

TOGETHER
is OUR
FAVORITE
Place
TO BE



FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini ONLUS

Bilancio Sociale 2017

Ruben
ristorante

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

Carlo Rubini

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>
L'organizzazione 2017	<i>pag. 14</i>
Gli stakeholder	<i>pag. 15</i>

PROGETTO

Il Progetto Ruben	<i>pag. 18</i>
Il Ristorante Ruben	<i>pag. 20</i>
I commensali	<i>pag. 25</i>
I dati statistici	<i>pag. 26</i>
Sportello "Ascolto e Orientamento"	<i>pag. 34</i>
Progetto "piccoli amici di Ruben"	<i>pag. 36</i>
Progetto lavoro	<i>pag. 38</i>
Giambellino 143	<i>pag. 40</i>
La rilevanza scientifica	<i>pag. 42</i>
Progetto Marker	<i>pag. 44</i>
Progetto Amis	<i>pag. 46</i>

RETE E TERRITORIO

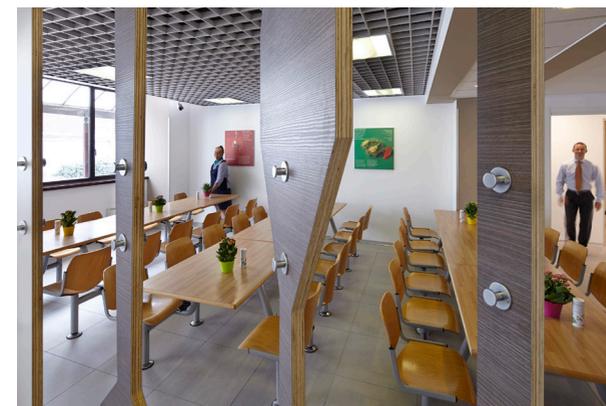
La rete	<i>pag. 50</i>
Associazione volontari di Ruben	<i>pag. 54</i>
Volontariato sociale	<i>pag. 59</i>
Eventi a Ruben	<i>pag. 60</i>
Storie di Ruben	<i>pag. 62</i>

CONTO ECONOMICO

Il conto economico	<i>pag. 68</i>
Lo sviluppo della Fondazione	<i>pag. 72</i>

DICONO DI NOI

Dicono di noi	<i>pag. 80</i>
Riconoscimenti	<i>pag. 86</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. ”





IDENTITÀ



FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini ONLUS



Lettera del Presidente



Il 13 ottobre del 2017 si è ritrovata da Ruben quella che i quotidiani hanno descritto come una "Task force di esperti contro la povertà", un confronto tra le esperienze e le proposte di docenti universitari, presidenti di Fondazioni e Associazioni, sociologi ed economisti rappresentanti delle maggiori esperienze milanesi per un dibattito organizzato dall'assessore Majorino per chiudere la settimana dedicata alle povertà e all'inclusione sociale.

La scelta di Ruben per ospitare un evento di questa portata non è stata casuale ma a riconoscimento del valore che la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, l'Associazione Volontari di Ruben e il ristorante Ruben hanno aggiunto al sistema del supporto ai cittadini indigenti. Nella mia introduzione al dibattito avevo asserito che "noi vogliamo essere parte e protagonisti degli sforzi di Milano per dare una mano a tutti i meno fortunati, senza lasciare indietro nessuno". Ed in questo nessuno includiamo anche i penultimi: quanti non hanno mai chiesto perché non sanno chiedere e non sanno chiedere perché non si capacitano di dover chiedere: persone difficili da individuare e che vivono la inimmaginata

indigenza come un dramma da non esporre. Noi ci occupiamo di queste persone, una fascia grigia all'interno dell'universo dei disagiati che ci siamo ripromessi di individuare, assistere, capire, accompagnare verso il reinserimento nel tessuto sociale cui appartenevano. Ed il reinserimento può avvenire solo attraverso il lavoro che, con l'aiuto della Associazione Volontari di Ruben, sono impegnati a ritrovare. Per questo motivo è stato con grande gioia che il 18 dicembre abbiamo assistito alla firma di un contratto di lavoro tra 7 commensali di Ruben e la cooperativa edile Cascina Biblioteca che li ha assunti per impiegarli nel restauro di 5 appartamenti nell'ambito del progetto Giambellino 143: progetto ideato dai nostri volontari e realizzato in collaborazione con altre realtà milanesi altrettanto impegnate che vedrà la sua conclusione con l'assegnazione degli appartamenti, nel primo semestre del 2018.

Ringrazio il comune di Milano, le organizzazioni del terzo settore, la Fondazione Cariplo e i tanti imprenditori privati che hanno condiviso con noi risorse ed impegno per la realizzazione degli obiettivi della nostra Fondazione.

Un particolare ringraziamento all'amico Ing.

Giuseppe Orsi, 1° volontario, per l'impegno, la dedizione e la passione con cui segue le attività della Fondazione.

Ringrazio tutti i volontari della Associazione Amici di Ruben per la generosità con cui operano all'interno del Ristorante e nei progetti "oltre il cibo" confermando l'impegno mio e della mia famiglia a sostenere la Fondazione Ernesto Pellegrini e attraverso la stessa tutte le iniziative necessarie per consentire ai nostri commensali di ripartire.

**Il Presidente
della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS**

Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini





“ Noi vogliamo essere parte e protagonisti degli sforzi di Milano per dare una mano a tutti i meno fortunati, senza lasciare indietro nessuno... neanche i **penultimi, i nuovi poveri.** ”



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 terzo della Fondazione, rappresenta il bilancio di un anno intero di progetti ed attività: il 2017.

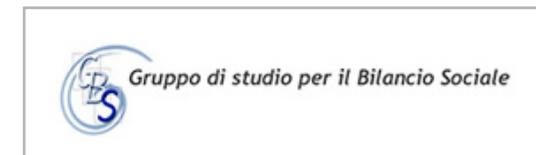
Per la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS. il 2017 è stato l'anno dello sviluppo e ideazione dell'evoluzione di Progetto Ruben.

Abbiamo scelto di proseguire nel realizzare un documento che offra, oltre ai testi e ai dati dell'attività di Ristorante Solidale Ruben, primo progetto della Fondazione, anche un contributo importante sulle nuove aree di intervento.

Il documento, anche quest'anno, è ricco di immagini raccolte nei luoghi in cui il progetto ha preso forma, 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).





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 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.

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 riesca a raccogliere e a fare incontrare bisogni ed energie, difficoltà personali e soluzioni condivise, competenze e voglia di progettare e realizzare nuove forme di solidarietà partecipata.

Occorre dare vita ad azioni, capaci di tradurre impegno e risorse 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 a partire 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.





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.

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

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.

Questo si traduce in azioni e progetti che abbiamo realizzato anche grazie alle tante realtà milanesi che ci sono vicine; una visione che, goccia dopo goccia, speriamo alimenti e contribuisca a sostenere le tante persone che oggi hanno bisogno di una mano per rialzarsi e riprendere in mano il progetto della loro vita e ripartire.





“Crediamo che il benessere delle persone e delle comunità debba essere una responsabilità collettiva e condivisa.”

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, i **penultimi**, cioè i nuovi poveri.

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 nel **Progetto 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, i cosiddetti nuovi poveri.

Quando si parla di "nuova povertà" si intende un fenomeno che riguarda persone e famiglie che si ritenevano fino a poco tempo fa relativamente protette e al sicuro (dal punto di vista economico e lavorativo) e per le quali era lontanissimo il ricorso a forme di aiuto di tipo assistenziale.

Si tratta quindi di soggetti profondamenti diversi rispetto alla definizione che si dava alla povertà fino a qualche anno fa.

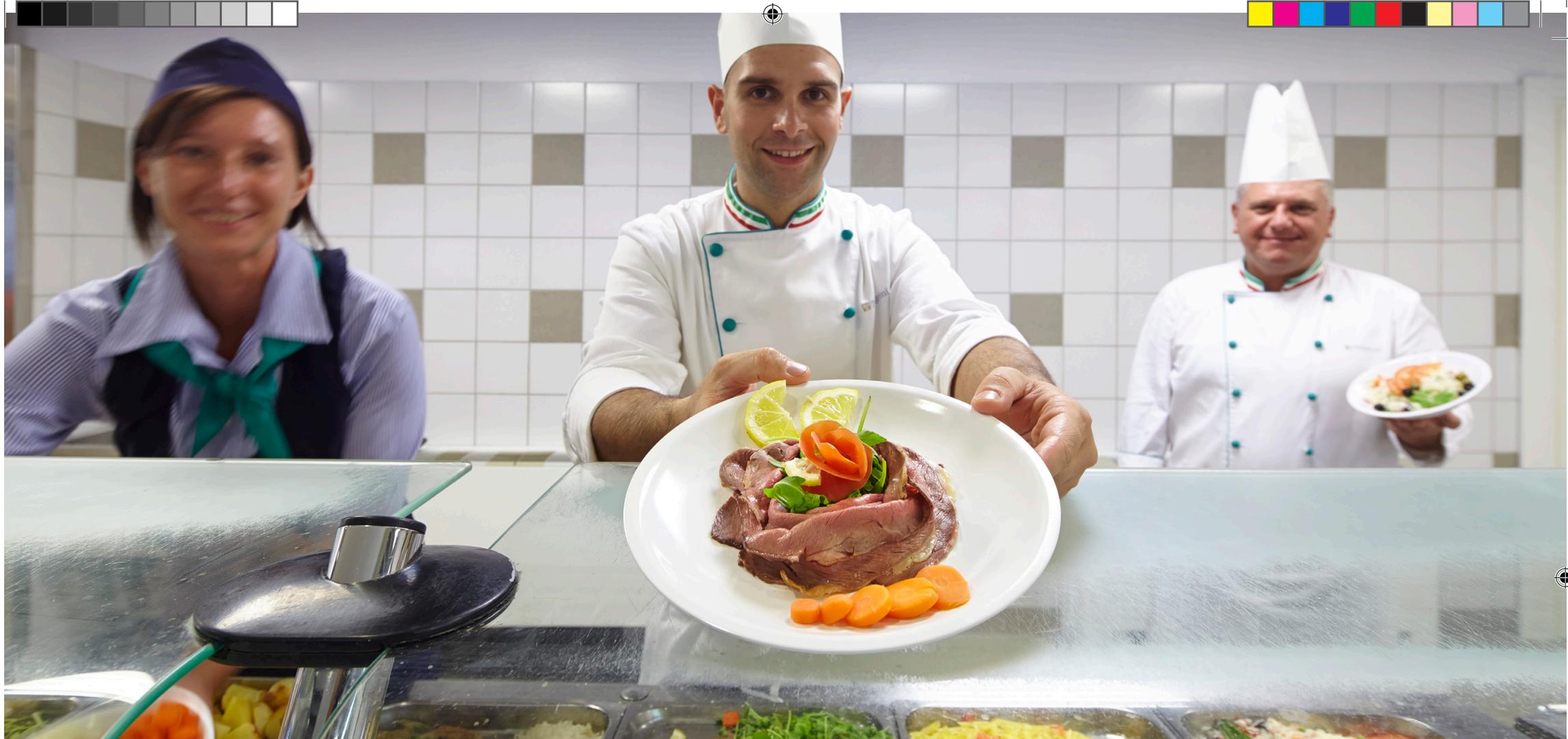
Sono persone spesso istruite, provenienti dal ceto medio, con capacità, competenze e spesso alti profili culturali, che non possono quindi essere tutelate e assistite con politiche tradizionali di contrasto alle povertà.

Siamo impegnati nel dare una risposta ad una domanda di aiuto che spesso non è definita ne scontata e che spesso, per chi affronta una situazione di indigenza inaspettata, si fatica ad accettare di esserne portatori.

Ci occupiamo dei penultimi, cercando di rendere visibile e riconoscibile il loro bisogno.

Un lavoro complesso e articolato che prende forma nel Progetto Ruben.





“ Siamo impegnati nel dare una risposta ad una domanda di aiuto che spesso non è definita ne scontata e che spesso, per chi affronta una situazione di indigenza inimmaginata, si fatica ad accettare di esserne portatori. ”

L'organizzazione 2017

Presidente

Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini

Soci fondatori

Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini
Signora Ivana Faglia Pellegrini
Dottoressa Valentina Pellegrini
Dottor Alessandro Ermolli

Consiglio di Amministrazione

Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini
Signora Ivana Faglia Pellegrini
Dottoressa Valentina Pellegrini
Dottor Alessandro Ermolli
Ingegnere Giuseppe Orsi
Signor Maurizio Risari - Amministratore Delegato
Dottor Masimo Gabelli- 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, Ufficio Volontari

e progetto Oltre il Cibo. I volontari operano attraverso l'Associazione Volontari di Ruben.





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.

Partner 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 Progetto Ruben



Progetto Ruben da quest'anno assume l'assetto e la struttura di un progetto complesso, 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.

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

- Area Ristorazione solidale
- Area Oltre il cibo
- Area Ricerca e soluzioni

La suddivisione in Aree di intervento e attenzioni progettuali permette una pianificazione e quindi un monitoraggio dello sviluppo della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, più chiaro e proficuo anche in termini di valutazione e misurazione dei risultati.

Siamo consapevoli che lo sviluppo di ognuna di queste aree e la coerenza di questo sviluppo

con la Mission della Fondazione, è determinante per la crescita complessiva e per la ricerca di un'identità sociale sempre più rispondente al bisogno originario a cui si è deciso di trovare risposta.

Area Ristorazione solidale e Area Oltre il cibo sono le due dimensioni operative del progetto, che vedono la collaborazione stretta di Associazione Volontari di Ruben, da una parte per fornire l'apporto di operatori volontari per la gestione dei progetti, dall'altra per gestire in autonomia e piena responsabilità il Progetto Lavoro di Ruben.

Progetto Ruben, nel 2017 trova la sua strutturazione definitiva per rispondere alla sfida della complessità che l'esperienza maturata nei primi due anni ha posto. Una sfida raccolta da Fondazione Pellegrini con spirito di responsabilità nei confronti di Milano, naturale primo approdo del progetto e delle linee di sviluppo.

Milano, città imprenditoriale per definizione, capitale dell'innovazione in materia di welfare ha incontrato nell'ottobre 2014 la mission di Fondazione Ernesto Pellegrini, una mission sociale innovativa contaminata da un forte spirito imprenditoriale che offre uno sguardo

nuovo sulle risposte al bisogno e sulle modalità operative con cui si perseguono gli obiettivi di contrasto.

Questo incontro tra mission sociale e spirito imprenditoriale trova naturale casa a Milano, città che esprime la stessa doppia anima, una forte vocazione sociale affiancata ad una vivace imprenditorialità.

Su queste premesse abbiamo avviato il Progetto Ruben, il cui sviluppo nelle tre aree di intervento ci auguriamo possa essere sempre più incisivo per il contrasto delle nuove forme di povertà.

Area Ristorazione solidale

Area Oltre il cibo

Area Ricerca e soluzioni



Area Ristorazione solidale

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

Riteniamo importante rimettere al centro la persona come portatrice di esperienze e sentimenti, come costruttrice di relazioni e come depositaria della capacità di creare legami forti, gli unici che davvero possono sostenere i percorsi di vita quando fatica e criticità appesantiscono il cammino. Mettere al centro le persone nel condividere la cena e il ristoro, per provare a riagganciare i fili invisibili della solidarietà, è il cuore di questa esperienza. La costruzione di legami solidali e relazioni, dunque, come strada possibile per riuscire ad attraversare le difficoltà. Il **Ristorante Ruben** accoglie storie, vite e persone, attorno ad una tavola; le sostiene e le promuove, per aumentarne la capacità di resilienza.

Area Oltre il cibo

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

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

Area Ricerca e soluzioni

Partendo dall'esperienza maturata e ormai consolidata del Ristorante Ruben, un osservatorio privilegiato sul fenomeno delle nuove povertà, proviamo a tradurre prassi e relazioni quotidiane in riflessione e pensiero, cercando di comprendere meglio i meccanismi e le modalità con le quali singoli e famiglie entrano e "abitano" quest'area grigia, di indagarne le cause e individuare così soluzioni e metodologie di intervento più efficaci.

L'Area "**Ricerca e soluzioni**" raccoglie tutte le progettazioni finalizzate alla ricerca, approfondimento e studio dei fenomeni connessi alle nuove povertà, provando a capitalizzare questa conoscenza e metterla così a disposizione della comunità. Collaboriamo con poli universitari, con enti di ricerca, Fondazioni ed enti del terzo settore; lo sforzo comune è quello di fornire chiavi di lettura e strumenti operativi che contribuiscano a promuovere politiche di welfare e azioni concrete capaci di incidere profondamente e in maniera positiva nelle vite delle persone.

Ristorazione Solidale

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:

Ruben
ristorante

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 o presso il Ristorante in via Gonin 52.

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 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



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





solo per alcuni giorni alla settimana, a seconda della loro condizione e del loro bisogno.

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.

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 alle eccedenze o allo scarto del cibo stesso.*

Ruben, ricorrendo ai servizi della Pellegrini spa che acquista sul libero mercato le derrate alimentari, riconosce ai suoi commensali il diritto ad un cibo, sano e buono.

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

“

Sono 4,7 milioni i residenti in Italia che vivono in condizioni di povertà assoluta

Nel 2016 si stima siano 1 milione e 619mila le famiglie residenti in condizione di povertà assoluta, nelle quali vivono 4 milioni e 742mila individui.

Nel 2016 l'incidenza della povertà assoluta sale al 26,8% dal 18,3% del 2015 tra le famiglie con tre o più figli minori, coinvolgendo nell'ultimo anno 137mila 771 famiglie e 814mila 402 individui; aumenta anche fra i minori, da 10,9% a 12,5% (1 milione e 292mila nel 2016).

”

ISTAT Report sulla povertà 2017



I dati statistici

Nel 2017 abbiamo ricevuto circa 1.000 segnalazioni da parte della nostra rete di enti invianti; dall'apertura di Ruben le segnalazioni sono state quasi 5.000 e sono state emesse più di 3.500 tessere.

Un dato significativo, che mostra in maniera evidente quanto non solo il progetto della Fondazione risponda ad un bisogno reale, ma anche quanto il Ristorante, con le sue caratteristiche e il suo modello di intervento, sia riuscito ad intercettare, pur non senza qualche difficoltà, quella zona grigia di bisogno che, solitamente, fa fatica a rivolgere una chiara domanda d'aiuto e ancor di più ad accedere alle tradizionali "mense".

Anche per il 2017 possiamo confermare che la quasi totalità dei nostri commensali si trova in una condizione di fragilità economica e sociale che, pur essendo recente o temporanea, si accompagna spesso ad altre fragilità (di tipo sanitario, problematiche legali, dissoluzione dei legami familiari e parentali), oltre che ad uno stato emotivo caratterizzato da sentimenti di impotenza e disillusione nei confronti del possibile "riscatto".

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

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

Ruben è un osservatorio privilegiato; la quotidiana frequentazione con i nostri commensali e le loro storie ci convince della necessità di lavorare in quell'interstizio che si colloca tra la perdita di un lavoro e il suo ritrovamento.

Questo 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 possa esercitare i propri diritti in maniera effettiva; significa lavorare sulla capacità di "resilienza", ovvero sulla capacità di far fronte in maniera positiva agli eventi traumatici, di riorganizzare la propria vita dinanzi alle difficoltà.

PROVENIENZA DELLE SEGNALAZIONI

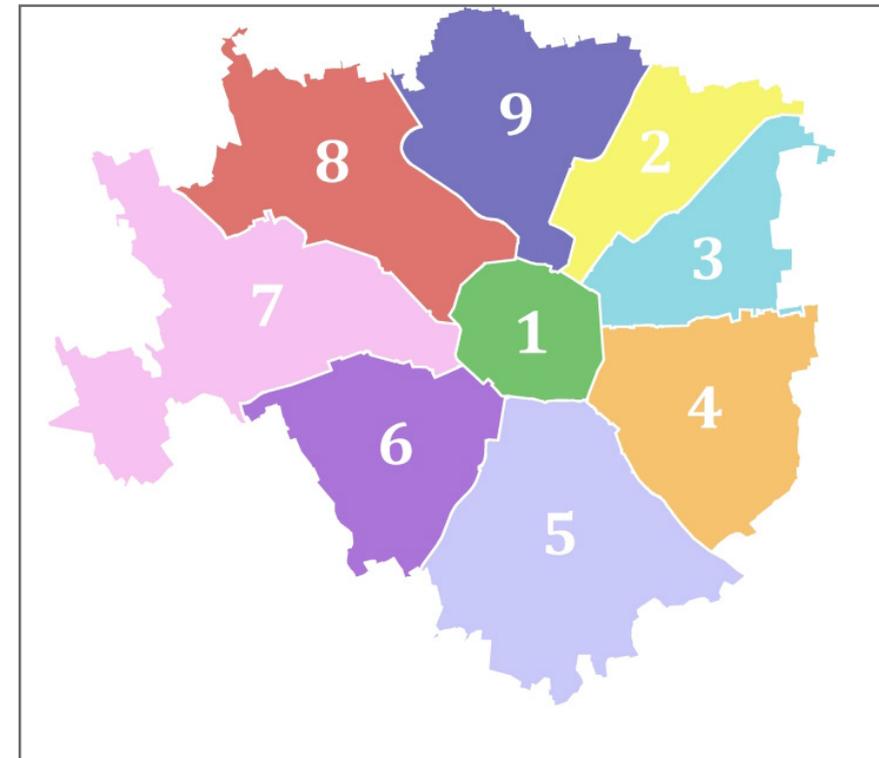
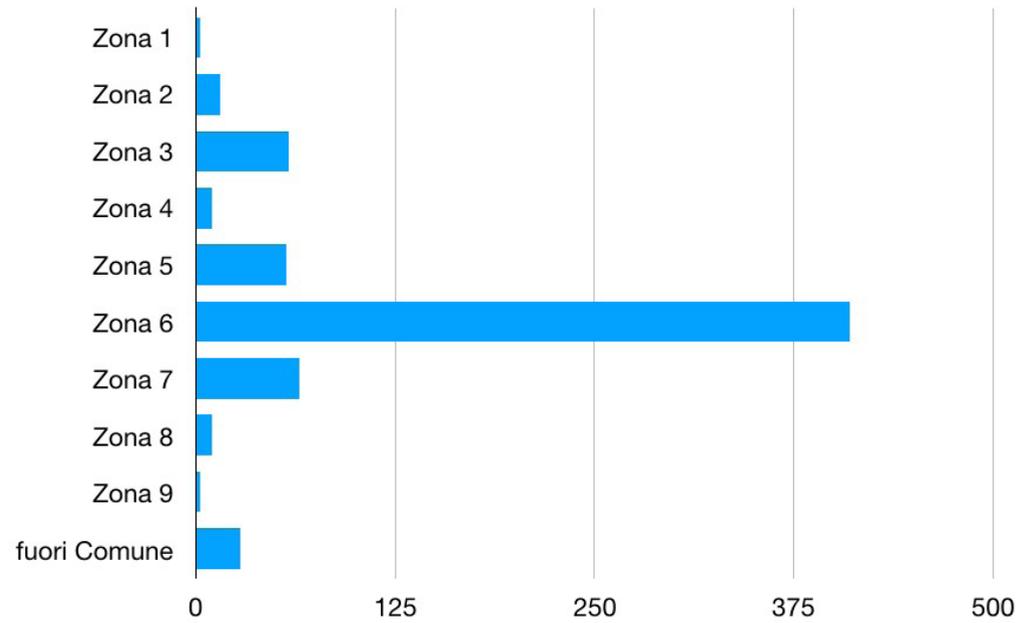
I dati 2017 confermano che l'utenza del Ristorante proviene prevalentemente dalla zona 6 di Milano (qt. Giambellino e qt. Barona), dove risiede il maggior numero di commensali, è infatti la zona in cui è situato il Ristorante Ruben.

I comuni dell'hinterland milanese dai quali riceviamo più invii sono i Comuni di Buccinasco e Corsico.

La dimensione territoriale del progetto si conferma nel 2017, 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 2016 Ruben continua ad essere 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.



Zona di provenienza segnalazioni 2017



Numero dei tesserati 2017: **660**

Totale dall'apertura di Ruben: **4.940**

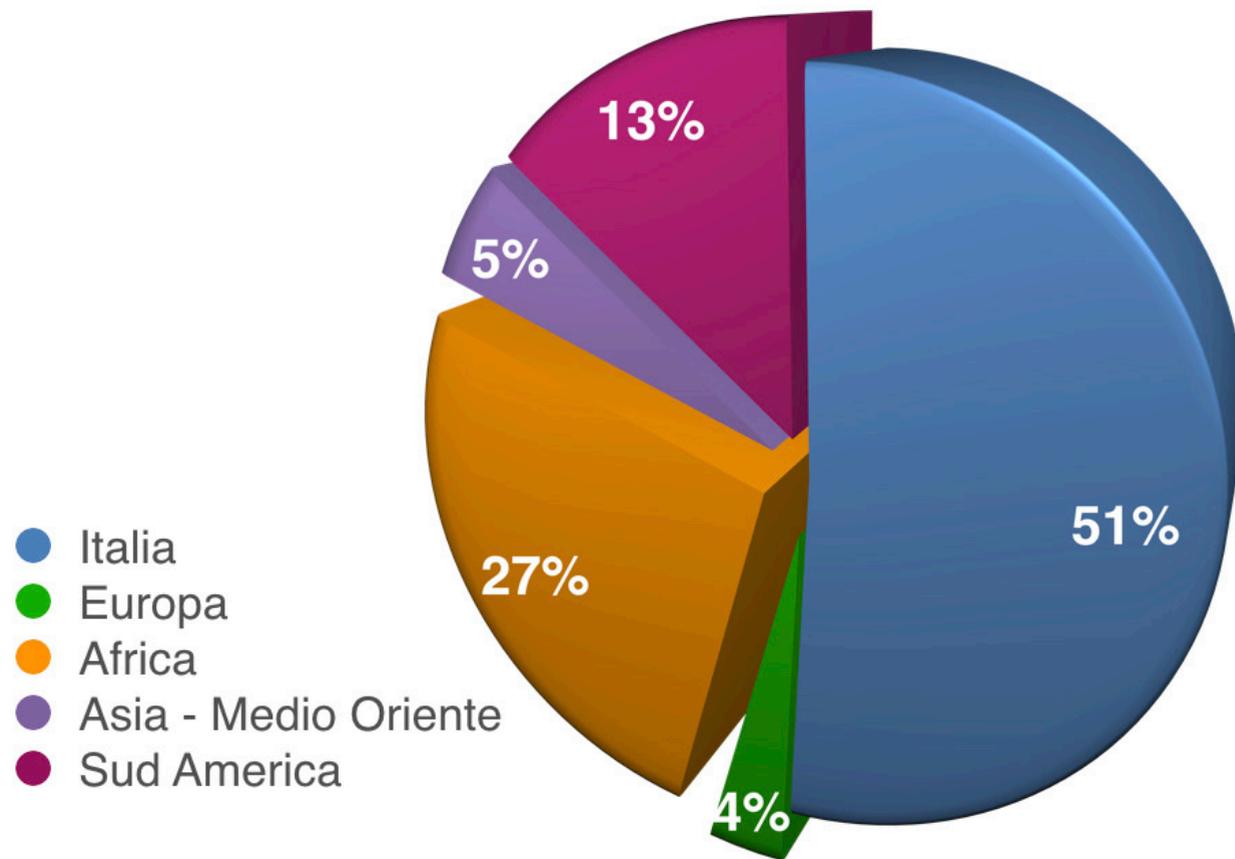


COMPOSIZIONE PER PAESE D'ORIGINE

La provenienza per area geografica continua a mostrare un dato che vede una maggioranza di utenza italiana.

Questo dato rimane significativo in relazione alla tipologia di bisogno a cui offriamo una risposta: le nuove povertà colpiscono una fetta di popolazione che fino a qualche anno fa era immune alla crisi, indistintamente dalla provenienza geografica.

Percentuale provenienza per area geografica

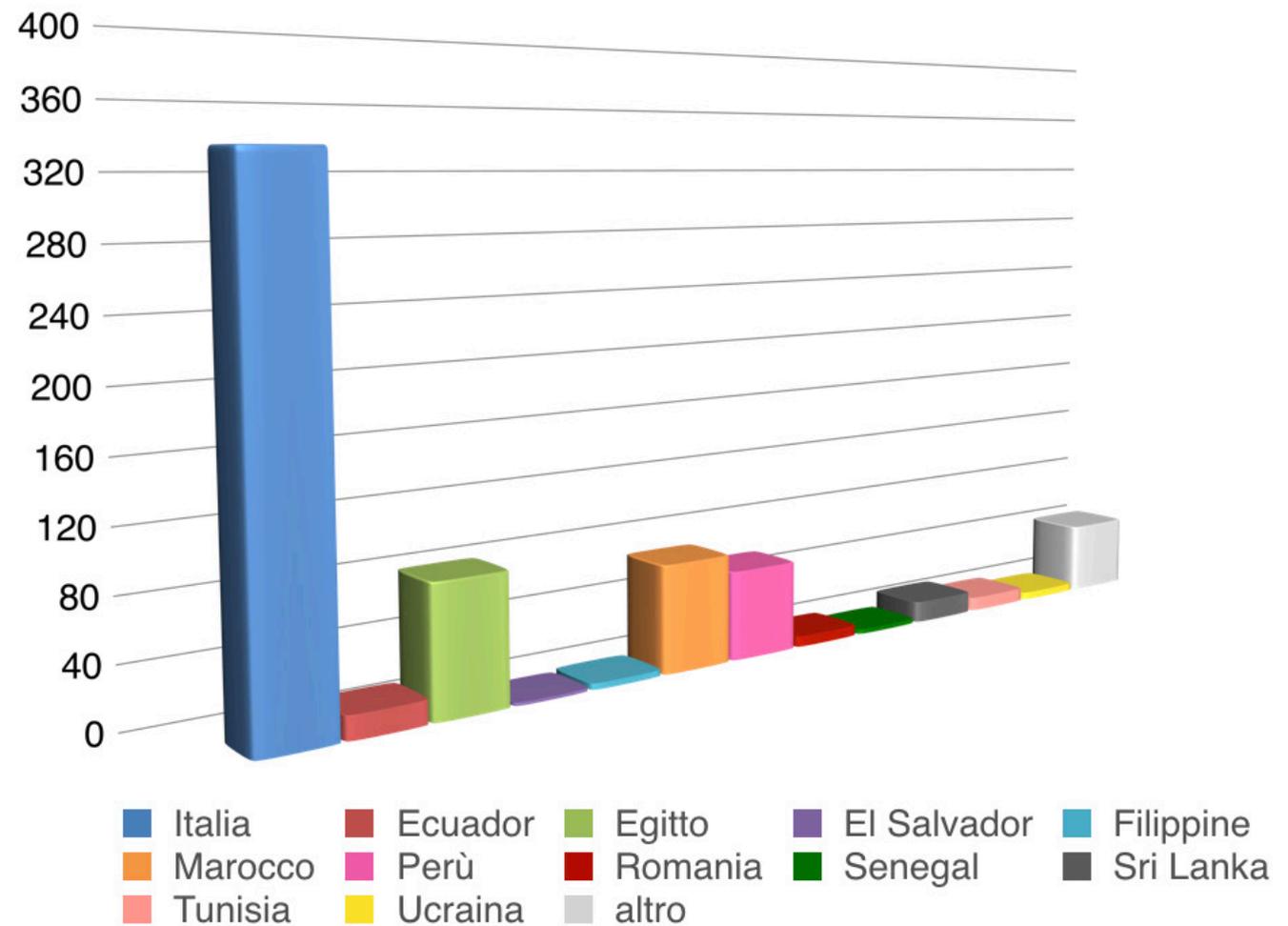




La maggioranza dei cittadini di origine straniera provengono dai paesi della fascia del Maghreb (Egitto e Marocco), dal sudamerica (Perù ed Ecuador), dall'est Europa (Romania e Ucraina) e dal sud-est asiatico (Sri Lanka).

Egitto e Marocco rimangono le due aree geografiche più rappresentate dopo l'Italia.

Percentuale provenienza per paese d'origine 2017



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 2017 sono sostanzialmente in linea con quelli del 2016.

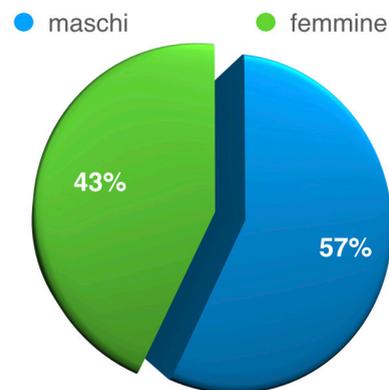
Il leggero aumento delle presenze maschili (+5%), non è significativo in relazione ad un dato fortemente rappresentativo del nostro progetto: la presenza di entrambi i generi continua a segnare una differenza con i servizi analoghi al nostro.

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 80.

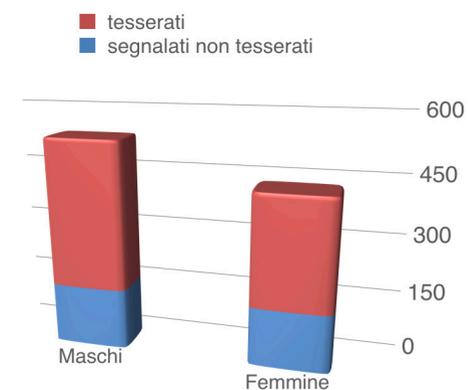
Ruben mantiene la presenza di over 60 che, pur essendo al limite dei parametri definiti per la selezione dei commensali di Ruben, racconta una reale difficoltà di molti pensionati nel garantire a se stessi e al proprio nucleo familiare un'esistenza dignitosa.

Nel 2017 la fascia di età 26-60 rimane quella con il maggior numero di persone. 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.

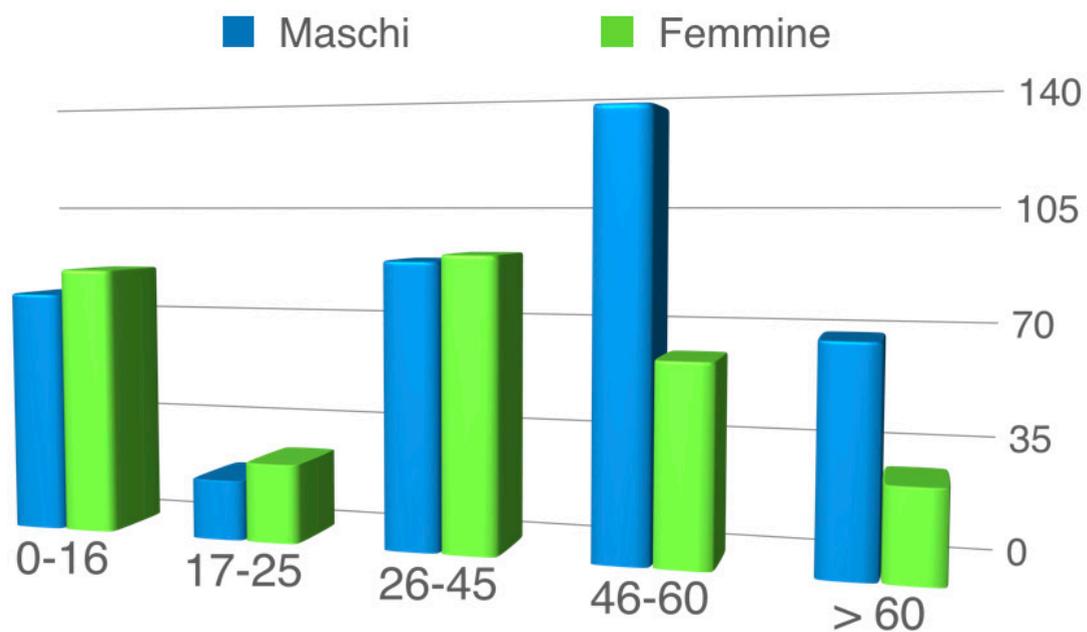
Percentuale composizione per genere 2017



Composizione per genere 2017



Percentuale composizione per fasce di età 2017





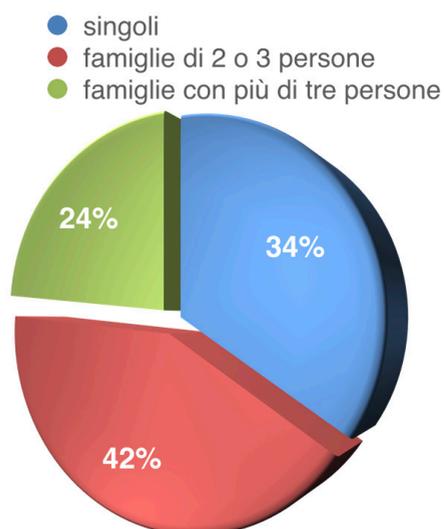
NUCLEI FAMILIARI

Nel 2017 la percentuale dei commensali singoli o sposati senza figli è del 38%, mentre nel 2016 rappresentava il 48% del totale.

Il 2017 ha visto ancora un aumento dei nuclei familiari in rapporto ai singoli frequentanti e del numero medio di figli. Sono quasi 200 i nuclei familiari intercettati da Ruben durante questo anno.

La presenza maggiore è quella di nuclei familiari composti da 3 persone, padre, madre e un figlio.

Si conferma un dato estremamente significativo quello complessivo sul numero delle famiglie che frequentano il Ristorante

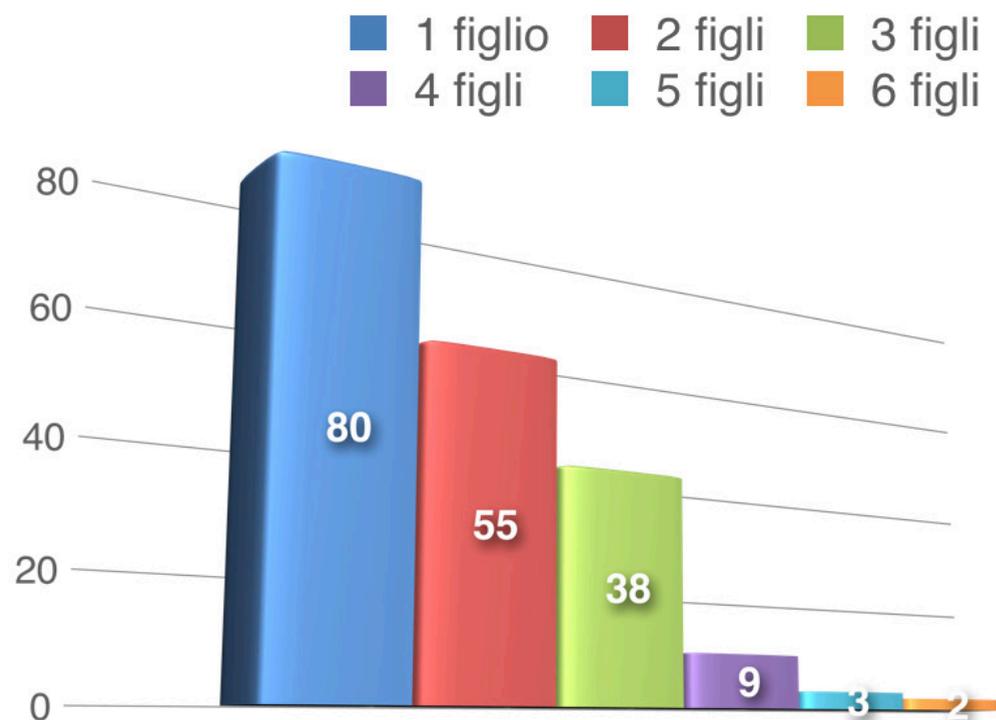


Solidale Ruben; un dato che segna una differenza sostanziale con le altre esperienze di ristorazione solidale.

La presenza media di minori tra gli 0 e i 12 anni in sala durante la cena è di 80. 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, oltre la cena e un momento di tranquillità per gli adulti, anche un momento piacevole e ludico per i più piccoli.

Percentuale composizione nuclei famigliari 2017





Sportello "Ascolto e Orientamento"

Progetto Ascolto e Orientamento, uno spazio pensato per accogliere i bisogni delle persone che accedono allo sportello 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.

È importante pensare che, se si lavora sul tema dei diritti, dobbiamo riferirci non a dei "beneficiari" ma a dei "protagonisti". In questo senso diventa fondamentale garantire la partecipazione degli interessati alle scelte che li riguardano, come mezzo e come fine dell'azione e degli interventi che vorremo e sapremo mettere in campo.

Il progetto Ascolto e Orientamento 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. Un luogo fisico, un tempo e delle persone dedicate per offrire quando possibile una porta di accesso, uno sportello, per i commensali che ne fanno richiesta, a tutti i servizi e alle risorse che afferiscono alla rete di Ruben o alla rete territoriale, pubblica, del privato sociale o del volontariato cattolico e laico.

Uno sportello a bassa soglia in quanto per accedervi non viene richiesto alcun documento o criterio specifico se non l'essere registrato come commensale di Ruben e che si configura come luogo in cui le persone in difficoltà che vedono in questa possibilità una risposta convincente, possono rivolgersi trovando ascolto,

orientamento ed aiuto concreto per indirizzare i propri bisogni verso le risposte più adatte.

Costruiamo assieme all'utente percorsi sostenibili e concreti, utilizzando le risorse del territorio e valorizzando le risorse individuali al fine di rendere la persona autonoma e autodeterminata nella risoluzione dei problemi.





Gli obiettivi del progetto

1. Ascoltare le persone che si rivolgono allo sportello d'ascolto in modo non giudicante, accogliendo la storia personale e sociale che ci viene raccontata. Per i commensali trovare disponibilità all'ascolto in un luogo a loro familiare è già un modo di sentire accolto il bisogno di raccontarsi, dimensione importante nelle situazioni di fragilità e solitudine in cui spesso si trovano.

2. Analizzare il bisogno e orientarlo in modo accompagnato alle risorse territoriali competenti più adatte alla persona, per generare una presa in carico strutturata e duratura, che possa accompagnare le persone in un percorso di inclusione sociale e ripresa del progetto di vita.

3. Promuovere il protagonismo delle persone che si rivolgono allo sportello, chiedendo una partecipazione attiva e consapevole alle scelte che li riguardano per il reperimento delle risorse. Lavorare sulla capacità di "resilienza" delle persone è fondamentale come premessa per l'attivazione di percorsi di fuoriuscita dalla situazione di difficoltà, che spesso fa perdere speranze e genera sentimenti di rinuncia.

4. Mappare e ricercare le risorse territoriali in modo da costruire un data-base importante di tutte le risorse presenti nelle diverse aree di bisogno.

Questo aspetto permetterà allo sportello ascolto e orientamento di avere a disposizione un ventaglio di possibilità ampio e dettagliato, così da poter offrire risposte sempre più rispondenti al bisogno delle persone.

Lo sportello Ruben è attivo grazie alla collaborazione dei volontari, sotto il riferimento del responsabile di Ruben.

Attraverso i colloqui ed un accompagnamento mirato all'utilizzo delle risorse (se si rende necessario), i volontari, svolgono un ruolo di affiancamento dell'utente, imparando a conoscere, capire ed elaborare un percorso adatto alla persona, per il superamento di un momento di disagio, oppure semplicemente per essere riferimento in una fase di cambiamento e inclusione sociale.

Sostanzialmente i volontari giocano un ruolo molto importante per la buona riuscita del percorso/progetto poiché sono le persone che sproneranno l'utente a migliorarsi e lo accompagneranno in questo cambiamento.

Allo sportello gli operatori lavorano in equipe; periodicamente si confrontano in gruppo alla presenza del responsabile su come supportare

le diverse persone incontrate. Questo permette di armonizzare i criteri di intervento e rendere omogeneo lo stile di lavoro.

Il supporto e la formazione necessaria verrà fornita nelle fasi di avvio dello sportello e in itinere su tematiche specifiche che andremo ad individuare sulla base dell'esperienza di incontro con gli utenti.

Per poter offrire infatti dei servizi qualificati è necessario specializzare le proprie azioni sulla base di una conoscenza profonda delle problematiche cui si cerca di dare soluzione.

Operativamente, dalle richieste di aiuto si risale alle condizioni che hanno determinato il bisogno, cercando quindi di trovare delle soluzioni costruttive che valorizzino prima di tutto la persona, pensata non come un "oggetto" su cui far ricadere un servizio, ma come un "soggetto" attivo del progetto di aiuto.

Attualmente sono impegnati su questo progetto un gruppo di 6 volontari, coordinati dal responsabile di Ruben, organizzati in coppie con turni settimanali.

Progetto "piccoli amici di Ruben"

Attività educative e ludiche

La nuova iniziativa che vede impegnata la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS nel rendere l'esperienza del Ristorante Solidale Ruben sempre più rispondente alle esigenze dei commensali. In un momento di difficoltà socio-economica, in cui si indeboliscono i legami sociali e i processi identitari con un forte rischio di isolamento, Ruben offre un tempo e un luogo di relazione e sollievo, divenendo 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. Crediamo che attivare la Comunità di appartenenza, operando sul concetto di responsabilità condivisa, sia un obiettivo fondamentale. Per questo siamo convinti che per la Fondazione integrarsi con le altre realtà di assistenza, socialità, educazione e aiuto sociale sia un compito essenziale. All'interno di questa dimensione e su questo obiettivo si colloca il Progetto Piccoli Amici di Ruben: il progetto che vuole dare una risposta alle esigenze dei più piccoli, i figli dei nostri commensali, che frequentano Ruben con i loro genitori e che

spesso mostrano il volto più duro della povertà, quella inconsapevole, che da un lato segna le loro esistenze e dall'altro evidenzia la capacità dei più piccoli di attraversare le esperienze con spensieratezza e risorse inaspettate. L'incontro con l'asilo nido Happy Child, contiguo ai locali di Ristorante Ruben, ha reso possibile questo progetto, nato da una partnership territoriale e di prossimità che ha generato una esperienza di risposta al bisogno educativo e ludico dei bimbi e delle bimbe di Ruben, che hanno diritto, come i loro genitori, di trovare durante il tempo della cena (e del dopo cena) un momento di sollievo da una situazione che indirettamente colpisce anche loro.

Quello che per un adulto è sollievo e ristoro oltre al cibo, deve esserlo anche per i più piccoli, che oltre al cibo devono trovare spensieratezza, attività e gioco. Il valore e il grado di innovazione del progetto, infatti, non risiede semplicemente nella progettazione e nella realizzazione di un intervento/servizio per più piccoli, ma nell'ideazione e nella costruzione di un piccolo modello di welfare di prossimità, che ha offerto una soluzione inedita 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 Fondazione e privato, aziende, istituzioni e terzo settore, cittadini e territorio.



PICCOLI AMICI DI RUBEN
DOPOCENA DA HAPPY CHILD

IL GIOCO È UNA COSA SERIA, VI ASPETTIAMO!
qui si canta, si balla, si recita,
si dipinge, si impara facendo.

ORARI e GIORNI:
Lunedì - Venerdì
Dalle 19.30 alle 21.00

A CHI E' RIVOLTO:
Bambini 4-8 anni
ospiti di Ruben

DOVE:
Happy Child
Via Gonin, 52
www.happychild.it

INFO e ISCRIZIONI:
Sportello Ruben
Via Gonin, 52
www.fondazionepellegrinonlus.it

HAPPY CHILD
educazione tempestiva

FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini ONLUS

Associazione Volontari
Ruben

Isritti nei primi due mesi:
65 bambini tra i 3 e i 7 anni



Frequenza media: 15 bambini a sera

Oltre il cibo

Progetto lavoro Il lavoro al centro delle ripartenze



Alla base dell'idea di "ripartenza" c'è la convinzione che il vero ed unico mezzo per il reinserimento sociale delle persone che vivono una condizione di difficoltà economica e sociale sia il lavoro.

Questo tema è di responsabilità dell'Associazione Volontari di Ruben che, con progetti specifici orientati a generare per i commensali del Ristorante sia occasioni di impiego anche temporaneo, sia strumenti operativi e competenze professionali che diano loro la forza necessaria al riscatto sociale, facciano muovere un primo passo verso l'uscita dalla condizione di indigenza.

Il Progetto Lavoro si rivolge all'utenza peculiare di Ruben costituita essenzialmente da persone in momentaneo disagio socioeconomico e si prefigge di affrontare uno dei principali problemi delle nuove povertà, il lavoro, impegnandosi a creare le condizioni ideali ad una ripartenza

convinti che proprio il lavoro sia la strada principale per il riscatto sociale.

Il Progetto, prevedendo una relazione diretta con la persona nella sua complessità, raccoglie in un database i profili professionali degli utenti interessati e li incrocia con le offerte di lavoro e di formazione che possono pervenire dalla rete creata appositamente e in continuo ampliamento.

L'intenzione è di implementare la rete coinvolgendo aziende, enti ed ogni struttura che potenzialmente possa offrire esperienze lavorative per i nostri commensali, costituendo così un solido canale diretto.

Oltre agli aspetti riguardanti l'incontro domanda e offerta lavoro in senso stretto, il Progetto si sta anche impegnando a facilitare il raggiungimento di questo obiettivo, segnalando ai commensali eventuali opportunità formative di qualificazione

o riqualificazione professionale nell'ambito di competenze base e competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

La formazione è infatti un primo passo verso il lavoro e ha anche l'obiettivo di rimotivare le persone disoccupate, offrendo loro uno strumento per poter intravedere una via d'uscita dalla loro condizione di sfiducia che matura dal sentirsi non in grado di poter tornare ad essere produttivi.

E' importante che loro stessi considerino diversamente la propria condizione di indigenza e attraverso questo progetto si vuole contrastare atteggiamenti di commiserazione e rassegnazione indirizzandoli verso percorsi di cambiamento.



350

persone incontrate, valutate e inserite nel database dello Sportello lavoro...
Suddivisione per competenze, esperienza...

40

persone inserite in percorsi di formazione interna o presso enti del territorio

50

persone hanno trovato un'occasione di ripartenza



186

persone sono state segnalate ad aziende, Centri per l'impiego e Agenzie interinali

120

persone si sono rivolte allo Sportello Lavoro





Giambellino 143

Il progetto casa-lavoro: l'avvio della ristrutturazione

A dicembre 2017 sono stati firmati i contratti di lavoro per l'apertura del cantiere

"Giambellino 143" si pone l'obiettivo di fornire una risposta ai bisogni abitativi ma al contempo offrire una risposta anche al bisogno occupazionale.

Il progetto presenta già nella fase preliminare antecedente le ristrutturazioni le caratteristiche di un progetto sociale, dove il tema del lavoro è prioritario, prevede infatti l'impiego di commensali di Ruben per i lavori di ristrutturazione, messa a norma e arredo di 5 appartamenti assegnati dal Comune di Milano attraverso un bando di aggiudicazione. Rappresenta la prima rete di adozione territoriale, che vede 9 enti impegnati per la realizzazione di un progetto complesso i cui esiti avranno una ricaduta sociale e territoriale importante. Nelle 5 unità immobiliari abbiamo sviluppato progetti di housing sociale temporaneo in risposta al bisogno di persone che necessitano di un accompagnamento all'acquisizione o riacquisizione dell'autonomia abitativa, in uscita da percorsi di marginalità socio-economica, o persone con esigenze abitative temporanee che non riescono ad accedere al mercato privato.

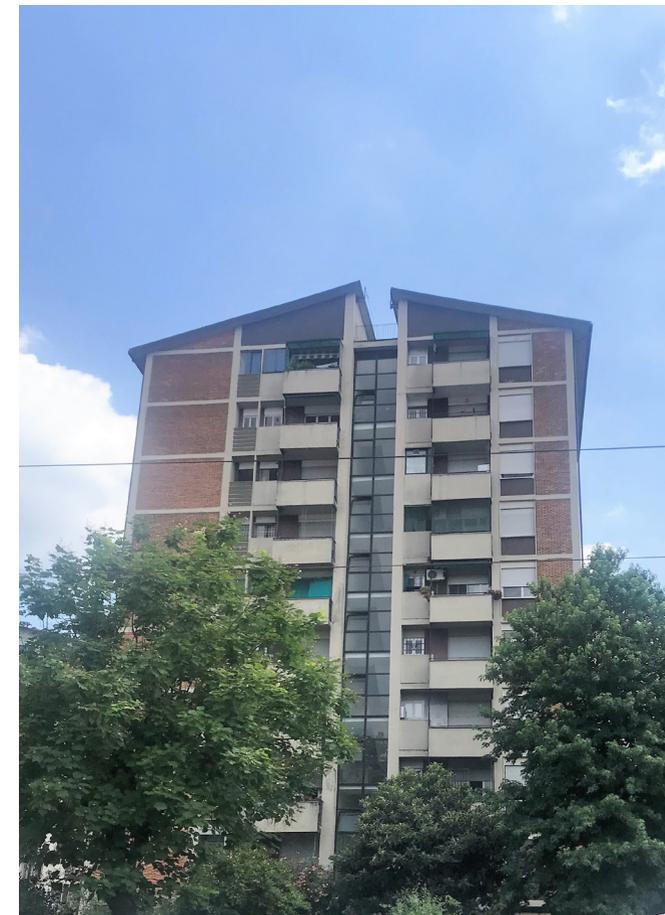
La rete di adozione territoriale «Giambellino 143» coniuga il tema del lavoro, presente e originario di ogni rete che si andrà a creare, con una risposta all'emergenza abitativa che spesso le condizioni di povertà generano. La casa diventa opportunità di occupazione (fase di ristrutturazione degli appartamenti) e al contempo la risposta abitativa pone le condizioni perché le famiglie alleggerite e accolte in questo bisogno possano concentrare le proprie energie e risorse per rilanciarsi nel contesto lavorativo.

La casa rappresenta infatti per i commensali di Ruben, oltre che una necessità, il luogo primario di cura delle relazioni familiari.

Aiutare le famiglie in difficoltà abitativa significa restituire loro serenità, dare loro uno spazio fisico e mentale dal quale ripartire. Una famiglia senza lavoro è oggettivamente in difficoltà; una famiglia che rimane senza casa è alla disperazione.

Inoltre intervenire sul tema casa significa anche "risanare" il tessuto relazionale di interi quartieri e operare affinché la cittadinanza tutta si

riappropri del territorio, lo viva in maniera più sicura e solidale.





Firma di 7 contratti di lavoro





Area Ricerca e soluzioni

La rilevanza scientifica: Ruben un osservatorio privilegiato

Ruben è un progetto relativamente giovane, inaugurato ed aperto nel novembre 2014, che ha pianificato l'evoluzione dei primi anni di attività per poter governare dal punto di vista del senso e della gestione quella che sulla carta si preannunciava un'esperienza densa e complessa nel mondo delle nuove povertà.

Un osservatorio privilegiato

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

Noi siamo partiti da un'intuizione sul tema delle "nuove povertà" e vogliamo proseguire dando il via ad un processo scientifico che approfondisca il fenomeno per intervenire sulle cause. Per questo scopo, Ruben e la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS sono un "osservatorio privilegiato" in quanto accolgono, ascoltano e sostengono quotidianamente proprio quelle persone che si trovano in situazione di fragilità recente e temporanea.

Ci siamo resi conto che 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 che continuiamo ad intercettare e alle quali offriamo un sostegno.

Ruben è un osservatorio privilegiato in quanto rende "visibile" quell'esclusione sociale, la invita a cena tutte le sere producendo un'esperienza di forte condivisione unica nel suo genere, un'esperienza relazionale e sociale importante per i commensali, per i volontari e per la comunità.



La dimensione relazionale e di incontro, connaturata all'esperienza di Ruben e che la contraddistingue da tutti gli altri progetti simili di contrasto alle nuove povertà, ci offre la possibilità di una conoscenza approfondita delle persone, dei loro bisogni e delle loro storie sociali.

Una conoscenza che, da un lato ci permette di meglio sostenere e aiutare le persone nelle ripartenze o solo ad uscire dalla situazione di stallo in cui spesso versano, dall'altro ci offre la possibilità di un'osservazione e approfondimento di uno spaccato sociale sulle fragilità economiche e non solo che riteniamo unico e di estrema rilevanza scientifica.

La condivisione quotidiana della cena con i commensali ci permette di entrare in contatto con le storie, le fatiche e le dinamiche relazionali e sociali di persone e nuclei familiari che sono sotto la soglia di povertà. Noi sentiamo la responsabilità di **capitalizzare questa conoscenza** trasformandola anche in una dimensione di "ricerca", collaborando con i poli universitari e con gli enti che si stanno occupando di analizzare e tracciare i confini di un fenomeno dilagante di impoverimento di una parte della società, che negli ultimi anni è aumentata ed ha visto coinvolti sempre più persone e famiglie.

Sentiamo il dovere di spendere la nostra significativa esperienza per contribuire anche alla rimozione delle cause.

Guardare alle nuove povertà in termini innovativi è ciò che ci prefiggiamo di fare e che iniziamo a fare "sedendoci a tavola".

Questa intuizione originaria della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS è stato l'input per un primo lavoro di ricerca svolto in occasione della realizzazione di una tesi di laurea di una studentessa dell'Università di Milano Bicocca - dipartimento di sociologia e ricerca sociale.

“ Siamo partiti da un'intuizione sul tema delle "nuove povertà" e vogliamo proseguire dando il via ad un processo scientifico che approfondisca il fenomeno per intervenire sulle cause. ”





Progetto Marker

Il disagio dei "penultimi", tra sofferenza urbana e nuove povertà

Una ricerca pedagogica sulle storie di vita e formazione nei processi di impoverimento

Ruben è un osservatorio privilegiato per indagare la "zona grigia" del disagio, tra sofferenza urbana e nuove povertà, in quanto offre lo spaccato di un tempo/spazio dedicato ad un intervento che accoglie le persone e le loro storie di vita.

Ogni giorno incontriamo singoli e famiglie, uomini, donne e bambini; insieme con loro condividiamo il momento della cena, attorno ad un tavolo. Incontriamo i loro bisogni, accogliamo la loro fragilità, ascoltiamo le loro storie; ma costruiamo anche, insieme, nuove possibilità per nuovi progetti di vita, intrecciamo nuove relazioni, rinsaldiamo legami perduti, rimettiamo in moto potenzialità e risorse che si pensavano perdute.

Ruben ci offre un patrimonio di relazioni e conoscenze; attraverso l'incontro con i nostri commensali, grazie all'attività quotidiana di supporto e accompagnamento, acquisiamo esperienza e nuove chiavi di lettura per comprendere meglio il fenomeno delle nuove povertà e provare ad immaginare e a progettare nuove e più efficaci risposte.

Sentiamo forte la responsabilità di provare ad indagare in profondità e con un approccio scientifico, al fianco delle Università e degli

altri enti di ricerca, un fenomeno che prende forma dentro storie di vita che, pur nella loro specificità, ci interrogano e parlano ad ognuno di noi. Capitalizzare la nostra esperienza e il nostro impegno nel contrasto delle nuove povertà, significa individuare in modo precoce le cause che hanno determinato la condizione di disagio economico e sociale da un lato, e le condizioni che possono determinare i percorsi di ingravescenza e cronicità da un lato e di fuoriuscita e ripartenza dall'altro.

La ricerca affonda le sue radici nella pedagogia sociale, che, attenta ai nessi tra educazione e società, interroga la contemporaneità nei suoi portati formativi, anche in relazione al disagio e al benessere, indagando i margini di possibilità e di rischio e le inedite sfide nella formazione di uomini e donne, svelando i nessi tra le biografie (più o meno a rischio) e i contesti sociali e culturali che esprimono tutta la loro formatività negli attuali contesti territoriali.

Assumendo lo sguardo pedagogico come chiave di lettura, anche la condizione di povertà può essere indagata come esperienza educativa: a cui si è educati, da cui si è educati. Questo significa anche poter leggere tutti quei comportamenti

e quegli atteggiamenti che i soggetti mettono in atto per far fronte, o meno, a una situazione difficile come frutto di apprendimenti: ad una posizione di rassegnazione, quanto di rivendicazione, quanto di dipendenza si è, nel corso della propria vita, educati. Lo sguardo pedagogico permette dunque di interrogare la condizione delle nuove povertà come esperienza essa stessa formativa, frutto della complessità del percorso di formazione del soggetto, all'incrocio tra dimensioni prettamente singolari e private e aspetti sociali e culturali, aprendo alla possibilità di un'attenzione educativa che accompagni i singoli a significare e ricollocare l'esperienza della povertà nella propria dimensione esistenziale





e formativa e insieme nel contesto sociale, culturale, territoriale che essi abitano.

La domanda di ricerca è volta ad esplorare le dimensioni educative e formative di queste nuove povertà.

Più nello specifico si intendono indagare:

- le traiettorie formative che conducono a "scivolare" verso condizioni di disagio,

vulnerabilità, povertà, con attenzione ai percorsi di vita e alle svolte, ai momenti apicali che hanno segnato un abbassamento della qualità della vita

- i fattori di rischio e di protezione nelle storie di vita e di formazione dei partecipanti

• l'educazione alla e della povertà: quali apprendimenti genera e da quali apprendimenti è generata l'esperienza di povertà, come i soggetti attraversano e rielaborano la propria condizione

- con attenzione alla molteplicità di esperienze educative anche informali e non intenzionali.



Progetto Amis

Ambiente Milanese per l'Inclusione Solidale

In tempi di risorse sempre più scarse e di disgregazione del tessuto connettivo che animava i nostri quartieri, il welfare deve essere ripensato in un'ottica di sostenibilità e di integrazione tra gli enti che operano per dare una risposta ai bisogni delle persone e delle famiglie in stato di povertà. Immaginare nuove forme di welfare partecipato e comunitario significa agire sia sulla sostenibilità dei progetti (nuove forme di collaborazione), sia sulle forme e sulle metodologie di intervento (approccio multi-dimensionale e integrato, lavoro di rete, la persona al centro).

Il bisogno di solidarietà è in continua crescita. Parallelamente cresce anche la complessità del bisogno e quella del contesto nel quale si sviluppa la gran parte della domanda di aiuto. Si amplia sempre più la tipologia di chi cerca solidarietà mentre alcuni, i cosiddetti "nuovi poveri", hanno pudore a chiederla.

Il fenomeno è quindi sempre più urbano, dove l'"anonimizzazione" di chi cerca risposte ai propri bisogni - tipica appunto dei contesti delle grandi città e delle relative periferie - rende ancor più critica e precaria la risposta: aumenta così la sensazione di marginalizzazione. In tale contesto, il progetto AMIS - Ambiente

Milanese per l'Inclusione Solidale vuole sviluppare una soluzione che favorisca l'aggregazione delle risorse e delle energie profuse nel rispondere a questo bisogno di solidarietà. Obiettivo è supportare i diversi attori nell'erogazione di risposte il più possibile integrate e sistematiche governando la naturale complessità del sistema solidale, inevitabilmente incrementale per quantità e per tipologia/articolazione degli aspetti da considerare.

Le direttrici del progetto "AMIS" sono principalmente due:

(1) l'innovazione di "processo", ovvero di tutto quello che ruota attorno a come costruire la migliore offerta di solidarietà, quindi attorno alle associazioni no-profit, laiche e religiose e al volontariato impegnati per la solidarietà, che attualmente offrono servizi dedicati lavorando in modo non organico e sistemico;

(2) l'innovazione del "servizio", ovvero tutto quello che ruota attorno ai contenuti dell'offerta di solidarietà mantenendo - sempre - al centro la persona e/o la sua famiglia con il relativo profilo di bisogno.

Allo stato attuale la relazione tra chi ha uno o più bisogni e chi risponde a detti bisogni è "uno a molti". Il passaggio fondamentale di Progetto

AMIS è quello di ribaltare la prospettiva e mettere Mario e i tanti altri Mario al centro con l'insieme dei suoi bisogni. Attorno alla persona ci sono organizzazioni, associazioni, istituzioni, volontari che, per specializzazione, sono in grado di offrire la risposta, facendo interagire e interoperare fra di loro gli stakeholder all'interno della loro specializzazione perché sappiamo tra di loro che Mario cerca un aiuto specifico e tra di loro potrebbero valutare chi può offrire la risposta più appropriata.

E' altrettanto fondamentale il far interagire e interoperare gli stakeholder tra loro creando le condizioni di un vero e proprio network della solidarietà il cui obiettivo primario è quello di condividere il profilo del bisogno di Mario e di tutti gli altri che cercano aiuto.



POLITECNICO
MILANO 1863





Lorenzo Fiori

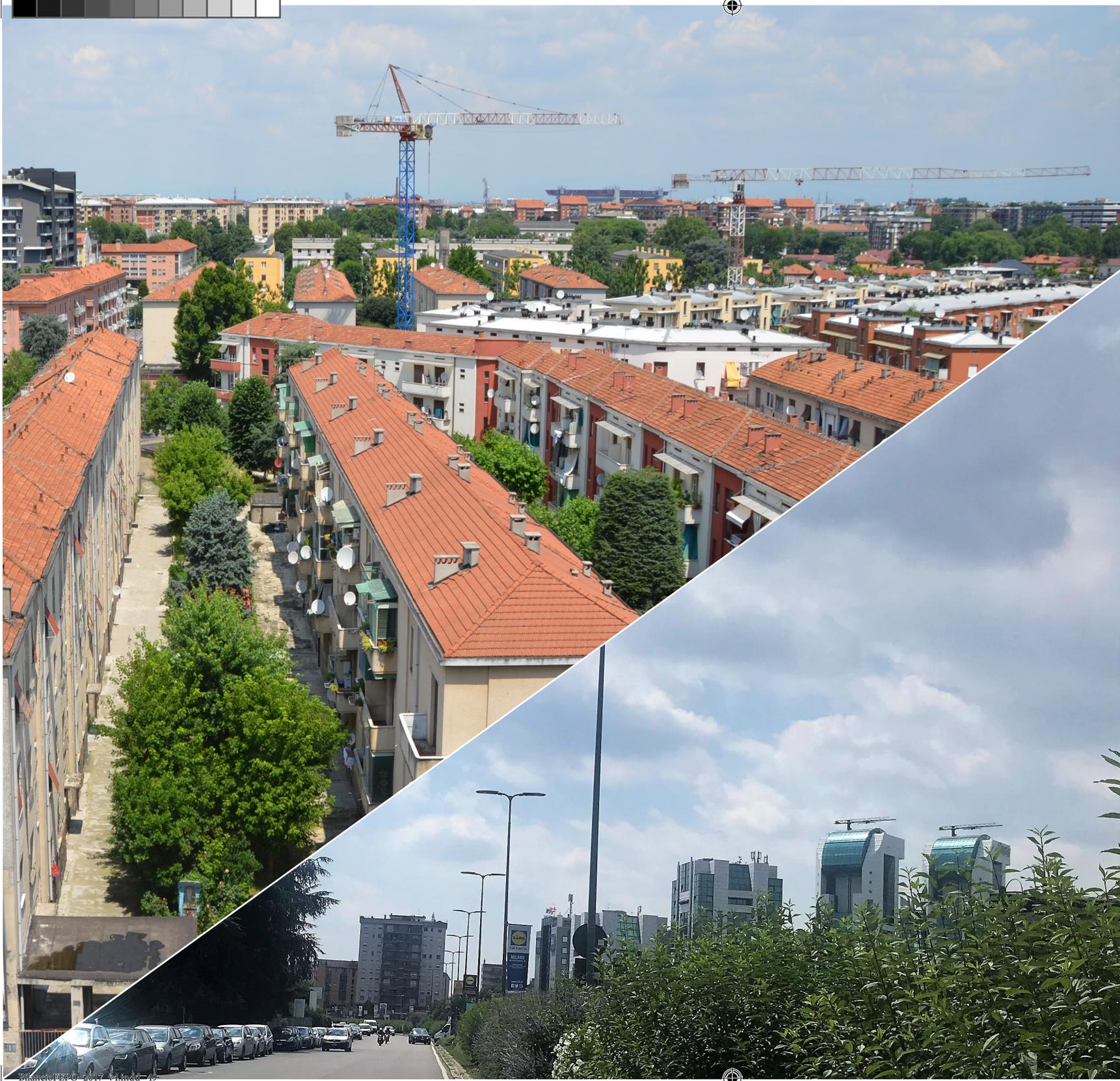
Maristella Matera

DATI LEGACY



“ ...stiamo definendo altri progetti che troveranno il loro sviluppo nei prossimi anni e che parleranno sempre più di adozione territoriale e di sviluppo di iniziative e modelli di welfare condiviso, partecipato e comunitario. ”





RETTA TERRITORIO

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 partner 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.

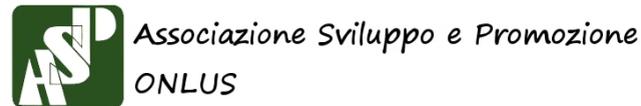
Il Primo partner della nostra Rete

Associazione Volontari
di
Ruben





Dipartimento Salute Mentale Direttore prof. Silvio Scarone
**Comunità Terapeutica
"Cascina Cantalupa"**
Responsabile: Dr. Carmine Pasquale Pismataro





FRATI MINORI CAPPUCCINI





Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS e Spazio aperto servizi
una significativa collaborazione sul territorio

Associazione Volontari di Ruben

"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.

La forma con cui ha deciso di prendersi cura di questa magnifica esperienza è quella dell'Associazione, di raccogliere tutte le persone in una forma organizzata di contributo volontario

alla missione di fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS.

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

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.

Associazione
di
Volontari
Ruben



“ *L'Associazione intende valorizzare e implementare la grande ricchezza e le risorse costituite dal gruppo di volontari che, ogni giorno, prestano la propria opera a Ruben.* ”

COMPOSIZIONE DEI VOLONTARI

I volontari operativi impegnati in Fondazione su Progetto Ruben sono circa 110, 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.

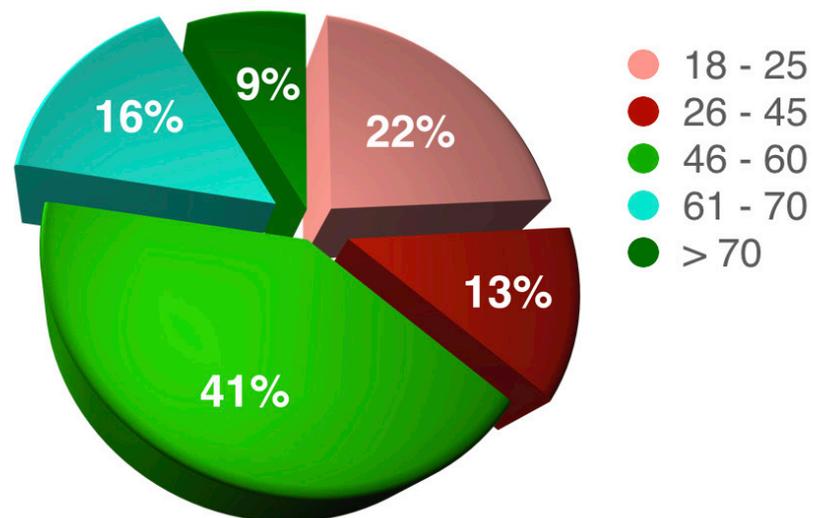
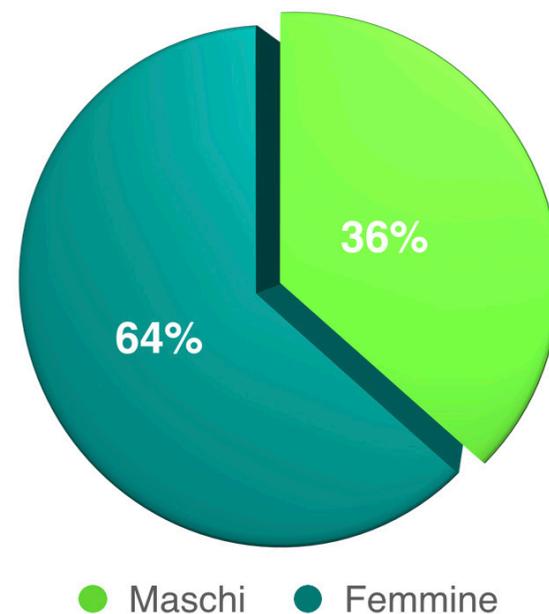
Questo aspetto per il nostro progetto è molto importante, infatti l'eterogeneità del gruppo risponde perfettamente all'eterogeneità del gruppo dei commensali, ed insieme generano una realtà variegata di stili relazionali che vanno a comporre l'esperienza di condivisione ed incontro all'interno di Ristorante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

Nel 2017 i nuovi volontari inseriti sono stati 24, mentre 86 hanno riconfermato il loro impegno anche quest'anno.

Questo dato è molto importante in quanto segnala una forte adesione al progetto da parte dei volontari che rinnovano il loro impegno.

Più di 75 volontari sono con noi dall'inizio di questa esperienza nel novembre 2014, e tutti sono diventati soci della neonata Associazione Volontari di Ruben.

Percentuale composizione per fasce di età





Sette di loro hanno costituito il gruppo di soci fondatori della nuova esperienza, che oggi raccoglie tutti i volontari di Ruben.

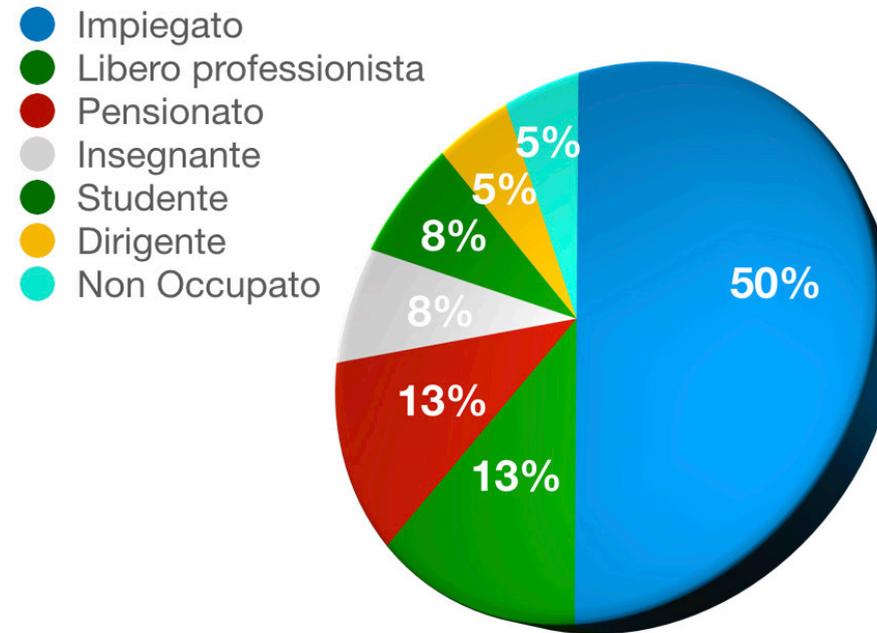
La distribuzione della fascia di età rimane invariata nel 2017, dai 18 ai 70 anni con picco tra i 46 e 60 anni, è la dimostrazione di un gruppo che comprende studenti, lavoratori e pensionati.

Il gruppo vede una maggioranza di donne, che compongono il 64% 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 le 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.

Percentuale composizione per professione



Il 63% dei nostri volontari è impiegato o libero professionista, il 13% sono studenti universitari, il 13% 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

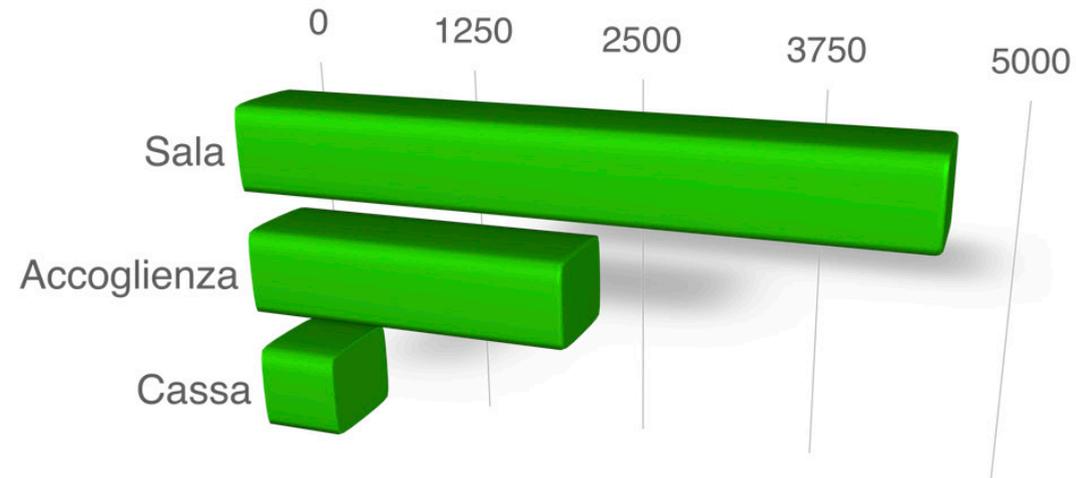
Il cuore della proposta di Ristorante Solidale Ruben rimane il momento della cena, che volontari e commensali condividono tutte le sere da lunedì a sabato. Infatti il 84% delle ore di volontariato nel 2017 sono state svolte nell'area Sala, dove quotidianamente circa 9 volontari svolgono il proprio servizio 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 16% delle ore totali volontarie. I volontari che si occupano dell'accoglienza svolgono un servizio delicato, in quanto front office di Ruben: sono i primi volti che le persone in bisogno incontrano a Ruben. I volontari all'accoglienza infatti accolgono le persone che, inviate dagli enti della rete di Ruben o presentandosi autonomamente, chiedono informazioni sul servizio o devono essere tesserati. Il primo approccio con Ruben, in entrambi i casi, è un momento importante e delicato, che lascerà un suo imprint sul futuro della vita del commensale presso il nostro Ristorante.

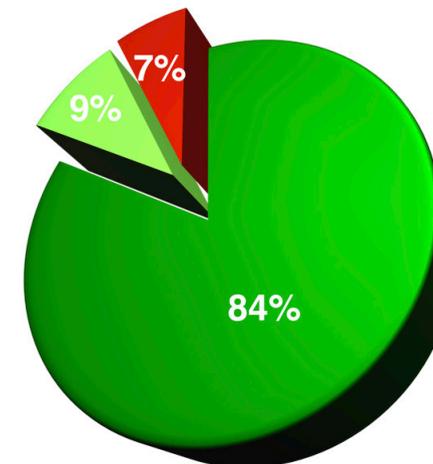
Anche il ruolo del Cassiere, ricoperto a turno da 6 volontari durante la cena dal lunedì a sabato, è molto importante. Suo è il sorriso di ringraziamento ai nostri clienti commensali. In Cassa le persone pagano simbolicamente la cena con 1 euro, gesto che riteniamo molto importante in riferimento al fatto che a Ruben abbiamo voluto da Progetto che l'aiuto che offriamo non venisse elargito come dono, gratuito appunto. Nel pagamento dell'euro si concentra il significato di un gesto che restituisce dignità ai nostri commensali, ed il cassiere è il ruolo che "cura e custodisce" questo gesto importante, per il nostro progetto e per le persone che lo frequentano.

Suddivisione per ore di servizio



Percentuale ore di servizio

● Sala ● Accoglienza / Segreteria ● Cassa





Volontariato sociale

Da gennaio 2016, Ristorante Solidale Ruben ha dato disponibilità 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 2017 sono stati 6 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 a "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 altre 2 delle 6 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, fino ad allora assistite per obbligo.



Eventi a Ruben

Luca Ciammarughi in concerto per "Classica aperta"

Perché un concerto di musica classica a Ruben?

Noi riteniamo che un concerto di musica classica a Ruben sia l'occasione per ribadire con forza, anche in modo simbolico, l'importanza della dimensione relazionale nei percorsi di ripartenza. Le persone che frequentano Ruben pensano che la loro esistenza si esaurisca nella difficoltà che stanno attraversando, noi gli ricordiamo tutte le sere (nel condividere con loro la cena) che per ritrovare energie per la ripartenza e il riscatto sociale devono riscoprire "il bello" che continua a circondarli. Ruben è un luogo di "sospensione dal bisogno" (di ristoro oltre il cibo) che restituisce dignità a partire dall'essere un "luogo" bello e non connotato con il disagio. Le persone che frequentano Ruben lo percepiscono e per questo lo riconoscono come un luogo familiare dal quale ripartire.

Per questo abbiamo ritenuto importante accogliere questa opportunità che, attraverso l'offerta di un momento di svago, "bello" e culturalmente impegnato, passa un messaggio importante sia alle persone che frequentano Ruben che alla società civile: tutti hanno diritto al bello, anche quando non lo ricercano più, anche quando pensano di non averne più bisogno.

Il "bello" a tavola.





I suoni e le parole volteggiano nell'aria della sera

ClassicAperta, progetto dell'Associazione per Mito Onlus che porta concerti di musica classica in luoghi non tradizionali nei quartieri di Milano, si inserisce nel palinsesto di BookCity Milano con questo appuntamento in collaborazione con Ristorante Solidale Ruben di Fondazione Ernesto Pellegrini onlus

Luca Ciammarughi

in concerto
Sabato 18 novembre alle ore 20.45 presso Ruben

Protagonista dell'evento sarà Luca Ciammarughi che si esibirà in un concerto di pianoforte accompagnato da letture.

Luca Ciammarughi è una figura inusuale del panorama pianistico attuale perché affianca all'attività concertistica la conduzione quotidiana di trasmissioni su Radio Classica e l'attività di critica musicale per la rivista "Musica". Luca Ciammarughi è inoltre stato per tre anni presentatore e autore di testi per il canale televisivo Classica di Sky e dal 2014 è conduttore della trasmissione "Dischi volanti" su ClassicaViva web radio.

Durante la serata i bambini da 1 a 10 anni si potranno spostare presso l'asilo nido Happy Child attiguo al ristorante per assistere a uno spettacolo con cantastorie e altri artisti.

Ruben
ristorante



Concerto per i commensali di Ruben e aperto al pubblico su prenotazione.

FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini onlus



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 un'altra storia delle cinque raccolte in questa pubblicazione: il quinto ed ultimo pensiero.





“ Il Ristorante Ruben 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. ”

Quinto pensiero

Dodici dipendenti, una bella sede e la mia ragazza ad aiutarmi in amministrazione. Una piccola azienda familiare, un progetto professionale iniziato dalla gavetta, proseguito con sacrifici, investimenti e rischi, tanto da non dormire la notte per la preoccupazione di una crisi che da lì a poco ci avrebbe travolto. Quando sei un piccolo imprenditore senti una grande responsabilità, non solo nei tuoi confronti ma soprattutto nei confronti delle persone, i tuoi lavoratori, che su di te hanno riposto la loro speranza di un futuro sereno, tranquillo e certo.

Quando ho dovuto comunicare che la morsa della crisi non lasciava scampo e avremmo quindi chiuso, ho pianto. Ho pianto prima di incontrare i miei dipendenti, poi li ho radunati e ho dato loro la comunicazione attingendo a tutte le forze in mio possesso, li ho congedati, mi sono ritirato nel mio ufficio e ho pianto ancora.

La chiusura della nostra piccola impresa ha avuto un esito disastroso, avevamo fatto investimenti e debiti che non siamo riusciti ad onorare e da lì a poco ci siamo trovati senza nulla. La casa messa all'asta, i conti prosciugati e due cause di lavoro in corso hanno dato il via ad un declino lento ed inesorabile che, non ci crederà nessuno, ci portato nel giro di un anno e mezzo a trovarci in strada e nulla tenenti.

Io e la mia ragazza abbiamo iniziato insieme la nostra impresa ed ora ci troviamo insieme a girare per dormitori pubblici, a cenare alle mense dei poveri e a prendere indumenti alla Caritas. Per fortuna non abbiamo i genitori e i pochi parenti rimasti sono in Toscana, perché sarebbe stato difficile con loro in vita. La vergogna e la difficoltà nel chiedere aiuto sono svanite dopo i primi sei mesi di strada, è stata dura abituarsi a quegli ambienti, ai bagni e alle docce pubbliche, alla condivisione del dormitorio con persone sconosciute e al dover dipendere sempre e comunque da qualcuno per ogni cosa.

Ci siamo trovati a Ruben quasi per caso, al dormitorio ne parlavano, non avremmo immaginato di trovare qui la nostra occasione di riscatto. I primi mesi abbiamo goduto del calore del posto, delle relazioni e delle lunghe chiacchierate con gli operatori e i volontari, tanto che ho percepito che la nostra storia aveva trovato casa. Potevamo finalmente passare delle serate rilassati e questo ci ha permesso di iniziare a pensare alla nostra ripresa, di iniziare a pensarci in modo serio. L'occasione è arrivata qualche tempo fa, un'associazione con sede nel pavese stava ristrutturando una cascina per trasformarla in un centro di accoglienza per persone senza fissa dimora.

Gli operatori di Ruben ci hanno messo in contatto con questo ente e così, da un giorno all'altro, la nostra vita è arrivata ad una svolta.

La mediazione di Ruben ha permesso che questo incontro mostrasse il suo lato più inaspettato, io e la mia compagna ad oggi ci siamo trasferiti lì, gestiamo l'andamento dei lavori di questo splendido posto. Abbiamo un nostro letto, coltiviamo l'orto e con i volontari portiamo avanti i lavori di ristrutturazione.

Un passo di questo tipo, inaspettato e sorprendente, per cui ringrazieremo sempre Ruben, ci ha permesso di affrontare un tema importante che non ci siamo mai potuti permettere neanche di pensare. Volevamo farlo per noi e lo abbiamo fatto. Ci siamo sposati! Palazzo Reale ci ha accolto, un assessore del Comune ha celebrato, un minimo rinfresco con qualche dolce donato da nostri conoscenti e un po' di amici dal dormitorio. Non potevano mancare gli amici di Ruben, operatori, volontari e commensali.

Perché da Ruben è iniziato il nostro nuovo percorso e di questo ne saremo sempre grati.

Ruben 46 anni

Ruben 54 anni



“ *Ci siamo trovati a Ruben quasi per caso, al dormitorio ne parlavano, non avremmo immaginato di trovare qui la nostra occasione di riscatto.* ”





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





CONTIN ECONOMICO

Il conto economico

Al 31 dicembre 2017 le cene servite raggiungono il totale di 54.406. Del totale il 67% sono stati commensali paganti, mentre il 33% gratuiti in quanto minori di 16 anni o elargiti in regime di gratuità.

La comparazione tra l'andamento degli accessi totali del 2016 e quella del 2017, mostra una leggera diminuzione del numero di presenze, mentre mantiene identico l'andamento nella curva relativa della media mensile.

A fronte di una diminuzione leggera dei numeri, proporzionato sui mesi dell'anno, si nota come l'andamento nei singoli mesi rimane invariato.

La linea infatti mostra anche nel 2017 un aumento dei numeri nei mesi più caldi, con un picco verso il basso ad agosto giustificato dal fatto che Ruben chiude 15 giorni durante questo mese. I mesi invernali, da novembre a febbraio, le presenze diminuiscono a seconda del numero di giorni con condizioni climatiche che non permettono alle famiglie con bambini piccoli (che sono la maggior parte dei commensali di Ruben) di uscire per recarsi a Ruben.

Presenze mensili



Comparazione accessi a Ruben

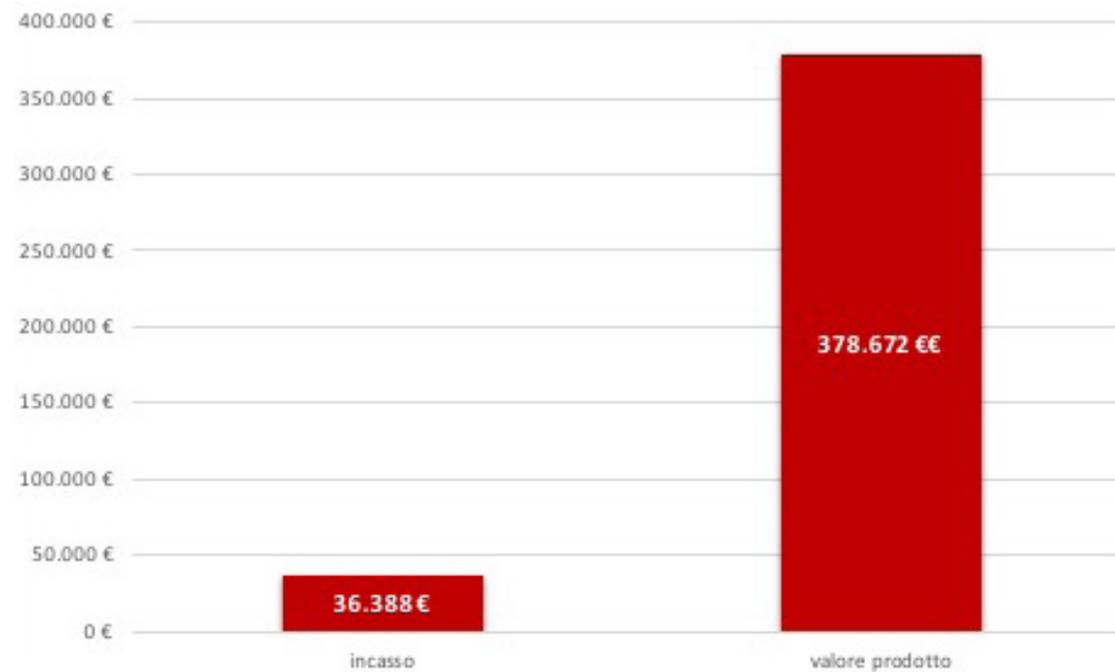
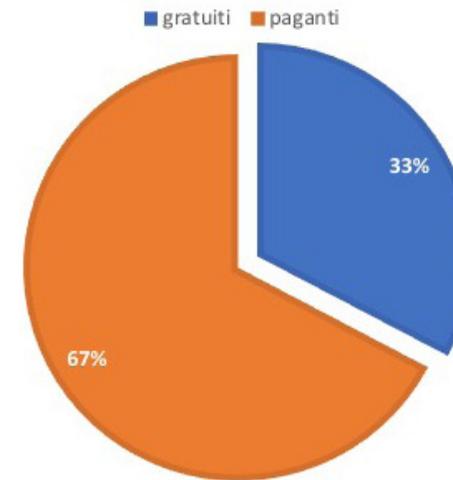




A fronte del pagamento simbolico di 1 euro viene elargita una cena il cui valore economico, per composizione e tipologia degli alimenti, è determinato in 7 euro.

Ciò significa che, a fronte di un incasso di 36.388 euro nel periodo gennaio 2017 - dicembre 2017, 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 378.672 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.





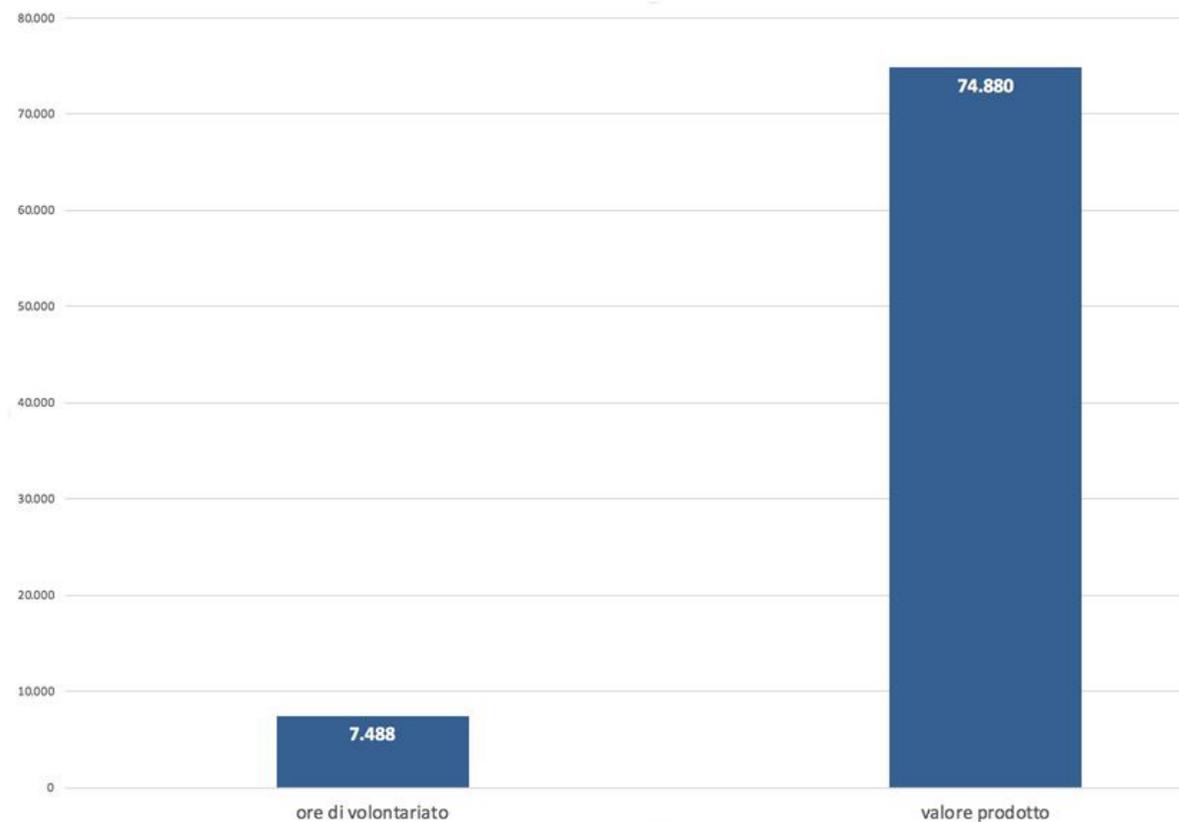
Parametrando il costo figurativo dei volontari nella misura di 10 euro/ora, possiamo così quantificare le 7.488 ore di volontariato svolte presso il Ristorante Ruben nel periodo gennaio 2017 - dicembre 2017, nella cifra totale di 74.880 euro.

Il significativo aumento delle ore di volontariato è giustificato dal forte impegno profuso dai volontari all'interno dei progetti dell'Area Oltre il Cibo.

Per quanto riguarda il dato economico relativo al risultato della gestione 2017, a fronte di una spesa per materie prime, servizi, godimento beni servizi, personale, ammortamenti e oneri diversi di euro 457.331, si sono registrate proventi per euro 497.692, con un risultato positivo della gestione per euro 40.361.

Il Patrimonio Netto della Fondazione al 31 dicembre 2017 è pari ad euro 438.529. Il totale è comprensivo del fondo di dotazione deliberato dal Consiglio e del risultato gestionale dell'esercizio e degli esercizi precedenti; quest'ultimi fondi sono liberi da vincoli specifici e sono quindi utilizzabili per il perseguimento dei fini istituzionali.

Mentre l'attività tipica del ristorante sarà sostenuta anche in futuro prevalentemente dalla Pellegrini spa, quella relativa ai nuovi progetti richiederanno ulteriori importanti sostegni che ci proponiamo di cercare e trovare attraverso un'azione strutturata di raccolta fondi, appoggiata da una specifica attività di comunicazione.



ONERI 2017	
materie prime	257.659
servizi	48.383
godimento di beni di terzi	44.002
personale	56.208
ammortamenti	25.502
oneri diversi di gestione	25.076
Oneri finanziari e patrimoniali	501
Oneri Straordinari	
Altri oneri	
TOTALE	457.331

PROVENTI 2017	
da contributi su progetti	
da enti pubblici	
da soci e associati	
da non soci	494.131
altri proventi	3.388
proventi finanziari e patrimoniali	173
TOTALE	497.692

FONDO AMMORTAMENTO AL 31/12/2017				
FONDO AMMORTAMENTO	fondo ammortamento al 31/12/2016	ammortamento dell'esercizio	fondo ammortamento al 31/12/2017	tempi
spese notarili	8.094	2.698	10.792	5 anni
sistema software per gestione Ruben	15.465	6.186	21.651	5 anni
deposito marchi Fondazione e Ruben	2.986	224	3.210	5 anni
spese inaugurazione	46.977	16.393	63.370	5 anni
totale	73.522	25.501	99.023	

PATRIMONIO NETTO AL 31-12-2017		
PATRIMONIO NETTO	fondi disponibili	totali
apertura esercizio	398.168	398.168
risultato della gestione	40.361	40.361
delibere di assegnazione del consiglio direttivo		
chiusura dell'esercizio	438.529	438.529

Lo sviluppo della Fondazione

Il cammino continua



Il giorno 23 ottobre l'assessore Majorino ha voluto concludere presso Ruben la settimana "sostiene Milano, risposta alla povertà" raccogliendo a Ruben i rappresentanti di tutte le maggiori organizzazioni del

Welfare milanese, oltre ad analisti, docenti, esperti per un dibattito su come affrontare in modo coordinato e quanto più possibile integrato il tema dell'assistenza alle povertà, purtroppo in crescita, nel comune di Milano: senza lasciare indietro nessuno.

Erano presenti:

Claudio Maurizio Minoia (Direttore centrale Politiche sociali), Paolo Petracca (Presidente Acli Milano), Aldo Bonomi (sociologo), don Virginio Colmegna (Direttore Casa della Carità), Luciano Gualzetti (Direttore Caritas Ambrosiana), Gianpaolo Barbetta (docente università Cattolica di Milano e responsabile Osservatorio e Valutazione di Fondazione Cariplo), Emanuele

Ranci Ortigiosa (Presidente emerito e Direttore scientifico dell'Istituto di ricerca sociale), Magda Baietta (Presidente e fondatrice di Ronda della Carità e della Solidarietà), Giuseppe Guzzetti (Presidente Fondazione Cariplo), Roberto Vassena (Presidente del Banco Alimentare), Gregorio Tito (Inps - Area Metropolitana Milano), Sergio Sorgi (Presidente di Progetica), Giuseppe Orsi (Amministratore delegato della Fondazione Ernesto Pellegrini) e suor Annamaria Villa (direttore Poliambulatorio Opera San Francesco). Hanno partecipato anche i professori Cristiano Gori (Università di Trento- dipartimento Sociologia e Ricerca sociale), Francesco Longo (Università Bocconi - dipartimento di Analisi delle Politiche e Management pubblico), Alessandro Rosina (Università Cattolica di Milano, facoltà di Economia), Alessandro Santoro (Università di Milano Bicocca - dipartimento di Economia).

Presente pure, in sala, l'assessore ai lavori pubblici e alla casa Gabriele Rabaiotti, da sempre molto vicino a Ruben e che ci ha sempre stimolato ad essere presenza inclusiva nel quartiere in cui operiamo: il Giambellino.

Facendo una sintesi estrema degli interventi, tutti hanno concordato sulla analisi secondo cui il lavoro è l'elemento centrale per il riscatto delle

persone indigenti (ovviamente quelle in grado di lavorare per fascia di età e salute) restituendo loro dignità e capacità di soddisfare i bisogni primari propri e della famiglia. Questo è tanto

#cisiamo5
Sabato 14 ottobre presso Ristorante Ruben Via Gonnin n.52
nell'ambito delle iniziative di
Sostiene Milano: risposte alla povertà

Programma

Ore 9,00 Registrazione partecipanti
Ore 9,30 Saluto e introduzione alla giornata: **Presidente Cav. Ernesto Pellegrini**

L'obiettivo del riscatto sociale: confronto a più voci

Ore 9,45 Tavola rotonda: Modera **Assessore Pierfrancesco Majorino**
Partecipano: C. M. Minoia, G. Orsi, G. Guzzetti, L. Gualzetti, E. Ranci Ortigiosa, F. Longo, A. Santoro, A. Bonomi, P. Petracca, C. Gori, G. P. Barbetta, T. Gregorio, M. Baietta, V. Colmegna, A. Rosina, S. Sorgi, R. Vassena, A. M. Villa.

11,45 Coffee break

Ruben: dalla cena ai progetti per Milano

Ore 12,10 **Progetto Marker**
La determinazione precoce dei fattori di rischio (Mark) che determinano le nuove povertà dall'analisi di storie di vita. Ruben osservatorio privilegiato.
Prof. Sergio Tramma - Presidente del C.d.L. in scienze dell'educazione Università Bicocca
Dott. Christian Uccellatore - Direttore Progetto Ruben

Ore 12,50 **Progetto "AMIS" (Ambiente Milanese per l'Inclusione Solidale)**
Aggiornamento del work in Progress
Prof. Paolo Trucco - Professore Ordinario, Dipartimento di Ingegneria Gestionale Polimi
Ing. Lorenzo Fiori - Associazione volontari di Ruben
Prof.ssa Mariella Malera - Professore Associato, DEB Polimi

Ore 13,15 Conclusioni **Pierfrancesco Majorino** e **Ing. Giuseppe Orsi (Ruben)**
a seguire intrascso

Milano Comune di Milano FONDAZIONE Ernesto Pellegrini osws Ruben ristorante Associazione Volontari Ruben



più vero proprio in relazione a quelle persone che si trovano ad affrontare l'indigenza in modo inaspettato ed improvviso, i nuovi poveri, i penultimi della scala sociale. Le persone che la Fondazione Pellegrini, attraverso il progetto Ruben, vuole assistere.

Il dibattito, avvenuto nell'ambito dell'incontro dei volontari di Ruben **"#cisiama5"** non poteva essere maggiormente in linea con i progetti ed il piano di sviluppo della Fondazione: la successiva presentazione dei nostri progetti ai volontari ha trovato così precisi riferimenti nel dibattito che lo aveva preceduto. Contaminati dallo spirito imprenditoriale del Fondatore, i volontari di Ruben, attraverso la loro associazione, hanno infatti posto il tema del lavoro al centro del proprio impegno dando vita al "progetto lavoro" convinti che interventi emergenziali e assistenziali sui bisogni primari (necessari e preziosi) vadano accompagnati da un forte impegno nel costruire condizioni ed opportunità di lavoro. All'interno di questo progetto si è sviluppato il progetto Giambellino 143, che nel 2017 ha raggiunto tre traguardi intermedi essenziali: quello del bando del Comune di Milano per la disponibilità degli alloggi, quello del bando della Fondazione Cariplo per il sostegno al progetto nell'ambito del programma QuBi e la firma del contratto di lavoro da parte dei sette commensali di Ruben, assunti dalla cooperativa edile Cascina Biblioteca per lavorare al restauro degli appartamenti. Il progetto andrà a compimento entro il primo semestre 2018 con l'assegnazione dei cinque appartamenti restaurati a cinque famiglie con minori in emergenza abitativa.

Anche i progetti scientifici AMIS e MARKER hanno trovato pieno riscontro nelle conclusioni del dibattito laddove è stata sottolineata l'importanza del coordinamento delle attività di tutti gli enti che operano nel sistema di welfare, concetto alla base del progetto AMIS, e laddove è stata sottolineata come imprescindibile lo studio e la conoscenza del fenomeno nuove povertà, concetto alla base del progetto MARKER.

La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS procede quindi nel suo sviluppo in sintonia con le esigenze del territorio in cui opera ponendosi anche, con il proprio DNA di fondazione di

Imprenditore, come riferimento per quanti vogliono collaborare supportati da una forte motivazione alla risoluzione dei problemi che affliggono le persone in disagio, piuttosto che al loro contenimento e mitigazione attraverso l'assistenza continua.

Con questo scopo stiamo definendo altri progetti che troveranno il loro sviluppo nei prossimi anni e che parleranno sempre più di adozione territoriale e di sviluppo di iniziative e modelli di welfare condiviso, partecipato e comunitario. Con il lavoro al centro.









DON VIRGILIO COLMEGNA



GIUSEPPE GUZZETTI



PIERFRANCESCO MAJORINO



GIUSEPPE ORSI



MAGDA BAIETTA



ANNA MARIA VILLA

FRANCESCO LONGO

CLAUDIO MAURIZIO MINOIA

PAOLO PETRACCA



LUCIANO GUALZETTI





CRISTIANO GORI



MARCO SORRENTINO



ALESSANDRO ROSINA



EMANUELE RANCI ORTIGOSA



ALESSANDRO SANTORO



SERGIO SORGI





“ 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

DICCONO
DINO

Dicono di noi

La Gazzetta dello Sport **Milano**
& Lombardia

Quotidiano



Ruben, aperto a dicembre 2013, è in via Gonin 52

IL LOCALE DI PELLEGRINI

Festa dei bambini a Ruben il ristorante a un euro

● Festa di Natale questa sera al ristorante Ruben di via Gonin 52. Il locale, aperto nel dicembre del 2013 dall'ex presidente dell'Inter Ernesto Pellegrini e dedicato alle famiglie in difficoltà economica, celebrerà la ricorrenza con una cena natalizia al termine della quale gli oltre 100 bambini delle famiglie che utilizzano la struttura riceveranno la visita di Babbo Natale: per tutti ci saranno giochi di gruppo e regali. Il ristorante Ruben, presso il quale tramite iscrizione si può cenare al costo di un euro, resterà aperto anche durante il periodo delle festività con eccezione dei giorni 24-25-26-31 dicembre e il primo gennaio. Per informazioni, telefonare all'ufficio tessere allo 02/45498241.

DONNA MODERNA

Settimanale Data 15-11-2017
Pagina 44/45
Foglio 1 / 2

B COSA SUCCEDDE · AL CETO MEDIO "CHE NON CE LA FA"

Qui 5.000 persone cenano con 1 euro

Una mensa per i senzatetto? Non proprio: Ruben è un ristorante solidale dove il pasto ha un prezzo simbolico, il menu è a scelta, la sala accogliente. In fila ci sono i nuovi emarginati: disoccupati, single, famiglie che si trovano all'improvviso in difficoltà

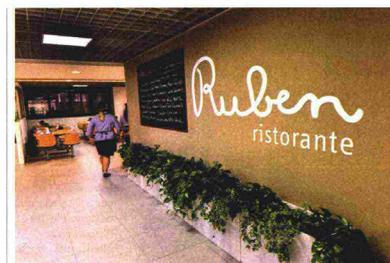
di Caterina Duzzi - @caterinaduzzi



Tra la zuppa d'orzo e la pasta al salmone Giorgio ha un momento di esitazione, appoggia il vassoio sul bancone del self service. In fila dietro di lui nessuno scalpita: chi cena qui quasi sempre ha

fin troppo tempo a disposizione. Siamo al ristorante solidale Ruben nel quartiere Giambellino, a Milano. Aperto 3 anni fa da Ernesto Pellegrini, ex presidente dell'Inter e fondatore del Gruppo Pellegrini, accoglie fino a 400 persone a serata. Gli adulti pagano la cena completa 1 euro e per gli under 16 è gratis. «Un euro è poco, ma è comunque una cifra simbolica che tutela la dignità delle persone, anche davanti ai figli» dice il direttore Christian Uccellatore. Ruben non è un ristorante normale, ma non assomiglia per niente a un refettorio per poveri: «Abbiamo voluto creare un ambiente bello e accogliente. E dare la libertà di decidere che cosa mangiare e di fermarsi a chiacchiere. Ormai ci sono diverse famiglie che vengono qui da tempo e hanno fatto amicizia».

«Sono passato dall'hotel a 5 stelle al dormitorio». Giorgio nel frattempo ha optato per la zuppa d'orzo e si siede ai tavoli di legno chiaro. Ha 63



PER GLI UNDER 16 È GRATIS
Sopra, alcune immagini di Ruben, in via Gonin a Milano: la maggior parte degli ospiti ha tra i 18 e i 65 anni. Il 63% è italiano. Di povertà in Italia parliamo anche nel servizio che segue, a pagina 46.

anni e non li dimostra, porta con disinvoltura un basco blu e una camicia bianca con i polsini immacolati. Ha la barba lunga, ma non per incuria: «È una specie di travestimento, come il cappello. Non voglio che qualcuno mi riconosca. E se vivi per strada di gente ne incontri». Fino a 5 anni fa Giorgio era il maître di un albergo milanese a 5 stelle, viveva in una casa in affitto e gli piaceva spendere i soldi che guadagnava. Poi ha perso il lavoro e non ne ha più trovato un altro: «La liquidazione è finita in fretta, ho venduto la macchina ma anche così non potevo più pagare l'affitto. Mi vergognavo a bussare alla porta di amici e parenti. La prima notte che ho dormito per strada me la ricordo bene, ma ero troppo concentrato sugli aspetti pratici per disperarmi: dove sistemarmi, come coprirmi. Il vero pugno allo stomaco è stato quando ho messo piede in una mensa per i poveri, non potevo credere di essere arrivato a quel punto».

44

WWW.DONNAMODERNA.COM

LA SOLIDARIETA

I NUMERI
AIUTATE 5MILA PERSONE
OGNI SERA 300 A CENA
E CENTO SONO BAMBINI

LA SOCIALIZZAZIONE
LE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ
TROVANO IL BUON CIBO
MA ANCHE TANTO ASCOLTO

Ruben, il ristorante ricco per i poveri in campo per l'emergenza casa

Una decina di «commensali» ristrutturerà cinque appartamenti

di MARIANNA VAZZANA - MILANO -

NEL RISTORANTE solidale Ruben di via Gonin 52 in zona Lorenteggio, ricco e povero non sono opposti. «Ruben prova a dire che il povero può usufruire di un servizio ricco, che un servizio rivolto alla povertà può anche non essere povero». Con questo spirito, da oltre due anni, questo luogo creato dalla Fondazione Ernesto Pellegrini onlus spalanca le porte ogni sera dal lunedì a sabato a persone in difficoltà fornendo fino a 400 pasti: non è una mensa, ma è un vero ristorante in cui si sceglie cosa mangiare tra due o tre menù, si chiacchiera, si gioca in un ambiente luminoso e curato, si paga un conto simbolico di un euro per ogni commensale.

DA QUANDO Ruben è nato, i tesserauti hanno raggiunto quota 5mila. Per richiedere la tessera occorre presentarsi in uno dei Centri di ascolto della rete di Ruben. In media ogni sera si siedono a tavola oltre 300 persone, italiane (oltre il 50 per cento) e straniere, di cui un centinaio di bambini tra 0 e 12 anni. «Ruben - spiega il presidente Pellegrini - è una persona che ha lavorato per tre generazioni della mia famiglia. In un momento difficile si è trovato solo, senza casa, senza lavoro, e io che avevo solo vent'anni allora non ho potuto aiutarlo. Per questo oggi vorrei aiutare, nel suo ricordo, chi si trova in un momento di difficoltà». Nel ristorante le famiglie non trovano solo cibo, ma anche ascolto e orientamento, uno spa-



IMPEGNO
I volontari del ristorante Ruben (Newpress)

zio in cui coltivare le relazioni lasciando fuori i problemi, che spesso riguardano un lavoro che non c'è e una casa in bilico. E grazie al ristorante, che va oltre il cibo, c'è chi è riuscito a risollevarsi: circa 30 persone hanno trovato una nuova occupazione. E un'altra decina si metterà in gioco per ristrutturare cinque appartamenti da destinare all'emergenza abitativa. Di questo e altro si è parlato ieri nelle sale di Ruben che ha ospitato una task force di esperti e protagonisti della lotta all'emarginazione e alla povertà, coordinata dall'assessore alle Politiche sociali Pierfrancesco Majorino nell'am-

IL PRESIDENTE PELLEGRINI

Ruben lavorava per la mia famiglia. Si trovò in difficoltà e non ho potuto aiutarlo. Ora lo faccio in suo ricordo

bito di «Sostiene Milano», settimana di eventi a tema. È nata una nuova alleanza tra istituzioni e terzo settore per combattere la povertà. Nel ristorante Ruben sono un centinaio. Gianluigi Ghezzi, presi-

dente dell'Associazione volontari Ruben, è un ex dirigente industriale che si è messo a disposizione degli ultimi. Deve compiere 76 anni, Eleonora Salvadori, di anni ne ha 81 e affronta un'ora di viaggio sul tram per raggiungere via Gonin. «Non rinuncerei a questo per nessuna comodità. Mi aiuta ad apprezzare ciò che ho». A farle conoscere Ruben è stata la figlia Doriana Schiona, anche lei volontaria: «Ciò che doniamo, che a noi può sembrare niente, può fare la differenza per chi lo riceve». Sono solo alcune storie, pescate nel mare profondo di Ruben. Info: fondazionepellegrinionlus.org.

L'IMPEGNO SOLIDALE DEL GRUPPO PELLEGRINI DAL PASTO AL LAVORO, "RUBEN" FA PASSI AVANTI

di Giulia Cerqueti

Al Giambellino, periferia milanese, ogni sera accoglie in media 350 persone, famiglie con bambini, pensionati, immigrati, persone senza un reddito fisso. «Ruben», promosso dalla Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus del Gruppo Pellegrini Spa, non è una mensa per poveri ma un ristorante solidale, a fronte di un costo di 1 euro a pasto. Prezzo simbolico, fondamentale per tracciare il confine tra assistito e commensale.

Dopo oltre due anni di attività, «Ruben» è andato avanti: nel 2016 è nata l'Associazione Volontari di Ruben. L'idea: si comincia con il pasto, si continua con il sostegno a ricostruire la propria vita. In quest'ottica nasce il progetto «Una casa e un lavoro per Ruben», che unisce inserimento lavorativo e housing sociale, coinvolgendo il mondo

imprenditoriale milanese. L'obiettivo è dare ad alcuni commensali l'opportunità di lavorare (pagati da privati) come manutentori di alcune case di MM casa (che gestisce per il Comune parte del patrimonio immobiliare ex Aler), che a sua volta metterà a disposizione un certo numero di appartamenti per risolvere alcune esigenze abitative.

Un altro progetto è «Welfare 5.0»: l'idea è digitalizzare e collegare le banche dati di tutto il mondo dell'assistenza cittadina. Ogni assistito avrà una cartella sociale, accessibile ai provider di tutti i servizi, che potranno così coordinare i loro interventi senza disperdere le loro risorse.

RISTORANTE, NON MENSA
Sotto: il ristorante solidale "Ruben" a Milano, voluto dall'imprenditore Ernesto Pellegrini.





La **VITTORIA** più **BELLA**

di Angelo De Lorenzi

Ernesto Pellegrini, imprenditore di successo nel campo della ristorazione, è conosciuto per essere stato presidente dell'Inter dei record. Nella sua città ha aperto un ristorante per i più bisognosi: cibo di qualità a 1 euro. "Con questa opera restituisco qualche cosa a chi è stato meno fortunato di me". È un cattolico praticante – "se non vado a Messa non sto bene" – e frequenta soprattutto il Santuario di Lourdes. Quest'anno è stato a Fatima per il Centenario delle apparizioni; cinque anni fa a Medjugorje per accompagnare la sua segretaria gravemente ammalata. Intervista esclusiva.

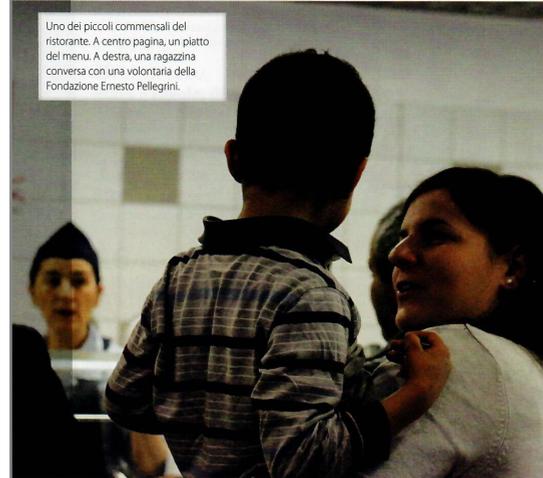
Feci un voto: se avessi vinto lo scudetto sarei andato in bicicletta al Santuario di Caravaggio a ringraziare la Madonna. Il traguardo lo centrai – era la stagione 1988-1989 – e avvisai mia moglie della mia intenzione. Lei mi dice: 'Ma tu sei matto! Sono 60 chilometri da casa nostra'. E io rispondo: "Tu vieni dietro con l'auto, mi segui. Se non ce la farò mi darai un passaggio". A metà strada mi sono dovuto fermare perché non ero allenato a pedalare... Mi sono dovuto arrendere ma al Santuario di Caravaggio, per ringraziare la Madonna, io e mia moglie ci siamo comunque arrivati". Ernesto Pellegrini, proprio lui, il presidente dell'omonimo impero della ristorazione italiana e indimenticato patron dell'Inter dei record, lo racconta così il suo feeling con la Madonna. Ci accoglie in una saletta all'interno del Ruben, il ristorante a 1 euro nato dal desiderio di condividere qualcosa di bello che si è

Ernesto Pellegrini, presidente dell'omonima azienda della ristorazione italiana, all'interno del suo ristorante solidale a Milano.



3

Uno dei piccoli commensali del ristorante. A centro pagina, un piatto del menu. A destra, una ragazzina conversa con una volontaria della Fondazione Ernesto Pellegrini.



ricevuta nella vita. Il ristorante si trova in via Gonnin, una lunga strada del Giambellino, periferia ovest di Milano. Quello del Cerutti Gino di Gaber, dei bar, delle case popolari, delle grandi fabbriche, ma anche dei nuovi palazzi popolati da uffici, frequentati da manager e professionisti. Davanti al civico 52, da due anni a questa parte, si raduna ogni sera, verso le 18.30, un drappello di persone, in maggioranza donne e bambini – protagoniste le loro biciclette – che attendono l'apertura del ristorante. Sono persone in difficoltà, la maggioranza stranieri, che hanno trovato aiuto nella rete costruita dalla Fondazione Pellegrini con i centri di ascolto delle fondazioni, delle parrocchie, le realtà del Terzo settore, i servizi sociali.

Come è nata l'idea di questo ristorante?

All'alba dei 50 anni della mia attività di imprenditore, nel 2015, ho sentito il bisogno di restituire qual-

che cosa a chi è stato meno fortunato di me. Così è nata la fondazione che porta il mio nome e abbiamo dato vita al ristorante Ruben. Ma per capire il significato di questa iniziativa occorre ripercorrere un poco la mia storia personale di imprenditore. Io parto come contabile semplice, divento capo contabile a 23 anni, e a 24, nel 1965, sono imprenditore. Il mio capo di allora mi regalò 150 mila lire per iniziare l'attività. La mia azienda è cresciuta, ha avuto successo e oggi impiega 8.000 persone. Ho profuso grande impegno, ho fatto dei sacrifici, ma devo dire che la fortuna mi ha anche arriso. Sono stato un antesignano a inventare la ristorazione collettiva. Tutto è iniziato durante gli anni della ricostruzione. Erano le aziende ad aver bisogno di dar da mangiare ai loro operai. Il sindacato richiedeva non più di un'ora di intervallo mentre una volta l'orario di lavoro era un po' più elastico e consentiva agli uomini di tornare a casa a pranzare

con la moglie. Con il boom economico, poi, le donne iniziarono a essere impiegate nelle aziende e quindi non facevano più da mangiare a mezzogiorno per i mariti. Una serie di circostanze mi hanno favorito. Io ho colto al volo questa opportunità e sono arrivato ad avere la prima azienda italiana nel settore.

Perché far pagare 1 euro simbolico ai commensali?

Per una questione di dignità. Io credo che nessun uomo a questo mondo deve perderla. Quell'euro che pagano magari se lo sono guadagnati con la fatica di un lavoro. Tengo a dire che la nostra non è una mensa, ma un ristorante vero e proprio perché la gente può scegliere fra tre primi piatti e altrettanti secondi, ci sono il dessert e le bevande. Funziona alla sera dalle 19 alle 20.30. E al Ruben si può stare anche un po' più di tempo dopo che si è terminato di cenare perché è un luogo di incontro. I bambini non pagano.

4





La presenza di Maria. Medjugorje Lourdes Fatima /luglio 2017



Quante persone cenano qui ogni sera?

Dalle 300 alle 350. In questi giorni ce ne sono di meno perché è il periodo del Ramadan e i musulmani si astengono dal cibo durante la giornata. Le persone arrivano da noi su segnalazione di vari enti e associazioni presenti a Milano. Per entrare al ristorante devono esibire una tessera che ha una validità di due mesi. Il Ruben non è solo un posto dove si va a mangiare. Qui possiamo incontrare la gente, stare un po' con loro, ascoltare i bisogni che manifestano.

Papa Francesco è molto sensibile al tema della povertà. Lei lo ha mai incontrato?

Sì, ho avuto la fortuna di conoscere il Santo Padre che mi ha detto "grazie fratello per quello che lei fa a favore dei bisognosi". Conosco inoltre molto bene padre Konrad Krajewski, l'elemosiniere del Papa che viene a trovare la mia famiglia un paio di volte all'anno.

Papa Francesco è rimasto molto colpito dall'incontro con i milanesi durante la sua visita a Milano. C'è ancora, secondo lei, quella città generosa e accogliente, all'interno della quale è più facile l'integrazione?

C'è una frase in dialetto milanese che rende bene l'idea: "Milan col coeur in man". Io dico che c'è ancora questa città generosa, accogliente: sono migliaia le persone che tendono la loro mano ai bisognosi e lo fanno in silenzio, senza farsi pubblicità. I milanesi sono generosi.

Dopo quel viaggio a Caravaggio per ringraziare la Madonna per uno scudetto, ha visitato qualche altro santuario?

Oggi sono molto legato al Santuario di Lourdes. La prima volta ci sono stato nel 1994 e da allora ci ritorno ogni anno. Ci vado con un'ottantina di persone. Sono clienti, amici, religiosi e persone bisognose di una

speranza, perché sono affette da una malattia, un male fisico; è gente che ha bisogno di andare lì per sperare. E anche per credere. La Madonna parla di conversione e io credo che in quel luogo magico, Lourdes, avvengano effettivamente delle conversioni. Ci sono persone che si recano in quel santuario solo per curiosità e lì iniziano a ritrovare la fede, ritornano affascinate da questo luogo. Quando andai a Lourdes la prima volta stavo attraversando un periodo difficile, le cose per me non andavano propriamente bene. Era un momento di difficoltà sportivo e personale. Ho sentito l'esigenza di avvicinarmi alla Madonna e alla fede. Avevo il desiderio di ricercare qualche segno divino che mi desse coraggio e speranza.

E lei ha trovato qualcosa in quel viaggio a Lourdes?

Certamente. Lì ho avuto un aiuto. Ho sentito il desiderio di evadere da una situazione di pesantezza, di ma-

5

milano **generosa**

lessere. Io allora ero credente come tanti. Credevo ma non frequentavo. Oggi, invece, se non vado a Messa, non sto bene. In questi anni ho "venduto" questa esperienza del pellegrinaggio a Lourdes a tutte le persone che ricercavano come me qualche cosa. Nel 2015 ho riunito 115 persone e ho festeggiato i 50 anni di attività della mia azienda il 15 giugno a Lourdes proprio davanti alla grotta di Massabielle. Lì ho festeggiato, più laicamente ho organizzato altre feste, una con il cantante Al Bano e altri amici, ma la vera festa è stata il ringraziamento alla Madonna per i 50 anni di vita professionale.

Conosce anche altri santuari?

Quest'anno, per la prima volta, sono stato a Fatima, in occasione del Centenario delle apparizioni. Eravamo in 75. Anche questa è stata un'esperienza unica e bellissima. Abbiamo visitato la casa dei pastorelli, i luoghi delle apparizioni. Abbiamo concluso il pellegrinaggio con un pranzo favoloso a Lisbona. Il presidente del Benfica ha saputo che mi trovavo da quelle parti e ha aperto il ristorante dello stadio a me e a tutti i miei ospiti. È stato un pranzo fantastico!

È stato anche a Medjugorje?

Ci sono andato una volta, cinque anni fa, perché me l'ha chiesto una mia segretaria che era molto malata. Quando siamo arrivati a Medjugorje, è misteriosamente rinata. Era stata accompagnata sul Podbrdo con la portantina, quando è tornata indietro sembrava addirittura guarita. Per sei mesi è stata bene. Anche questo è stato un segno. Non so come, ma è successo. Poi questa signora è morta perché aveva metastasi ormai diffuse in tutto il corpo. In quei giorni Medjugorje aveva un fascino particolare. C'era poca gente. Mi hanno molto colpito i canti durante la Santa Messa che si celebrava alla sera. M

6



Ernesto Pellegrini a Lourdes nel 2015 con la figlia Valentina insieme al marito Alessandro Emolli e un amico di famiglia.

La seconda vita di Ruben

I locali di grido hanno in genere un nome chic, e talvolta un po' esotico. E così potrebbe sembrare essere stata l'idea di partenza quando fu scelto il nome da dare al ristorante solidale di via Gonin. Ruben, in realtà, era quel contadino di Cremona che sgobbava da mattina a sera nei campi alla periferia di Milano e che Ernesto Pellegrini, allora bambino, conosceva bene. Ruben morì di stenti, come a volte accade ai clochard. Il futuro imprenditore della ristorazione collettiva non si è più scordato del suo volto che oggi rivive anche nei progetti di solidarietà avviati dall'Associazione volontari amici di Ruben: l'assegnazione, da parte del Comune di Milano, di cinque appartamenti da ristrutturare da utilizzare per emergenze abitative, uno "sportello" per l'ascolto e l'orientamento di persone in difficoltà e un progetto di formazione e lavoro. Si è poi appena conclusa la prima fase del progetto "italiano a tavola": due volontarie hanno insegnato l'italiano a tre mamme commensali al ristorante.

BUSINESSPEOPLE

STORIE - BUSINESS - PEOPLE - LAVORO - LIFESTYLE - HI TECH -

Ruben Milano: quando ristorare è umano

AIUTARE LE NUOVE POVERTÀ CAUSATE DALLA CRISI E DALLA DISOCCUPAZIONE: CON QUESTO SCOPO È NATO RUBEN, IL LOCALE SOLIDALE DELLA FONDAZIONE CHE PORTA IL NOME DELL'EX PRESIDENTE DELL'INTER ERNESTO PELLEGRINI. DOVE OGNI SERA 300 PERSONE POSSONO MANGIARE UN MENU COMPLETO E RICERCATO AL PREZZO DI UN SOLO EURO. E PROVARE A RITROVARE LA PROPRIA IDENTITÀ

SABATO, 14 GENNAIO 2017 MARILENA DEL FATTI



Trecento posti a sedere in quella che di giorno è una mensa aziendale e di sera, dalle 18.45 alle 21, accoglie famiglie che hanno perso il lavoro o si trovano in situazioni difficili. Il menù costa un euro per gli adulti ed è gratuito per i bambini. A differenza delle normali mense dei poveri, il menù prevede la possibilità di scelta tra più pietanze

A due anni dalla sua inaugurazione, i numeri di Ruben, il primo e unico ristorante solidale attivo a Milano, dimostrano che la **Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus** ha avuto il merito di saper intercettare le nuove povertà create dalla crisi economico-finanziaria. A inizio ottobre erano circa 108 mila i pasti erogati, quasi 4 mila le persone tesserate - per il 60% italiani - e 400 i nuclei familiari con bambini intercettati. A gettare queste persone in una condizione di temporanea indigenza sono soprattutto le vicissitudini legate al lavoro: circa l'80% risulta disoccupato e la fascia di età più rappresentata è quella compresa tra i 25 e i 55 anni. «La criticità più grossa è il lavoro», conferma **Giuseppe Orsi**, membro del Cda e primo volontario della Fondazione voluta dall'ex presidente dell'Inter Ernesto Pellegrini per, come lui stesso ha spiegato, «ringraziare il buon Dio del tanto che ho avuto dalla vita partendo da quello che so fare meglio, e cioè, ristorare le persone».

ULTIMI ARTICOLI

Sostenibilità - Per arrivare al 32% di rinnovo all'Italia mancano 17 miliardi

Attualità - Trasferimenti all'estero a +11%. I migranti sono italiani

Sostenibilità - Con Seastanding Institute l'Atlantide prende forma

Attualità - Italia terreno favorevole per le ma con tanti ostacoli

Attualità - In Italia 1 giovane su 4 è neet: n e non lavora

Sostenibilità - Ue: un accordo fisso al 32% l'obiettivo vincolante di energie rinnovabili 2030

Attualità - Le nuove parole che si troveranno nei prossimi dizionari

Attualità - In Italia la tassazione sul lavoro 42,6%, la più alta in Ue

Attualità - Cresce il livello di occupazione ha fatto l'università

Attualità - Benzina: sul Brennero supera il litro. Tutta colpa dell'Austria

Cosa vi ha convinto a occuparvi dei "nuovi poveri"?

Scopo della Fondazione Pellegrini è promuovere iniziative che vadano a favore della collettività milanese. Nel caso di Ruben, la sfida era riuscire a coniugare questa dimensione sociale con le competenze proprie del Gruppo Pellegrini, che, com'è noto, opera nella ristorazione. Ci siamo resi conto subito che a Milano le esigenze della grave o gravissima emarginazione sono già coperte da realtà storiche come la Caritas Ambrosiana o l'Opera di San Francesco che, complessivamente, erogano circa 6 mila pasti al giorno. Proprio queste realtà ci hanno segnalato che negli ultimi tre o quattro anni era in atto un cambiamento nel tipo di utenza che si avvicinava ai loro servizi. L'età media si stava abbassando ed erano in aumento le donne e i nuclei familiari. Questo ci ha convinto che l'esigenza da coprire era quella di un ristorante solidale - lo abbiamo chiamato così proprio per evidenziare le differenze rispetto alla classica mensa dei poveri - che avesse tutte le caratteristiche per intercettare quei singoli e nuclei familiari che, per varie ragioni, si trovano ad aver bisogno di aiuto anche per il cibo.

Quali sono i tratti distintivi di Ruben?

I nuovi indigenti sono persone e famiglie che prima avevano una vita normale e non sanno dove rivolgersi. L'obiettivo dei quattro pilastri su cui poggia il levare il più possibile questa loro fatica. La prima particolarità, che da sola dà l'idea del nostro approccio, è che i locali che ospitano Ruben di giorno funzionano come mensa aziendale. La seconda è quella che ci ha portato notorietà: il famoso euro che ogni commensale adulto paga. Come in un'impresa normale, è una quota

simbolica, mentre il resto è a carico della Fondazione. Al di sotto dei 16 anni il servizio è gratuito. Un terzo aspetto è che, a differenza di quanto avviene di solito, noi proponiamo un menù che prevede più opzioni per ogni portata. Quello della scelta è un elemento davvero facilitante quando, come nel nostro caso, ci si rivolge a un'utenza con un'elevata incidenza di minori. Tenga conto che ogni sera delle oltre 300 persone che ospitiamo, almeno un centinaio hanno meno di 12 anni. L'ambiente di Ruben è allegro e giocoso e rappresenta anche un momento di socializzazione. A differenza di altre organizzazioni, noi non abbiamo la necessità di sfamare quanta più gente possibile, e questo ci consente di offrire ai nostri ospiti un momento cena da vivere anche in una dimensione di relax. Chi vuole, può rimanere per tutto il tempo, dalle 18.45 fino alle 21.

Qual è il contributo dei Pellegrini?

Si tratta di una famiglia religiosa, che ha un forte senso della responsabilità della fabbrica e si inserisce a pieno titolo nel solco di una tradizione di impegno sociale tipica dell'imprenditoria lombarda. Oltre a sostenere Ruben con circa 500 mila euro l'anno, la famiglia mette a disposizione la struttura, il personale di cucina e le derrate alimentari. La Fondazione è supportata da circa 120 volontari che si occupano della sala e, in qualche caso, del centro di ascolto. Raccogliono le esigenze dei commensali e le segnalano ai custodi sociali del Comune di Milano.

Come individuate le persone da assistere?

Una delle cifre del progetto è il forte legame con il territorio. Preso atto che a Milano c'erano già diversi enti e organizzazioni - dai servizi sociali alle parrocchie con i centri di ascolto, fino al mondo del privato sociale - che intercettavano le situazioni di indigenza, abbiamo deciso di fare rete con loro. Oggi collaboriamo con circa 150 enti. Quando ci segnalano una persona, la accogliamo e le forniamo una tessera che ha validità di due mesi. Questo periodo non basta a risolvere i problemi - la permanenza media è, infatti, di circa otto mesi - ma ciò fa sì che l'assistito resti in contatto con l'ente segnalatore.



Valterina Pellegrini, vicepresidente del gruppo di famiglie, con papa Ernesto, fondatore dell'Impresa della ristorazione e presidente dell'Inter dal 2014 al 2016, anno in cui cedette la società a Giovanni Moratti



Oltre 4 mila tessere e solo 300 posti a tavola. Come fate?

Chiediamo a chi viene a fare la tessera di valutare autonomamente la quantità del suo bisogno. In questo modo consentiamo ad alcuni, soprattutto ai nuclei familiari, di ricevere aiuto senza rinunciare a mantenere dei momenti di vita strettamente familiare.

Qual è il prossimo passo?

Siamo consapevoli che l'esigenza più pressante è il lavoro. In prospettiva, l'idea è quella di aiutare i nostri ospiti a ricollocarsi. Di questo si preoccuperà la neocostituita Associazione Volontari di Ruben. Un primo progetto ha previsto l'impiego di alcuni assistiti nella vendemmia della cooperativa Girolamo Conforti, in Franciacorta. Inoltre sono già stati messi in pista due importanti progetti (vedi box qui sotto) che ci vedranno collaborare con il Comune di Milano insieme ad altri enti.

LAVORO, INNANZITUTTO



Un lavoro, una casa per Ruben. Questo il nome scelto per uno dei due progetti della neocostituita associazione che sono stati presentati a inizio di ottobre nell'ambito di un evento ospitato dal ristorante (foto). A tenerli a battesimo, Ernesto Pellegrini, Giuseppe Orsi, il sindaco di Milano Giuseppe Sala e gli assessori Pierfrancesco Majorino (Politiche sociali) e Gabriele Rabaïotti (Casa e Lavori Pubblici). «Questa iniziativa», spiega Orsi, «nasce come tentativo di provare a risolvere alcune delle criticità incontrate nella gestione degli appartamenti dell'ex Aler. La nostra associazione insieme ad altre svilupperà dei piccoli progetti per la manutenzione di queste abitazioni. A questo scopo andremo a costituire dei team composti da ospiti di Ruben in possesso delle necessarie competenze. I compensi saranno coperti dalla società di revisione PwC e altri sponsor privati. Parteciperemo anche al successivo bando per l'assegnazione delle case disponibili: contiamo di riuscire a ottenerne tra le tre e le cinque da destinare alla gestione dell'emergenza abitativa delle persone già assistite». L'associazione sarà anche coinvolta in Welfare 5.0, che si propone l'obiettivo di mettere a sistema le attività di assistenza erogate su Milano. «In città sono tanti e diversi gli enti che si fanno carico delle diverse esigenze: il cibo, ma anche la scuola, la salute, la casa o altro», concludono dalla Fondazione. «Il problema è che manca una visione d'insieme. L'idea è quella di adattare, insieme al Politecnico, una piattaforma digitale per gestire il welfare cittadino in modo organico. Anche in questo caso è previsto l'intervento di sponsor privati».

La storia. Ernesto Pellegrini, «l'impresa» di aiutare i bisognosi

MASSIMILIANO CASTELLANI

Ernesto Pellegrini, per l'altra metà del cielo milanese, quella che tifa Inter, era e resterà per sempre il "presidente". Numero uno della "Beneamata" dal 1984 al '95 (quando cedette l'Inter «all'amico Massimo Moratti»), ma soprattutto il padre patron del Gruppo omonimo (ramo ristorazione e forniture alimentari), in cui, da mezzo secolo in qua, coniuga strategie da capitano d'industria con lo spirito solidale dell'imprenditore cattolico. "Ruben", il ristorante solidale che, con la sua famiglia, il ragioniere Ernesto ha inaugurato nel novembre del 2014, rappresenta un punto di riferimento per la Caritas, le parrocchie e i Centri di ascolto milanesi che, al locale di via Gonin 52 (quartiere Lorenteggio), indirizzano ogni giorno le tante, troppe, persone indigenti della capitale morale d'Italia. "Ruben" è dedicato «a quell'uomo che ho tanto amato - ha raccontato recentemente Pellegrini ad *Avvenire*. Era un contadino che aveva lavorato nella nostra cascina. Aveva perso tutto e dormiva nella stalla su un giaciglio di paglia, tre chiodi per attaccapanni, sgobbava sui campi dall'alba al tramonto.

E morto assiderato in una baracca di legno...». I "Ruben" di oggi sono quei nuovi poveri (500 pasti al giorno, duecentocinquanta a turno al prezzo simbolico di 1 euro), «per lo più italiani, cinquantenni separati che, dopo aver pagato gli alimenti a ex mogli e figli, non ce la fanno più ad arrivare a fine mese e noi oltre ad un piatto cerchiamo di offrirgli la possibilità di conservare la propria dignità». **Papa Francesco ha invitato ad aprire le chiese per ospitare i poveri, è per questo che lei presidente ha deciso di aprire una "mensa"?** Sono blasfemo se dico che io e il Santo Padre siamo in piena sintonia? - dice sorridendo - Ci siamo incontrati in Vaticano, ad aprile 2016. Con la mia famiglia, moglie figlia e genero, partecipammo con grande emozione alla Santa Messa in Santa Marta. Al termine della cerimonia ci intrattenemmo con papa Francesco che sapeva di "Ruben", mi venne incontro, mi strinse le mani e mi disse: «Grazie fratello per quello che fa...». Provo ancora i brividi se ripenso a quel momento. Non lo dimenticherò mai. **Un motivo in più per continuare la sua opera di imprenditore-benefattore...** Io penso che il bene vada fatto senza sbandierarlo. Come papa Francesco mi sento in dovere di dare una mano agli ultimi, agli emarginati, agli indigenti delle periferie. Il mio approccio di impresa etica e sostenibile credo vada nella direzione che ha indicato il Santo Padre quando a noi che o-

periamo nell'industria ha ricordato che i grandi capitali possono essere davvero buoni e utili solo se messi a disposizione anche dei poveri. **Messaggio che la ricca imprenditoria milanese ritiene che abbia recepito?** Ognuno fa quello che può e quello che sente secondo la propria coscienza. La mia fede cristiana e il mio senso di responsabilità mi invita a fare sempre di più per quelle centinaia di persone che quotidianamente da "Ruben" vengono a chiedere un pasto caldo e dell'umana comprensione. La mia gioia è vedere il sorriso negli occhi di quei padri che osservano i loro figli giocare felici e spensierati nel nostro ristorante.

Che Milano trova papa Francesco?

Una città che rimane il "vapore" dell'economia italiana ma che non è immune dalla povertà generata dalla crisi incessante. Una crisi che è finanziaria ma anche morale. Ma nonostante tutto vale il vecchio detto "*Milan col coeur in man*". Questa nostra Milano è ancora un modello di accoglienza e sono sicuro che papa Bergoglio ha colto questo aspetto che fa parte della cultura e della migliore tradizione milanese.



Ernesto Pellegrini

Con la sua famiglia l'ex presidente dell'Inter ha aperto "Ruben", ristorante solidale. «Milano resta un modello di accoglienza»



Riconoscimenti

7 Giugno 2017 PREMIO "SOCRATE"

Il 7 Giugno 2017 presso la Unicredit Tower Hall a Milano Cesare Lanza, noto giornalista di stampa e televisione ha consegnato al nostro Presidente il "Premio Socrate" per la meritocrazia.

Cesare Lanza ha ricordato, davanti a 200 persone, i trascorsi professionali, i valori umani e di solidarietà di Ernesto Pellegrini, nonché le vittorie sportive ottenute con l'Inter.

Tra i premiati: Urbano Cairo, Letizia Moratti, Ernesto Mauri e Ferruccio De Bortoli.



21 Gennaio 2017 IX EDIZIONE DEL PREMIO "BUONE NOTIZIE CASERTA"

Il 21 Gennaio 2017 presso la Biblioteca diocesana di Caserta il Presidente ha ricevuto il "Premio Buone Notizie Civitas Casertana" per essersi particolarmente distinto nella sua attività filantropica!

Erano presenti tra gli altri, Luigi Ferraiuolo, ideatore del premio, Safiria Leccese, giornalista Mediaset e Arturo Mari, fotografo del Papa.



13 Novembre 2017 PREMIO "AMBASCIATORE DELLA GRANDE MILANO"

Lunedì 13 Novembre 2017 a Milano si è svolta, alla presenza di oltre 400 operatori economici e culturali, la cerimonia di consegna delle benemerenze.

Il Presidente Ernesto Pellegrini ha ritirato il riconoscimento "Ambasciatore della Grande Milano" in quanto opinion leader che, per esperienze umane e professionali, veicola i valori della Grande Milano con il suo qualificato operare rappresentando un testimonial di eccezionale talento e capacità.







Bilancio Sociale 2017

Il Bilancio Sociale 2017 è stato approvato dal CdA della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS in data 18 aprile 2018

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