione accessi a Ruben



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 (costo mediamente applicato dalla Pellegrini Spa per questa tipologia di pasti).

Ciò significa che, a fronte di un incasso di 44.913 euro nel periodo Gennaio 2016 - Dicembre 2016, relativo ai pasti dei commensali paganti se sommiamo le cene offerte ai nostri commensali tra gli 0 e i 16 anni (i pasti erogati in regime di gratuità) porta il totale complessivo a 471.464 euro di valore prodotto.

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.

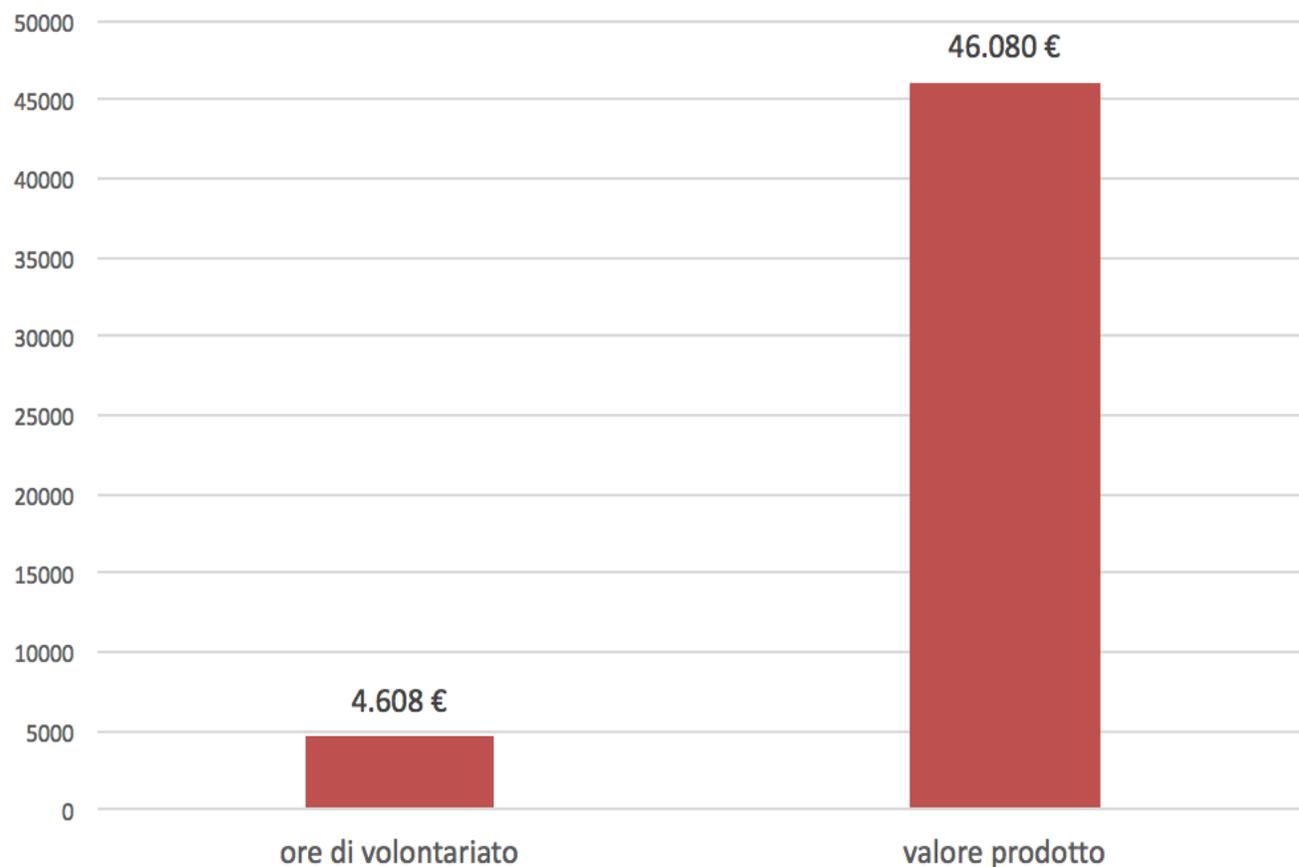


Parametrando il costo figurativo dei volontari nella misura di 10 euro/ora, possiamo così quantificare le 4.608 ore di volontariato svolte presso il Ristorante Ruben nel periodo Gennaio 2016 - Dicembre 2016, nella cifra totale di 46.080 euro.

Per quanto riguarda il dato economico relativo al risultato della gestione 2016, a fronte di una spesa per materie prime, servizi, personale e oneri diversi di euro 569.441, si sono registrate proventi per euro 601.126, con un risultato positivo della gestione per euro 31.685.

Il Patrimonio Netto della Fondazione al 31 Dicembre 2016 è pari ad euro 398.168. Il totale è determinato dalla somma del fondo di dotazione deliberato dal Consiglio e del risultato gestionale dell'esercizio; tali fondi sono liberi da vincoli specifici e sono quindi utilizzabili per il perseguimento dei fini istituzionali.

Se l'attività tipica, la gestione del Ristorante, potrebbe anche in futuro essere sostenuta quasi esclusivamente dalla Pellegrini Spa, le nostre idee e la voglia di sviluppare il nostro progetto richiederanno investimenti importanti, che andranno ricercati nei nostri territori, nelle nostre comunità, attraverso un'azione strutturata di raccolta fondi.



ONERI 2016	
materie prime	312.991
servizi	53.125
godimento di beni di terzi	46.479
personale	62.469
ammortamenti	25.967
oneri diversi di gestione	64.541
Oneri finanziari e patrimoniali	511
Oneri Straordinari	1.234
Altri oneri	2.124
TOTALE	569.441

PROVENTI 2016	
da contributi su progetti	
da enti pubblici	
da soci e associati	
da non soci	598.881
altri proventi	1.615
proventi finanziari e patrimoniali	630
TOTALE	601.126

FONDO AMMORTAMENTO AL 31/12/2016

FONDO AMMORTAMENTO	fondo ammortamento al 31/12/2015	ammortamento dell'esercizio	fondo ammortamento al 31/12/2016	tempi
spese notarili	5.396	2.698	8.094	5 anni
sistema software per gestione Ruben	9.279	6.186	15.465	5 anni
deposito marchi Fondazione e Ruben	1.917	1.069	2.986	5 anni
spese inaugurazione	30.963	16.014	46.977	5 anni
totale	47.555	25.967	73.522	

PATRIMONIO NETTO AL 31-12-2016

PATRIMONIO NETTO	fondi disponibili	totali
apertura esercizio	365.249	365.249
risultato della gestione	32.919	32.919
delibere di assegnazione del consiglio direttivo		
chiusura dell'esercizio	398.168	398.168

I prossimi passi

Il progetto Ruben si sta sempre più sviluppando come un progetto multi dimensionale dove l'integrazione delle varie componenti può generare sia la possibilità di una risposta ad un disagio esso stesso multidimensionale sia la rilettura delle categorie culturali generate dal "sentire comune" sulla povertà, per ipotizzare risposte innovative, non solo dal punto di vista operativo ma anche dal punto di vista sociale e culturale.

La Fondazione si propone per il futuro come sistema in grado di procedere dalla condivisione della cena alla promozione delle ripartenze attraverso un progetto complesso di contrasto alle nuove povertà con due aree di riferimento : una rivolta alle persone e l'altra alla comunità.

Fanno parte della prima **l'area ristoro** (il ristorante solidale Ruben), **l'area progetti di supporto** (vedi pag.....) e **l'area innovazione**

e sviluppo (vedi pag...), che, pur generati da noi, coinvolgono anche l'esterno. Fanno parte della seconda area il progetto culturale e comunicazione e fundraising.

Il progetto culturale trova la sua ragione d'essere nella partecipazione da parte di Ruben e dei suoi volontari al dibattito sulle nuove povertà sia nella dimensione di pubblica che di studio scientifico del fenomeno, in stretto



rapporto con i poli universitari e con i soggetti a cui è demandata la gestione del welfare. In questo ambito trova sede anche il nostro "progetto volontari", per una qualifica coerente di chi è impegnato a sostenere attraverso la sua opera volontaria Ruben.

La sostenibilità dei progetti, sia nella loro fase sperimentale e di start-up, che per il loro futuro consolidamento, sarà garantita da un piano di reperimento risorse (umane, strumentali ed economiche) supportato da una attività di **comunicazione e fundraising** che coinvolgerà tutti i partecipanti ai progetti stessi. L'obiettivo è attivare una rete di soggetti, soprattutto imprese ed enti territoriali, ma anche privati sostenitori in grado di fornire risorse non solo economiche al progetto e alla Fondazione.

Sarà proprio il procedere attraverso queste aree, con il supporto operativo dei volontari di Ruben, costituitisi a loro volta in Associazione onlus che segnerà i prossimi passi della Fondazione.



dona il tuo 5x1000 **CODICE FISCALE 976 777 30 158**

La Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, costituita nel 2013, si propone di dare un aiuto concreto a chi si trova in una situazione di temporanea difficoltà e ha come sua prima realizzazione, a Milano, il Ristorante Solidale Ruben.

FONDAZIONE Ernesto Pellegrini ONLUS

Per cenare. Per ricominciare.
fondazionepellegrinioilus.it

“ Siamo grati a chi si è interessato a noi
e a chi con cura ha portato all’attenzione
di tutti l’esito di un gesto
di generosità della Famiglia Pellegrini. ”

Rubén
ristorante

D
I
C
C
O
N
D
I
C
C
O
N
D
I

Dicono di noi

UNA STORIA DA DERBY

Pellegrini, il tifoso
che si comprò l'Inter

di **Vittorio Macioce**

a pagina 30

LA STORIA

Il sogno americano del ragionier Ernesto che si comprò l'Inter

*L'autobiografia di Pellegrini, dalle cascine di
Milano alla presidenza del club di cui era tifoso*

di **Vittorio Macioce**

Non sai esattamente dov'eri. Era domenica, certo. Il 28 maggio di un altro secolo. Il mondo sta per cambiare faccia, ma tu questo non puoi ancora immaginarlo. Il Muro cadrà a novembre e da dove sei quello scricchiolare di pietre e ideologie sembra solo un rumore di fondo al rallentatore. La voce di Sandro Ciotti sembra meno rauca del solito. Sono nove anni che tu e quelli come te, state aspettando. Si gioca a San Siro contro il Napoli di Maradona e Careca e la Serie A è la Gerusalemme del calcio. È come dire Nba nel basket, ma con preghiere e bestemmie da ogni strada sperduta del globo. Non vedi. Sogni. Sentì. I minuti sono molto più lenti degli anni, non passano mai. Il Napoli vinceva uno a zero, poi un tiraccio deviato di Nicolino Berti e una punizione di Lothar Matthäus rineantucciano la paura. Si percepisce il Trap che urla, impaziente, e poi un bosato. È finita, lo scudetto è neroazzurro. Più tardi vedrai tutto in un bar di paese, sorrisi interisti, davanti a 90° Minuto. C'è lo zio Bergomi che ancora non deve mostrarsi imparziale. Zenga piange ed è il portiere più forte del mondo. Serena ha un sopracciglio spaccato. Brebbe uno squarcio sulla gamba. Ci

sono tutti, panchina corta, facile da ricordare, Ferri e Baresi che gioca quando serve, Bianchi e Fanna ad alternarsi sulla fascia, Berti che galoppa, Matteoli il regista che non avremmo più avuto, Diaz che gioca da *falso nueve* senza saperlo, Mandorlini libero duro e improvvisato e un 10 che corre, grida, comanda, inventa e spezza come il più incredibile incrocio tra un mediano e un fantista. Si chiama Lothar come l'assistente forzato di Mandrake, ma che al maestro ha rubato la magia. E poi c'è lui, con negli occhi lo stupore dei bambini e il sorriso da persona perbene. La sua potrebbe essere una storia da sogno americano e invece è tutta milanese, senza clamori, senza passati da rincorrere, ma chi con intelligenza passo dopo passo costruisce un'avventura imprenditoriale, dando da mangiare nelle sue mense a chiunque si sieda a tavola, senza guardare da dove viene. È l'importanza di chiamarsi Ernesto, Ernesto Pellegrini e in quel 1989 è da cinque anni il presidente dell'Inter, quella a trazione tedesca, quella del record, 58 punti su 68 disponibili, con la A a 18 squadre e le vittorie che valevano due. Quando quel giorno Galeazzi lo incrocia davanti allo spogliatoio lui, Ernesto, sembra un tifoso che si è imbuonato. Un buon presidente spende e in-

veste, ma vince se sa creare una comunità e come prima cosa ringrazia i due magazzinieri per arrivare su fino a Trapattoni e alla presidenza. Sembra scontato, sembra retorica, ma è esattamente tutto quello che non c'è più. Ernesto Pellegrini solo adesso si è concesso il lusso di una biografia, a 75 anni, con un'azienda sulle spalle che ha più di mezzo secolo di fatica. Una vita, un'impresa (Mondadori), dove racconta lo spirito lombardo, non come razza padana, non come frontiera, ma come sentimento e visione del mondo. È una storia che sa di bicicletta e di epopea da dopoguerra, con un ragazzo che trovava lavoro come ragioniere alla Bianchi e pensa che nella vita l'impossibile esiste e bisogna avere il coraggio di afferrarlo, come mettersi in gioco scommettendo il futuro su una catena di ristoranti aziendali. «La mia prima passione fu il ciclismo. Alla Bianchi strinsi la mano al mio idolo Fausto Coppi e poi diventai amico del suo capo meccanico Pinella De Grandi, detto Pinza d'oro». C'è una foto che racconta quella generazione cresciuta tra le macerie. Ernesto è in campagna, davanti a una cascina, su una bicicletta che in quel momento incarna la modernità. «Sono io ragazzo. Non ho mai smesso di pedalare».

Pellegrini entra nella dirigenza nerazzurra con una lettera a Ivano Fraizzoli. Non sogna ancora di fare il presidente, si offre come un giovane imprenditore che vuole dare una mano. Prisco lo prende in simpatia e quando il vecchio Ivano è stanco è proprio l'avvocato che fa da mediatore. È il 1984 e durerà per oltre dieci anni. Pellegrini azzarda ma sa tenere i piedi per terra. Quando muove i primi passi come imprenditore non rinuncia al lavoro da 150mila lire al mese della Bianchi. Si lascia una porta aperta e fatica il doppio. È lo stesso carattere della sua Inter tedesca, quella che scommette su Rummenigge, che nonostante sia al tramonto fa innamorare gli interisti. «Quando ho accettato di fare il presidente del Bayern come modello ho scelto Pellegrini». Quella che cade e si rialza, senza perdere la dignità. Quella che nel 1994 strappa a Berlusconi il più inaspettato degli ugari. «Era un momento molto difficile e lui mi scrisse un messaggio di incoraggiamento che si concludeva con un clamoroso Forza Inter». Quella di Pellegrini è una Milano senza cinismo, aperta, accogliente. È come il suo ristorante a un euro, Ruben, in via Gonin, dove il pranzo è dignità. «L'ho chiamato Ruben come un uomo dolcissimo a cui ero molto affezionato. Era un contadino. La cascina

Bonfadini venne inghiottita dal cemento. Con l'esproprio a noi ci diedero una casa popolare. Ruben finì a vivere in una stalla, con tre chiodi come attaccapanni, ammassandosi di fatica lavorando come giornaliero nei campi dall'alba al tramonto. Ruben aveva due amici, il bottiglione di vino e i libri. Leggeva libri di storia e a noi ragazzi ci interrogava, quando non sapevamo rispondere ci rimbrottava con un *te se' ignorant*. Avrei voluto aiutarlo ma ero orfano di padre: e le 55mila lire che allora mi dava la Bianchi mi servivano per aiutare mia madre Maria. Poi una mattina d'inverno compro il giornale e leggo: barbone morto assiderato. Era il mio Ruben».



«UNA VITA, UN'IMPRESA»

il libro autobiografico di Ernesto Pellegrini (Mondadori, 329 pagg) da cui sono tratte le foto di questa pagina. Dall'alto Pellegrini con Giovanni Paolo II, con la coppa Uefa, con l'amico-rivale Silvio Berlusconi e con Giovanni Trapattoni



IL PROGETTO DI «RUBEN»

Il ristorante a un euro ora offre anche lavoro

Patto con Mm e sponsor per ristrutturare case

■ È stato inaugurato il 4 ottobre del 2014. Compie quasi due anni il ristorante solidale «Ruben» aperto dalla Fondazione dell'ex presidente dell'Inter Ernesto Pellegrini. Con un euro, le famiglie in difficoltà possono permettersi una cena al ristorante. Per intercettare chi ha veramente bisogno, le «prenotazioni» sono gestite da circa 150 associazioni sparse sul territorio. Ad oggi, risultano tesserate circa 3.800 persone. Ogni sera, sono disponibili 400 coperti a tavola e in media circa ospiti hanno tra zero e 12 anni di età. Nella sede di via Gonnin 52 ieri anche il sindaco Sala e gli assessori al Welfare Majorino e alla Casa Rabaiotti hanno partecipato accanto a Pellegrini al dibattito «Ruben ha casa al Giambellino» con i volontari e gli enti coinvolti. Un'occasione per guardare al futuro. Ci sono già due progetti in campo. Il primo si intitola «Un lavoro, una casa per Ruben». I volontari che ogni sera accolgono e parlano con le famiglie si rendono conto che il bisogno principale per uscire dallo stato di indigenza è quello del lavoro. Di recente una quarantina di

persone sono state arruolate per la vendemmia in Franciacorta. Un modo per ripartire. Ora con la sponsorizzazione di PwC, disponibile a pagare lo stipendio delle persone che saranno selezionate, e un patto con Comune e Mm, alcuni ospiti di Ruben potrebbero iniziare ad occuparsi della manutenzione dei caseggiati popolari di Mm al Giambellino. Un lavoro utile e a costo zero per l'azienda pubblica. Una quota minima - 2 o 3 - degli alloggi sfitti recuperati dal lavoro delle persone che cenano presso Ruben possa essere gestito dalla fondazione per i casi di emergenza. Col



IDEA Ernesto Pellegrini

condo progetto «Solidarietà 5.0» si cercherà di mettere incontro più facilmente la domanda e offerta dei fondi a disposizione delle famiglie in difficoltà. E il sindaco ieri ha portato dei volumi in omaggio all'iniziativa «Se fossi un libro» lanciata dall'Alleanza delle Cooperative Italiane della Lombardia in piazza Duca d'Aosta. I libri raccolti andranno a costituire di biblioteche destinate ai centri rifugiati di seconda accoglienza con l'obiettivo di facilitare la loro conoscenza dell'italiano.

Ruben, oltre 108mila pasti nel ristorante solidale

A tavola aumentano bimbi e ragazzi, 130 al giorno

di MARIANNA YAZZANA

-MILANO-

RUBEN viveva e lavorava in una cascina oltre mezzo secolo fa. All'inizio degli anni Sessanta, dopo aver perso il lavoro, è stato costretto a sistemarsi in una baracca. «Avevo solo vent'anni e scarsa disponibilità economica. Non riuscii ad aiutarlo. Oggi vorrei, però, aiutare qualcuno dei tanti Ruben che vivono il loro momento di difficoltà». Lo ricorda sempre Ernesto Pellegrini, imprenditore e dirigente sportivo. Il suo sogno si è realizzato: da quasi due anni la Fondazione che porta il suo nome sostiene il ristorante solidale «Ruben», battezzato come quell'uomo che gli è rimasto nel cuore. Uno spazio di via Gonnin, al Giambellino, in cui le persone in difficoltà temporanea, per aver perso il lavoro o per altri motivi, trovano un posto a tavola ogni sera e commensali con cui condividere drammi ma anche speranze. A loro disposizione, poi, ci sono

volontari pronti ad ascoltarli e a cercare una strada per risalire la china. Non è una mensa ma un ristorante con due o tre menù, in cui gli avventori pagano il prezzo simbolico di un euro. Centri di ascolto e associazioni, parrocchie, realtà del Terzo settore e Servizi sociali del Comune indirizzano li

ERNESTO PELLEGRINI

Grazie a tutti gli amici della rete di Ruben. Questo è l'esempio di come, uniti, si riesce ad aiutare chi ha bisogno

le persone che sanno «aver bisogno» di questo ristorante speciale. E sono tanti, i «Ruben» che bussano. «Abbiamo tesserato 3.700 persone», ha sottolineato il direttore Christian Uccellatore, ieri, all'in-

contro organizzato con volontari, associazioni e ospiti, tra cui il sindaco Giuseppe Sala e gli assessori Pierfrancesco Majorino (Politiche sociali) e Gabriele Rabaiotti (Casa e Lavori pubblici).

EROGATI 108.300 pasti, più di 30mila serviti a bambini e ragazzi tra 1 e 16 anni. Questo è un dato che spicca: «In media abbiamo 130 giovanissimi a cena». Perché in difficoltà ci sono tante famiglie con bambini. La maggioranza dei commensali ha tra i 18 e i 65 anni. Ancora, il 63 per cento è italiano (il 19 per cento comprende figli di immigrati), il 37 straniero. E il rapporto maschi-femmine è di 56 a 44. «Sono qua per l'amicizia antica che mi lega a Ernesto Pellegrini - ha affermato Sala - e anche perché la realtà di Ruben non è solo accoglienza ma anche sostegno nell'introduzione al lavoro. Milano sente il dovere di essere un traino e un esempio per il Paese. Noi vogliamo essere leader anche in questo, nell'accoglienza».

ATTUALITÀ / A Milano il ristorante che garantisce pasti completi

DA RUBEN PER MANGIARE BENE BASTA SOLO

«I nostri piatti sono ben cucinati», spiega a *In famiglia* Giuseppe

Matteo Melani
Milano - Dicembre

Da qualche anno il cibo sta sempre più andando di moda: dal successo di programmi televisivi come *MasterChef* o *La prova del cuoco*, fino alla proliferazione dei corsi di cucina. C'è chi poi intorno al cibo crea occasioni di aiuto per i più emarginati, offrendo pasti di buona qualità al costo di 1 euro.

L'ex presidente dell'Inter

È il caso del ristorante Ruben di Milano, fondato nel 2014 dall'imprenditore Ernesto Pellegrini, già presidente dell'Inter dal 1984 al 1995. La storia di Ruben ha radici antiche. Nella cascina della famiglia Pellegrini viveva e lavorava un uomo di nome Ruben, amato da tutta la comunità per il suo carattere allegro e simpatico. A un certo punto, però, iniziano a farsi sentire i primi problemi economici, fino a che la cascina chiude in modo definitivo. Famiglie e lavoratori sono costretti ad andarsene, fra cui Ruben, che diventerà un clochard e morirà pochi anni dopo.

Lo spirito di Ruben è sempre rimasto nel cuore di Pellegrini, tanto che due anni fa



BENVENUTI

Milano. Ecco una panoramica del ristorante Ruben di Milano, che serve pasti di qualità al costo di 1 euro. Sotto, con alcuni bambini, c'è Giuseppe Orsini, volontario di Ruben e consigliere della Fondazione Pellegrini.



insieme con la sua Fondazione ha deciso di dedicargli un ristorante. Che di giorno è una mensa aziendale, ma alla sera diventa un centro di aiuto riservato ai nuovi poveri. «Forniamo la cena a disoccupati, famiglie e anziani che vivono in condizioni di disagio economico», dice a

In famiglia Giuseppe Orsini, membro del consiglio di amministrazione e primo volontario. Si tratta di persone di tutte le età e di entrambi i sessi che, vivendo in condizioni di povertà, non sono in grado di sopportare ai bisogni più elementari. «Le persone ci vengono segnalate da

parrocchie e organizzazioni di volontariato con cui siamo in contatto», spiega Orsini.

L'ambiente di Ruben è quello di un qualsiasi ristorante: insegna esterna accattivante, ampio spazio all'interno, cuochi e camerieri pronti a servire i presenti. Guai quindi a chiamare il ristorante Ruben una mensa per poveri.

«I nostri piatti sono ben cucinati e vanno bene per tutti i ristoranti», precisa Orsini. «Teniamo molto alle esigenze dei nostri assistiti», continua, «quindi evitiamo alcol e frittura, in modo che tutti possano mangiare pietanze sane e nutrienti». Il pasto serale a 1 euro comprende il

e di qualità a tutte quelle persone che hanno difficoltà economiche

1 EURO: «AIUTIAMO DISOCCUPATI E ANZIANI»

Orsini, volontario e membro del cda della Fondazione Pellegrini



primo piatto, il secondo piatto, dolce e frutta. E anche vegetariani e vegani hanno menu adatti a loro.

«Non è solo una mensa»

Per alleggerire la serata, oltre a cuochi e camerieri, il ristorante conta su volontari in grado di strappare un sorriso a chi si trova in difficoltà. «L'aiuto dei nostri volontari è prezioso perché ascoltano e interagiscono con i commensali», approfondisce Orsini, «e ciò ci distingue dalle comuni mense». Dal 2014 a oggi Ruben ha aperto le sue porte a tanta gente. Per accedere occorre rivolgersi a un centro di ascolto delle asso-

ciazioni della rete di Ruben e spiegare la propria situazione agli operatori. In caso di ammissione, viene rilasciata una tessera valida 60 giorni.

«Di questi primi due anni di attività», osserva Orsini, «siamo molto soddisfatti perché abbiamo centrato il nostro obiettivo». Nonostante piccoli segnali di ripresa economica, secondo Giuseppe la situazione degli aderenti a Ruben non è cambiata. «Ancora non si vedono segni concreti di miglioramento», dice, «dovrà passare ancora un po' di tempo prima che si risolvano le problematiche dei nostri iscritti». L'attività di Ruben va comunque avanti e ogni anno la Fondazione Pellegrini mette disposizione

C'È POSTO PER TUTTI

Di giorno Ruben è una mensa aziendale, di sera invece si trasforma in un centro di aiuto per chi si trova in difficoltà economica. Con 1 euro si paga un primo piatto, un secondo, un dolce e la frutta. Il ristorante è stato fondato da Ernesto Pellegrini, ex presidente dell'Inter.

mezzo milione di euro insieme con le donazioni.

I progetti legati al ristorante però non si fermano qui. L'intento è infatti quello di reinserire nel lavoro gli aderenti, con contratti di collaborazione con il pubblico e il privato. Di recente è stato presentato il progetto «Un lavoro, una casa per Ruben», che a settembre ha consentito a 40 iscritti di vendemmiare presso i vigneti di Franciacorta. Un'altra opera in via di definizione è «Solidarietà

5,0», con lo scopo di mettere in contatto le persone disaggiate con gli enti e le associazioni di aiuto attraverso la comunicazione digitale. Ad affiancare la Fondazione Pellegrini c'è il Politecnico di Milano che cura la parte tecnologica. Alla conferenza di presentazione hanno partecipato il sindaco di Milano, Beppe Sala, e altri assessori comunali. Una dimostrazione di uso nobile del cibo e di partecipazione innovativa per questi tempi.

Ecco la mensa per mangiare a un euro Via agli accreditati per chi è in difficoltà

La struttura è aperta dalla Fondazione Pellegrini in via Gonin a Milano

di MASSIMILIANO SAGGESE

- CORSICO -

DA DOMANI partiranno gli accreditati per la mensa Ruben. Una mensa gratuita serale riservata ai cittadini che versano in gravi difficoltà economiche ai disoccupati e inabili. L'iniziativa voluta dall'amministrazione comunale non avrà alcun aggravio di spesa sulle casse del Comune, in quanto i costi saranno coperti dalla quota di 1 euro che dovranno versare i fruitori della mensa.

Negli scorsi giorni, la Giunta di Corsico ha firmato una convenzione con la mensa «Ruben» della Fondazione Pellegrini onlus, grazie alla quale è stata definita la modalità di accesso al servizio per i cittadini corsichesi.

«La Fondazione Pellegrini - spiega l'assessore ai servizi sociali Antonio Saccinto - ha da tempo attivato una mensa in via Gonin, a Milano, cui possono rivolgersi le persone in grave difficoltà economica segnalate da enti, associazioni o dai servizi sociali comunali. Grazie all'accordo, anche i cittadini di Corsico residenti da almeno 5 anni e che abbiano un Isee del nucleo familiare fino agli 8mila euro o individuale non superiore ai 10mila euro, o che siano disoccupati o invalidi, potranno essere segnalati dai nostri servizi sociali alla Fondazione e accedere così al servizio di pasto serale.

Dal lunedì 1 agosto, chi è in possesso dei requisiti può richiedere l'accredito per usufruire del pasto serale alla mensa «Ruben» contattando l'ufficio servizi sociali comunali, in via Dante 11, telefono. 02.4480659 - 660, aperto il lunedì e il mercoledì dalle ore 9 alle 12 e dalle 14 alle 16, il martedì dalle 14 alle 16 e il giovedì e il venerdì dalle 9 alle 12.



COME FUNZIONA
L'ufficio servizi sociali consegnerà al cittadino una tessera con la quale da lunedì 22 agosto potrà usufruire del pasto

PER IL PASTO SERALE

Chi è in possesso dei requisiti può richiedere l'accredito contattando i servizi sociali

tando l'ufficio servizi sociali comunali, in via Dante 11, telefono. 02.4480659 - 660, aperto il lunedì e il mercoledì dalle ore 9 alle 12 e dalle 14 alle 16, il martedì dalle 14 alle 16 e il giovedì e il venerdì dalle 9 alle 12.

DOPO AVERE valutato la richiesta, l'ufficio servizi sociali invierà l'accredito alla Fondazione Pellegrini, che consegnerà al cittadino

una tessera con la quale a partire da lunedì 22 agosto (giorno di riapertura del servizio) - e per una durata di 2 mesi - potrà usufruire del pasto serale. L'iniziativa non comporta alcun aggravio per l'Amministrazione comunale: il costo del pasto alla mensa «Ruben» - 1 euro - è infatti a carico di chi ne usufruisce.

Dopo le polemiche relative al diniego alla mensa scolastica per i figli dei morosi che hanno infiammato il clima politico locale e che hanno dato vita ad azioni legali, questa decisione viene accolta da molte parti favorevolmente in quanto si traduce in un aiuto concreto per chi sta affrontando disagi economici. Infatti prosegue la protesta da parte delle associazioni di cittadini e dei genitori delle scuole corsichesi che non hanno accolto positivamente il divieto al pasto per i figli dei morosi e nei giorni scorsi è anche stata inviata una diffida al sindaco.

Si tratta del primo atto di una class action che entrerà nel vivo se non arriveranno risposte entro 90 giorni dalla data di protocollo dell'atto. Ma anche se ufficialmente non sono ancora pervenute risposte in merito alla diffida, il sindaco Errante ha già comunicato che non intendere fare passi indietro sulla vicenda.

massimiliano.saggese@ilgiorno.net



TENDERE UNA MANO

Vorrei poter fare sempre di più per aiutare il prossimo. Tantissimi sono senza lavoro.



PRONTO A SERVIRE

Mi sono messo a disposizione di questa struttura. Voglio essere solidale e darmi da fare.



GUARDARSI NEGLI OCCHI

Sono stata volontaria anche in altre realtà ma per la prima volta ho un contatto diretto con chi ha bisogno.



UN POSTO PER TUTTI

Abbiamo tesserato 3.700 persone. Il 90 per cento viene mandato da enti. Altri arrivano da sé.



OLTRE IL PASTO

Sono volontaria dal primo giorno. Qui non c'è solo la cena si cerca di andare oltre. Ognuno è prezioso.



LAVORO CON GIOIA

Vengo qui ogni sera dal Pavese e lo faccio con gioia. Mi occupo in particolare della segreteria.

Riconoscimenti

Bilancio Sociale 2016

Il Bilancio Sociale 2015 è stato approvato dal CdA della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS in data.....

Sede legale via G. Washington, 2 20146 Milano - sede operativa via F. Gonin, 52 20147 Milano
telefono segreteria +39 02 45498240 fax segreteria +39 02 45498242
mail info@fondazionepellegrinionlus.org

C.F. e P.IVA 97677730158

Fondazione riconosciuta il 10-06-2014 dalla Regione Lombardia

Elaborazione e veste grafica del Bilancio Sociale sono a cura dello Staff della Fondazione

*Tutte le foto contenute in questo Bilancio Sociale sono state scattate
all'interno di Ristorante Solidale Ruben,
nel pieno rispetto della privacy e della riservatezza delle persone,
da Viviana Grasso, volontaria operativa del nostro servizio.*

 **FONDAZIONE**
Ernesto Pellegrini ONLUS