

TOGETHER
is OUR
FAVORITE
Place
TO BE



FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini ONLUS

Bilancio Sociale 2020

anno di pandemia



Ruben
ristorante

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

Luigi Negrini

Indice

IDENTITÀ

Lettera del Presidente	pag. 6
Il nostro Bilancio Sociale	pag. 8
La Fondazione	pag. 9
La nostra visione	pag. 10
La nostra missione	pag. 12
L'organizzazione 2020	pag. 14
Gli stakeholder	pag. 15

PROGETTO

Il Progetto Ruben	pag. 18
Ruben: nella pandemia nasce il progetto #cisiamao	pag. 20
Ristorante Solidale	pag. 24
Ruben in tempo di Covid	pag. 28
Le giornate speciali	pag. 34
I commensali	pag. 41
L'impatto della pandemia	pag. 50
Sportello "Ascolto e Orientamento"	pag. 60
Associazione Volontari di Ruben	pag. 72
Due chiacchiere con Ruben	pag. 82

RETE E TERRITORIO

La rete	pag. 92
Le collaborazioni	pag. 95
Enti invianti	pag. 96

CONTO ECONOMICO

Il conto economico 2020	pag. 100
-------------------------	----------

IL NOSTRO DOMANI

Lo sviluppo della Fondazione	pag. 104
------------------------------	----------

DICONO DI NOI

Dicono di noi	pag. 110
---------------	----------



“ 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.

”



Dedicato a Ruben

Viveva e lavorava nella nostra cascina alle porte di Milano un uomo straordinario di nome Ruben: sempre sereno e allegro, non si lasciava coinvolgere nelle discussioni e nei litigi, così frequenti nelle cascine. Dava a tutti del tu, ma a me dava del lei mettendomi un po' in imbarazzo. Quando non lavorava leggeva libri di storia; poi interrogava i ragazzi e se qualcuno non sapeva rispondere lo apostrofava con un "ti te se gnurant". La domenica, all'osteria, Ruben celebrava il suo rito settimanale mangiando un intero pollo arrosto innaffiato da un bottiglione di buon vino. Agli inizi degli anni '60, quando furono espropriati i terreni, la cascina fu abbattuta

e Ruben, perso il lavoro, fu costretto a sistemarsi in una baracca senza riscaldamento. Io, che allora avevo solo vent'anni e scarsa disponibilità economica non riuscii ad aiutarlo. Oggi come allora le difficoltà non risparmiano nessuno, e la storia di Ruben ci insegna che per affrontarle è necessario coraggio e impegno, ma anche la solidarietà e l'aiuto del prossimo che a lui purtroppo sono mancati. Perché se ognuno di noi si stringe un po', a tavola c'è posto per tutti. E non solo per mangiare, ma per parlare e, perché no?, ridere e volersi bene.

Grazie Ruben!

Enrico Rubini

IDENTITÀ

Lettera del Presidente

Che anno difficile!

Nell'attraversare tutte le difficoltà che hanno segnato la mia attività di imprenditore in questo terribile 2020, non ho mai potuto fare a meno di avere sempre e costantemente un pensiero per i carissimi commensali di Ruben.

Ben consapevole che la pandemia stava riversando il suo carico di conseguenze negative soprattutto su di loro già in difficoltà prima del suo scatenarsi, assieme allo staff e ai volontari di Ruben la Fondazione, che ho il grande piacere di presiedere, ha cercato di mitigarne per quanto possibile i pesantissimi effetti: lo ha fatto mantenendo con i commensali un canale aperto che neppure la pandemia ha potuto interrompere.

Cena da asporto, cena servita a turni su tavoli con separatori, cena ancora da asporto: si sono susseguite diverse modalità di servire la cena ma alcuni minuti di interazione con i commensali siamo sempre riusciti a mantenerli in ogni modalità.

Così come le telefonate dei nostri volontari per rassicurarli che comunque c'eravamo: un momento di contatto importante per noi, per

capire ciò che stavano vivendo, e per loro che hanno continuato a sentire la nostra presenza. Nulla era scontato nello scorrere dei terribili giorni, tra numeri snocciolati, spesso senza cogliere completamente i drammi sottesi, e tentativi di intervento per ridurre le difficoltà di tanti. Anche la società Pellegrini si è resa disponibile ad alleviare le difficoltà dei propri dipendenti con lo stesso spirito di solidarietà che ha espresso nel suo sostegno alla Fondazione e quindi ai progetti di Ruben, ristorante, e "oltre il cibo".

La Pellegrini è sempre stata presente, fiduciosa nella scienza e nella misericordia del Buon Dio, ma attiva nel fare tutto quanto nelle sue possibilità per rendere questo periodo meno gravoso per tutti i suoi portatori di interessi tra i quali particolarmente amati, proprio perché più in difficoltà, i commensali di Ruben.

Confido che la seconda parte dell'anno 2021 possa rappresentare per tutti noi la tanto attesa uscita dalla pandemia ed un ritorno alla normalità: faremo tutto il possibile, come spiegato anche in questo documento, per far sì che l'auspicata ripresa includa anche i commensali di Ruben ai quali auguro un pronto

ritorno alla posizione sociale cui appartenevano prima delle intervenute difficoltà, grazie anche all'aiuto e all'accompagnamento dello staff e dei volontari di Ruben, che ringrazio di tutto cuore.

Con la mia personale assicurazione che i nostri commensali potranno sempre contare sulla Fondazione fin tanto che ne avranno bisogno ma con la sentita speranza che il nostro impegno li traghetti verso un futuro migliore in cui Ruben rimanga come per altri che li hanno preceduti un ricordo e un luogo dove tornare a salutare vecchi amici.

**Il Presidente
della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS**

Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini





Foto pre Covid19

“ Con la mia personale assicurazione che i nostri commensali potranno sempre contare sulla Fondazione fin tanto che ne avranno bisogno ma con la sentita speranza che il nostro impegno li traghetti verso un futuro migliore in cui Ruben rimanga, come per altri che li hanno preceduti, un ricordo e un luogo dove tornare a salutare vecchi amici.

”

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 anche quest'anno raccontare l'identità della nostra Fondazione, in termini di missione e valori di riferimento, individuare e coinvolgere gli stakeholder, definire i parametri che misurano l'utilità delle attività svolte e i risultati ottenuti.

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

L'obiettivo è nuovamente 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.

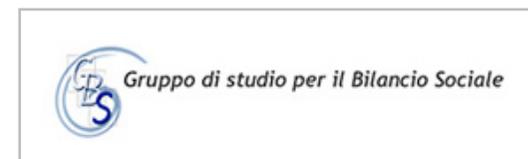
Questo Bilancio Sociale, il settimo della Fondazione, rappresenta il bilancio di un anno intero di progetti ed attività: il 2020.

Per la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS il 2020 è stato un anno molto particolare, in cui la pandemia ha aggravato la situazione di quanti già versavano in condizioni di fragilità economica e sociale e ci ha costretto a rivedere le nostre progettazioni nel rispetto delle misure di prevenzione sanitaria.

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 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 continua a non risparmiare 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 e continuiamo a realizzare anche grazie alle tante realtà milanesi che ci sono vicine e operano con noi:

- **Ristorante Solidale Ruben**, cuore e origine dell'intero progetto di contrasto alle nuove povertà.
- **Progetto lavoro**, motore principale dei percorsi di ripartenza.
- **Ascolto e orientamento**, uno sguardo sulla persona al centro del proprio percorso di uscita dall'indigenza
- **Piccoli Amici di Ruben**, l'attenzione ai più piccoli e alle loro esigenze educative.
- **Giambellino 143**, la risposta alle emergenze abitative
- **I progetti di ricerca con le Università**, per progettare in modo sempre più efficace.
- **Rstart**, per la fuoriuscita dalla situazione di indigenza.

La nostra visione si concretizza in questo impegno, nell'insieme di questi progetti.

Una visione che, goccia dopo goccia, speriamo alimenti e contribuisca a sostenere le tante persone che oggi hanno bisogno di una mano per rialzarsi, riprendere il progetto della loro vita e ripartire.





“

La nostra visione si concretizza in questo impegno, nell'insieme di questi progetti.

”

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: sono 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 profondamente 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.

La Fondazione è quindi impegnata a dare una risposta ad una domanda di aiuto che spesso non è definita né 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.



“

La Fondazione è impegnata nel dare una risposta ad una domanda di aiuto che spesso non è definita nè scontata e che spesso, per chi affronta una situazione di indigenza inimmaginata, 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.

”

L'organizzazione 2020

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

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini Presidente

Ing. Giuseppe Orsi Amministratore
Delegato

Signora Ivana Faglia Pellegrini Consigliere

Dott.ssa Valentina Pellegrini Consigliere

Dott. Alessandro Ermolli Consigliere

Dott. Massimo Gabelli Revisore Legale

Staff

La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, ad oggi, impiega 2 lavoratori dipendenti;

Dott. Christian Uccellatore - Direttore Responsabile del Progetto Ruben

Dott.ssa Anna Ghezzi - Coordinatrice volontari

Presso l'Ufficio tessere e il Ristorante Ruben operano circa 130 volontari, impiegati nelle Aree: Accoglienza, Sala, Cassa e progetti 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.

“ È necessario strutturare una proposta che riesca ad accogliere, sostenere e promuovere le persone nella loro difficoltà di pensare e di progettare un nuovo inizio. ”

"Grazie Ruben

PROGETTO

Il Progetto Ruben



Progetto Ruben si conferma come 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 continua a volersi proporre 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, dal 2018 ha mostrato la sua strutturazione definitiva capace di rispondere alla sfida della complessità che l'esperienza maturata nei primi quattro anni ha posto. Una sfida raccolta da Fondazione Pellegrini con spirito di responsabilità nei confronti di Milano, naturale primo approdo del progetto e delle linee di sviluppo.

Questa strutturazione è stata anche quella che nel 2020, con i dovuti accorgimenti dovuti all'emergenza sanitaria, ci ha permesso di continuare a "esserci" per i nostri commensali. Milano, città imprenditoriale per definizione, capitale dell'innovazione in materia di welfare ha incontrato nell'ottobre 2014 la mission di Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, una

mission sociale, innovativa e contaminata da un forte spirito imprenditoriale che offre uno sguardo nuovo sulle risposte al bisogno e sulle modalità operative con cui si perseguono gli obiettivi di contrasto.

Questo incontro tra mission sociale e spirito imprenditoriale trova naturale casa a Milano (e in particolare nel quartiere Giambellino - Lorenteggio), 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.

Ruben: nella pandemia nasce progetto #cisiamao

Come l'emergenza sanitaria per COVID19 ci ha portato a modificare il servizio di Ristorazione Solidale

Mettere al centro le persone nel condividere la cena e il ristoro, per provare a riagganciare i fili invisibili della solidarietà, è il cuore dell'esperienza di Progetto Ruben, che si sostanzia nella costruzione di legami solidali e relazioni 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. Ruben è pensato per loro, per le persone, e a loro offre una sospensione momentanea dal bisogno, ma anche un momento di ricarica e di nuova motivazione attraverso un ambiente curato, dove ci si possa sentire a casa, dove si possa cenare anche con la propria moglie e i propri figli.

Un luogo che diventa un riferimento, dove ritrovare e ritrovarsi, dove riconoscersi e che

rispetti il tempo dello stare a tavola insieme in famiglia, che non è quello strettamente necessario alla consumazione del pasto ma anche un momento dedicato alle relazioni umane e sociali, che da sempre caratterizzano il pasto come un'occasione di convivialità. All'inizio di questo 2020, la situazione sanitaria è divenuta repentinamente una vera e propria emergenza e ha portato a misure drastiche di prevenzione della diffusione del virus, che hanno preso forma nel primo lockdown di febbraio con il primo DPCM.

Tra le misure indicate per il contrasto all'emergenza sanitaria vi era il divieto di qualsiasi tipo di assembramento di persone in luogo chiuso mentre a Ruben, ogni sera, accoglievamo in media 250 persone. Abbiamo dovuto chiudere il Ristorante Solidale nella sua

forma classica dall'oggi al domani. Interrompere bruscamente quella esperienza di incontro durante il momento della cena, che è il fulcro e l'essenza del nostro modello di sostegno, ci ha messo in difficoltà, consapevoli che in quella situazione di emergenza generalizzata sarebbero state le fasce più deboli a pagare il prezzo più alto. Abbiamo deciso proprio in quel momento che dovevamo continuare ad "essererci" e a supportare i nostri commensali, mantenendo la modalità accogliente e lo stile amichevole e dignitoso che contraddistingue da sempre Ruben.

Da subito, con l'intento di dare continuità al nostro servizio, ci siamo riorganizzati per poter fornire la cena in modalità "asporto", preparata in apposito lunch box e ritirata a Ruben. Una cena cucinata il giorno stesso e poi abbattuta, composta da un primo, un secondo, un contorno,

frutta, dolce, pane e una bottiglietta d'acqua, con una scelta tra una varietà di primi, secondi e contorni.

RUBEN CI HA MOSTRATO:

- Che la sofferenza economica è l'inizio di un processo, mediamente lungo, che stravolge l'esistenza di persone e famiglie, un processo di impoverimento che intacca tutte le dimensioni della vita generando un senso di disorientamento sociale che rischia di trasformare chi ne è colpito da persone in difficoltà a persone senza futuro.

- Che la fragilità economica e sociale, esito di un percorso di impoverimento, genera isolamento e diradamento dei legami sociali e relazionali. Dimensione questa che indebolisce tutto il tessuto sociale togliendo di fatto le reti di sostegno alle persone che ne avrebbero più bisogno.

- Che l'esperienza che generiamo è soprattutto caratterizzata da una dimensione relazionale e che all'interno di questa dimensione hanno origine le spinte al cambiamento e l'avvio di percorsi di ripartenza.

- Che la cura delle relazioni con i nostri commensali è il primo passo per costruire insieme nuove prospettive.



Gli interventi di #cisiamo

CURARE LE RELAZIONI

Significa prendersi cura delle relazioni e il primo modo per farlo è esserci. In un momento in cui le relazioni si diradano o interrompono, il rischio di dissoluzione dei legami, soprattutto per i più fragili, è elevatissimo. Troviamo nuove forme per continuare ad esserci e mantenere una relazione.

ACCOMPAGNARE IL CAMBIAMENTO

Questo momento è una fase di forte transizione verso scenari di crisi economica e lavorativa caratterizzati da un elevato grado di incertezza. Mantenere le relazioni in questa fase di transito è importante per costruire insieme nuovi progetti e arrivare più preparati ad affrontare il dopo.

COSTRUIRE NUOVI PROGETTI

La crisi da pandemia genererà uno scoppio economico che farà ampliare la zona grigia del disagio e della fragilità sociale. E' importante costruire da subito nuovi progetti di sostegno e offrire una prospettiva di incontro finalizzata alla ripartenza.

I destinatari del progetto

COMMENSALI DI RUBEN

Le persone tesserate a Ruben, quelle che stanno continuando a frequentare Ruben, quelle che in questa fase non riescono o preferiscono l'isolamento volontario, quelle che non vediamo da prima dell'emergenza e che potrebbero aver modificato la loro condizione in peggio.

VOLONTARI DI RUBEN

Tutte le persone impegnate a Ruben in sala, allo sportello tessere e nei progetti di supporto. In particolare quelle over 60 che abbiamo temporaneamente esonerato dal servizio e quelle che per motivi familiari o personali hanno interrotto in questa fase il loro servizio. Quelle che si apprestano ad entrare nella squadra.

RETE DI RUBEN

La rete di enti segnalatori e la rete territoriale e istituzionale con cui condividiamo l'impegno per il contrasto alle nuove forme di povertà e fragilità sociale.

NUOVI DESTINATARI

Quelle persone che avevano trovato, anche grazie a Ruben, un nuovo progetto di vita e che questa emergenza ha rigettato nello sconforto. E tutte quelle persone, lavoratori, artigiani, commercianti, ecc, e le loro famiglie che si sono trovate nel giro di poco tempo in difficoltà e con una prospettiva di futuro ridotta.





“

La cura delle relazioni è il primo passo per costruire insieme nuove prospettive

”

Ristorante Solidale

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 20.45.

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

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.

Ruben
ristorante

Il tempo: nessuna fretta

Vogliamo che il tempo vada oltre quello strettamente necessario a consumare la cena. 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, la cena 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 stesso 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 o di Ruben.

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 persona o il nucleo familiare possono richiedere di cenare tutti i giorni, dal lunedì al sabato, o solo per alcuni giorni alla settimana, a seconda della loro condizione e del loro bisogno. 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.



“

Ristorante solidale Ruben: un luogo di ristoro,
di incontro e di relazione.

”

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 è importante per le persone avere un luogo da

cui ripartire, che sia certo e di riferimento nel momento in cui lo spaesamento generato dalla perdita del "posto" di lavoro diviene la perdita del posto nella società.

Ruben, nella delicata fase di transito verso la ripartenza di un nuovo progetto di vita, sopperisce a quella perdita e si propone come un luogo, dove, proprio attraverso le relazioni che al suo interno si sviluppano tra le persone coinvolte (utenti, operatori, volontari, enti, ecc.), i frequentatori hanno l'opportunità e l'occasione di rammentare o ricostruire il loro rapporto con la società.

Le relazioni sono state anche nel 2020 strumento importante per permettere ai commensali di

non sentirsi soli durante la crisi sanitaria ed economica. Ristorante Ruben è rimasto, anche se con nuove modalità e distanze, luogo di riferimento nel quartiere (ma non solo), sostenendo i commensali nel sentirsi parte di una comunità, e confermandosi osservatorio privilegiato sul tema delle nuove povertà e dei processi di cambiamento che accompagnano le diverse forme di impoverimento.

Per questo Ruben è anche un luogo di ricostruzione di identità sociale in cui i commensali possono avere l'opportunità di costruire o ricostruire il rapporto con il proprio progetto di vita, come ambito di definizione della propria identità sociale e collettiva.





“ Ruben, oltre che accogliere e sostenere le persone, prova a dire alle nostre comunità che è importante per le persone avere un luogo da cui ripartire, che sia certo e di riferimento. ”

Ruben in tempo di Covid

I cambiamenti durante la Pandemia

Ristorante Ruben ha sempre accolto storie, vite e persone, attorno ad una tavola; le ha sempre sostenute promuovendone le ripartenze attraverso le relazioni.

L'ordinanza regionale di fine febbraio 2020, per l'emergenza sanitaria, ha però vietato qualsiasi tipo di assembramento di persone in luogo chiuso, quindi anche a Ruben.

L'emergenza sanitaria e le ripercussioni sociali ed economiche che hanno colpito immediatamente chi versava in una situazione di fragilità e vulnerabilità pregressa, ci ha fatto immediatamente trasformare il nostro intervento, continuando ad "esserci" e a supportare i nostri commensali, mantenendo la modalità accogliente e lo stile amichevole e dignitoso che contraddistingue da sempre Ruben.

Il 24 febbraio 2020 siamo passati alla modalità da asporto: la cena veniva cucinata e porzionata in speciali contenitori e ritirata dai commensali di Ruben. Come sempre un primo, un secondo con contorno, frutta, dolce, pane e una bottiglietta d'acqua, con una scelta tra 4 tipi di menù.

LE NUOVE MISURE

Da subito sono state adottate all'interno del Ristorante le seguenti precauzioni nel rispetto della normativa vigente:

- Modalità della cena da asporto.
- Esonero temporaneo dal servizio di tutti i volontari over 60.



Rubens
risto



- Accesso in sala per il ritiro della cena da asporto di due commensali alla volta e un solo componente per nucleo familiare nel rispetto delle distanze di sicurezza previste e previa misurazione della temperatura.
- Monitoraggio della distanza di sicurezza durante la coda all'esterno mediante l'applicazione di apposite segnalazioni sul pavimento.
- Utilizzo per la preparazione e la consegna delle cene di guanti in lattice e mascherina da parte dei volontari, debitamente distanziati durante il lavoro.
- Presenza in sala della colonnina distributore di gel disinfettante per le mani.
- Affissione di cartelli informativi di tutte le misure a cui attenersi.

Durante questa prima fase della cena da asporto, durata dal 24 febbraio fino all'8 giugno sono state distribuite 13.567 cene.

Per diminuire il numero di spostamenti verso Ruben per il ritiro della cena, vista l'indicazione ministeriale di ridurre al minimo le uscite, abbiamo promosso tra i commensali forme di mutuo aiuto di vicinato. Commensali abitanti nello stesso palazzo o nella stessa via si sono

organizzati delegando una sola persona per il ritiro delle cene e la consegna a domicilio.

La possibilità di proseguire fin dall'inizio il nostro servizio è stata verificata nella sua aderenza con le indicazioni governative attraverso il Presidente del Cosiglio di Zona 6 Dott. Santo Minniti che, confrontatosi con la Vicesindaco del comune di Milano e Assessore alla sicurezza Dott.ssa Scavuzzo e il Prefetto di Milano ci ha autorizzato a proseguire nella forma della cena d'asporto.

RUBEN RISTORANTE A 1€

Da subito, consapevoli della straordinarietà della situazione abbiamo voluto dare un ulteriore segnale di vicinanza ai nostri commensali togliendo l'euro che gli adulti pagavano da sempre a Ruben, rendendo la cena gratuita.

Ad un mese da questa decisione, essendo nate diverse iniziative di sostegno, economico ed alimentare, da parte della rete territoriale e dell'amministrazione comunale con cui ci siamo connessi per far accedere i nostri commensali, abbiamo deciso di reintrodurre il pagamento dell'euro per la cena, disponibili sempre a valutare le singole situazioni di necessità.

Un gesto, per noi e i nostri commensali, ricco di significato che voleva riportare al centro il nostro modo di intendere il sostegno alle fasce di popolazione fragili che non può prescindere dalla tutela della dignità di persone e famiglie





che tornano a pagare per la propria cena. Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, come sempre, ha coperto la differenza.

IL PERIODO ESTIVO

Dall' 8 giugno abbiamo riaperto in totale sicurezza, organizzando tre turni di cena, il primo sempre nella modalità asporto, gli altri due riattivando la possibilità di cenare nella sala di Ristorante Ruben. Il tutto per evitare situazioni di assembramento e permettere a tutti di cenare in serenità e sicurezza.

Dal primo settembre abbiamo poi interrotto il servizio di consegna della cena da asporto, cogliendo il desiderio dei nostri commensali di poter cenare seduti al tavolo e ripristinare quella socialità che da sempre caratterizza Ruben e lo trasforma in un luogo di riferimento per i commensali.

Con la riapertura è stato per noi importante recuperare l'aspetto relazionale e di vicinanza (nonostante il distanziamento fisico) in un momento in cui i nostri commensali, soprattutto quelli più fragili socialmente, si sono trovati isolati e il disorientati. La possibilità di tornare a frequentare Ruben nella sua modalità classica ha rappresentato la possibilità di tornare a sentirsi parte di un luogo che, attraverso le relazioni che genera, diviene un importante supporto per tornare a prendersi cura del proprio percorso di

fuoriuscita dalla situazione di indigenza.

Si può cadere da soli ma è importante rialzarsi insieme, e a Ruben questo è possibile.

Per permettere tutto ciò abbiamo mantenuto e intensificato le misure di prevenzione sanitaria:

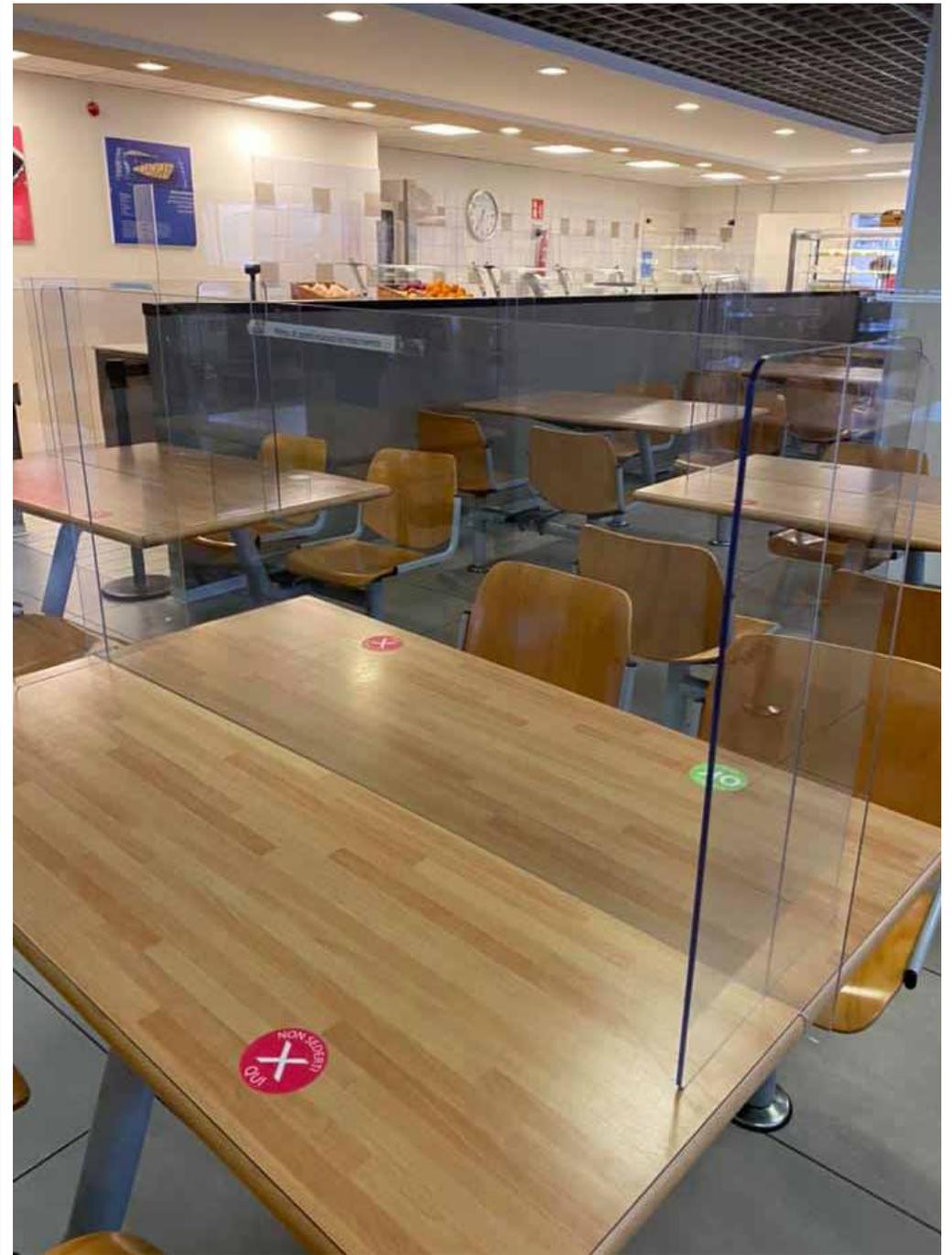
- Adozione del Protocollo sanitario stilato dalla Pellegrini Spa.
- Utilizzo di segnaletica lungo tutta la pavimentazione di passaggio dei commensali per il rispetto delle distanze (sia all'interno che all'esterno del Ristorante).
- Obbligo di mascherina se non seduti ai tavoli.
- Misurazione della temperatura all'ingresso.
- Creazione di diverse aree all'interno della sala del Ristorante, contrassegnate da segnaletica sui tavoli e, dove necessario, con la presenza di plexiglass per permettere a due persone non congiunte di cenare allo stesso tavolo:
 - area famiglie numerose (due tavoli da 8 posti l'uno)
 - area famiglie (6 tavoli da 4 posti l'uno)
 - area congiunti (6 tavoli da 2 posti l'uno)
 - area "single" (6 tavoli da un solo posto)
 - area con plexiglass (che ha interessato circa 20 tavoli)

DAL 26 OTTOBRE 2020

A seguito del peggioramento della situazione sanitaria nazionale, che vedeva Milano coinvolta in modo preoccupante dall'aumento dei contagi da Covid19 e in ottemperanza al DPCM del 25/10/2020, da lunedì 26 ottobre Ristorante Ruben è tornato a svolgere il proprio servizio nella sola forma della cena da asporto.

La decisione di continuare comunque ad assistere i nostri commensali, come per i mesi del primo lockdown, è stata motivata dall'evidenza dell'effetto che l'emergenza sanitaria stava avendo sulle fasce più fragili, che in questa fase rischiavano di perdere ulteriori riferimenti, reti di sostegno e soprattutto in molti casi il lavoro anche se precario.

Con la modalità della cena da asporto abbiamo quindi, nuovamente, voluto coniugare la tutela della salute di commensali, volontari e lavoratori con il bisogno di chi, in difficoltà, non poteva fare a meno di un aiuto concreto e di un riferimento certo e presente, come Ruben è da sempre per i suoi frequentatori.



Giornate speciali

Il pranzo di Pasqua

“Abbiamo deciso di esserci anche il giorno della Santa Pasqua. Giorno in cui la rievocazione della Risurrezione di Cristo dalla Morte trasmette a tutti, Cristiani e no, il messaggio che il Bene vince sul male, che dopo le difficoltà, anche durissime, c'è per tutti la speranza di risorgere e che quindi, dopo questa pandemia ci sarà per tutti una possibilità di ripartenza.” (A.D. Orsi G.)

Il 12 aprile, domenica di Pasqua, abbiamo fornito a 293 persone di cui circa 90 bambini il pranzo con il menù della festa: antipasto, due primi, due secondi, una piccola colomba e un uovo di Pasqua per tutti i bambini. Il tutto offerto da un donatore amico.

Una splendida domenica iniziata alle ore 6.00 per lo staff di cucina e alle ore 9.00 per lo staff della Fondazione e i volontari dell'Associazione Volontari di Ruben: una domenica caratterizzata dalla forte motivazione di tutte le persone impegnate nel portare un poco di serenità e “normalità” in un momento storico che rischiava di essere appesantito dalla prospettiva di un futuro ancora più incerto e duro.

Pasqua, nel 2020 in modo particolare, ci ha ricordato l'essenza di Progetto Ruben: generare

momenti di incontro che coniughino il supporto attraverso l'offerta della cena, necessario in momenti di difficoltà delle persone e delle famiglie, con la dimensione relazionale e la presenza, quella certa dei luoghi e delle persone su cui sai di poter contare.

Questa giornata è stata possibile grazie alla collaborazione tra lo staff e i dirigenti del Gruppo Pellegrini che hanno contribuito affinché tutto andasse per il meglio, l'Associazione Volontari di Ruben e l'FC Internazionale che hanno donato 300 uova di Pasqua, i volontari sempre pronti ad

esserci per i nostri commensali e due volontari “special guest”, la cui presenza ci ha restituito l'importanza del momento: Don Renzo Marnati del Giambellino e Santo Minniti Presidente di Zona 6, che sono stati con noi tutto il tempo aiutandoci nella gestione e nella distribuzione dei pasti.

Una nostra commensale su Facebook ci ha scritto: *“Grazie per esserci stati, per le uova che hanno fatto sentire ai nostri figli un'atmosfera di festa, e grazie per aver fatto sentire meno soli e tristi noi adulti. Grazie per non averci abbandonato.”*



Domenica abbiamo fornito il pranzo di Pasqua a 293 persone di cui 87 bambini!

Una splendida domenica di sole iniziata alle ore 6.00 per lo staff di cucina e alle ore 9.00 per staff e volontari della Fondazione, una domenica caratterizzata dalla forte motivazione di tutte le persone impegnate nel portare un poco di serenità e "normalità" in un momento di festa che per i nostri commensali ha spesso il sapore amaro della rinuncia e che oggi, nel pieno di una crisi che ha travolto le persone e le famiglie più fragili, rischia di essere appesantito dalla prospettiva di un futuro ancora più incerto e duro.

Un passaggio del comunicato del nostro AD Giuseppe Orsi, evocativo di una speranza che non solo nutriamo fortemente ma che stiamo, come sempre, traducendo in un progetto innovativo, ha centrato il senso della nostra presenza "abbiamo deciso di esserci anche il giorno della Santa Pasqua. Giorno in cui la rievocazione della Risurrezione di Cristo dalla Morte trasmette a tutti, Cristiani e no, il messaggio che il Bene vince sul male, che dopo le difficoltà, anche durissime, c'è per tutti la speranza di risorgere e che quindi, dopo questa pandemia ci sarò per tutti una possibilità di ripartenza."

Questa possibilità di ripartenza, Domenica, è stata testimoniata dalla nostra presenza e dalla risposta dei nostri commensali che hanno deciso di condividere con noi questo breve momento di ritiro del pranzo, di salute e di scambio di auguri. Questo è l'essenza del nostro progetto, generare momenti di incontro che coniugano il supporto attraverso l'offerta del pranzo, necessario in momenti di difficoltà delle persone e delle famiglie, con la dimensione relazionale e la presenza, quella certa dei luoghi e delle persone su cui sai poter contare. Domenica è successo questo, un incontro necessario e dal forte valore simbolico che ha coinvolto tutti in un clima che non fotichiamo a definire di comunità.

Quasi trecento persone hanno ritirato presso Ruben un menù cucinato, dall'antipasto al dolce, adeguato alla festività e completato da una piccola colomba per tutti i commensali e un da uovo di Pasqua per i circa 90 bambini. Un ritiro avvenuto in un clima festoso, se pur di rigoroso rispetto di tutte le norme e le misure di prevenzione che adottiamo tutte le sere, che ha donato a tutti, noi compresi, un bel momento che non fa dimenticare il terribile periodo che stiamo attraversando ma offre quel poco di serenità di cui abbiamo bisogno per riuscire ad intravedere quella possibilità di ripartenza.

A Ruben non abbiamo mai preteso e non ci aspettiamo mai un grazie per quello che facciamo, spesso i sentimenti di gratitudine e riconoscimento prendono forme più delicate e abbiamo imparato a riconoscerle e rispettarle tutte, più spesso ci sentiamo invece in dovere di ringraziare chi lo rende possibile. Tra questi, per la stupenda e non scontata giornata di Domenica, dobbiamo ringraziare l'Ing Giuseppe Orsi, che ha creduto fin dall'inizio nell'importanza di questo momento, gli chef e lo staff della cucina con, la direzione aziendale e i dirigenti del Gruppo Pellegrini che hanno contribuito affinché tutto andasse per il meglio, l'associazione Volontari di Ruben e l'FC Internazionale che hanno donato più di 200 uova di Pasqua, i nostri volontari sempre pronti ad esserci per i nostri commensali e i due volontari la cui presenza ci ha restituito l'importanza del momento; Don Renzo Marnati del Giambellino e Santo Minniti Presidente di Zona 6 sono stati con noi tutto il tempo aiutandoci nella gestione e nella distribuzione dei pasti.

Ovviamente come per l'intero progetto, anche questa giornata è stata possibile grazie alla sensibilità e alla generosità della Famiglia Pellegrini.

Il pranzo di Natale

A Ruben abbiamo sempre festeggiato Natale il giorno della vigilia perché i commensali il 25 dicembre lo passano a casa e in famiglia o ospiti da parenti ed amici. I nostri commensali hanno infatti un'abitazione, se pur modesta e in alcuni casi occupata, e una residua rete familiare e amicale di supporto che nei momenti di festa si ritrova. Ci rivolgiamo infatti alle nuove e recenti forme di povertà, non alla grave emarginazione dei senza fissa dimora.

Quello del 2020 è stato però un Natale particolare che abbiamo festeggiato in modalità da asporto il 25 dicembre consentendo ai commensali di poter pranzare in Famiglia, assecondando un'abitudine che riteniamo importante e da proteggere in un momento storico in cui, l'aggravarsi delle situazioni, mette a rischio anche la possibilità di imbastire un pranzo per la festa.

Nei lunch box natalizi i nostri commensali hanno trovato un ricco menù composto da due antipasti, un bis primi, due secondi con contorno oltre a dolce e panettone con crema per tutti.

Abbiamo servito più di 400 pranzi da asporto e Babbo Natale ha distribuito circa 200 regali per i bambini e le bambine donati, come tutti gli anni, da Valentina Pellegrini e dal marito Alessandro Ermolli.





Buon compleanno Ruben

Operativi da novembre 2014, non avevamo mai avuto occasione di festeggiare il compleanno di Ristorante Ruben. Ma il 2020 ci ha insegnato a ridare importanza alle piccole cose e a trovare nuove modalità per colmare, simbolicamente, i vuoti lasciati dalla distanza fisica.

Quest'anno abbiamo quindi deciso di festeggiare: poteva e voleva essere un ulteriore modo e momento per stare vicini e regalare un momento di serenità e di gioia alle famiglie e alle persone che frequentano Ristorante Ruben, oltre che un



momento di felicità e sorpresa per tutti i bambini. La sala allestita a tema, un ricordo dell'evento per i bambini e le bambine e la lettera del Presidente Pellegrini per i commensali adulti hanno caratterizzato questo momento speciale. Proprio in questo giorno di festa, ricordando con gioia l'apertura di Ruben, il Presidente Pellegrini ha dato il via all'iniziativa "Una buona notizia".

Scrive: "Per ricordarci che attorno a noi oltre a quelle brutte che ci rattristano, ci sono ogni giorno anche tante buone notizie, quelle che ci fanno sperare in un futuro migliore per noi e i nostri figli, ogni giorno inseriremo nel sacchetto della cena un nuovo ingrediente: UNA BUONA NOTIZIA."

È stata una serata piena di gioia, per alcuni commensali ricca di ricordi del tempo trascorso insieme, e per altri, da poco frequentatori di Ristorante Ruben, un'occasione per sentirsi accolti.

Nel rispetto di tutte le misure di prevenzione, durante le due ore abbiamo consegnato le cene, e in un clima di festa abbiamo vissuto, con l'immane collaborazione dei volontari, una serata emozionante che ha regalato a tutti un momento di serenità.





n, perso il lavoro, fu costretto a sistemarsi
baracca senza riscaldamento. Io, che
avevo solo vent'anni e scarsa disponibilità
unica non riuscii ad aiutarlo. Oggi come
e difficoltà non risparmiano nessuno,
oria di Ruben ci insegna che per affrontarle
ssario coraggio e impegno, ma anche
arietà e l'aiuto del prossimo che a lui
ppo sono mancati. Perché se ognuno di noi
nge un po', a tavola c'è posto per tutti. E non
er mangiare, ma per parlare e, perché no?,
e volersi bene.

Carlo

grazie Ruben!



C'È DEL BUONO IN ZONA 6
Ruben
A tavola c'è posto per tutti





I commensali

ISTAT
Report sulla povertà 2021
dati relativi al 2020

“

Secondo le stime preliminari, nel 2020 le famiglie in povertà assoluta sono oltre 2 milioni (il 7,7% del totale, da 6,4% del 2019, +335mila) per un numero complessivo di individui pari a circa 5,6 milioni (9,4% da 7,7%, ossia oltre 1 milione in più rispetto all'anno precedente). [...] Nell'anno della pandemia si azzerano i miglioramenti registrati nel 2019. [...] secondo le stime preliminari del 2020 la povertà assoluta raggiunge, in Italia, i valori più elevati dal 2005. [...] Ad eccezione delle famiglie unipersonali, che presentano un'incidenza di povertà stabile (5,7%), una più ampia diffusione della povertà assoluta riguarda tutte le famiglie, ma in misura più rilevante quelle con un maggior numero di componenti. [...] A veder peggiorare la propria condizione sono soprattutto le famiglie monogenitore”.

”

I dati statistici

Ruben è il ristorante solidale pensato per le famiglie e le persone che vivono un momento di difficoltà e disagio economico.

Quando si parla di “nuova povertà” si intende un fenomeno che riguarda persone e famiglie che si ritenevano, fino a poco tempo prima, 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 profondamente diversi rispetto alla definizione che si dava alla povertà fino a qualche anno fa.

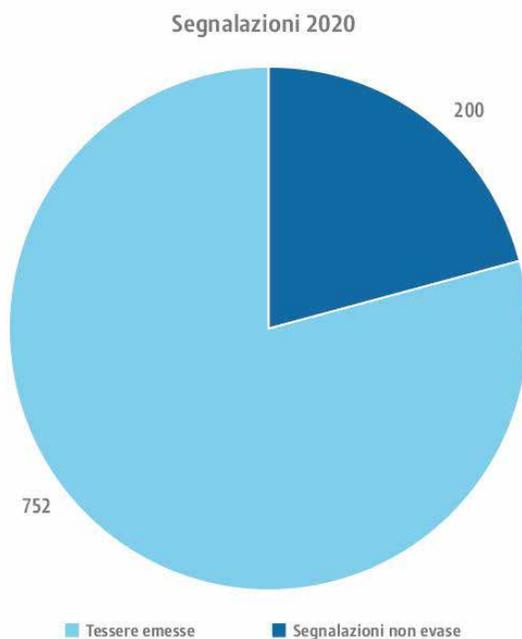
Sono persone spesso istruite, provenienti dal ceto medio, con capacità, competenze e spesso alti profili culturali, che non possono quindi essere tutelate e assistite con politiche tradizionali di contrasto alle povertà.

La pandemia e la conseguente crisi economica hanno favorito la crescita di nuove forme di povertà, crescita che avviene in un contesto socio-economico dove ancora si sentono gli effetti della crisi economica del 2008, come dimostrano anche i dati ISTAT e il Report 2020 di Caritas. A fronte di queste premesse, mostriamo nel seguente paragrafo i dati dei tesseramenti effettuati nel 2020, tenendo conto

anche dell'ampia risposta che Istituzioni e Terzo settore hanno dato durante le fasi più acute dell'emergenza.

I DATI

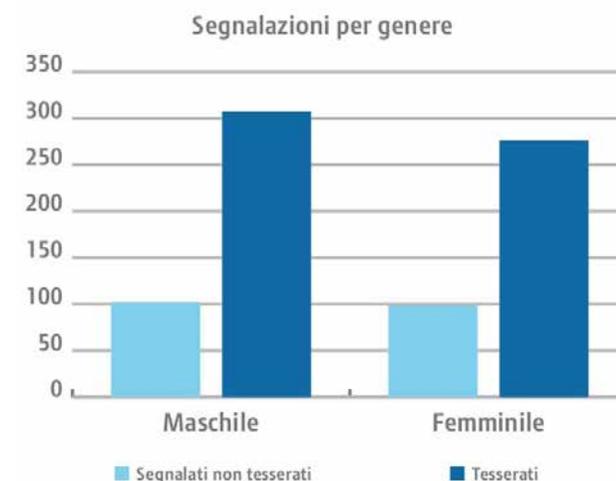
Dall'apertura di Ristorante Ruben nel 2014 alla fine del 2020, le persone segnalate dagli enti a noi accreditati sono state 7832, di cui 952 durante il 2020.



Rispetto al 2019 è diminuito il numero di segnalazioni a cui non è seguito il ritiro della tessera, segnale del fatto che durante la pandemia le segnalazioni sono state fatte in modo più mirato al bisogno e che le persone hanno colto la possibilità ricevuta.

Dall'apertura nel 2014 a fine 2020 sono stati serviti 329959 cene, di cui 76067 a minori.

Ruben è aperto dal lunedì al sabato (chiuso la domenica) e nel 2020 ha aperto per n. 291 giorni (chiuso n. 51 domeniche e 11 giorni di festività).



Totale pasti erogati n. 45925 di cui n. 17371 a bambini tra gli 0 e 16 anni, il dato è leggermente in calo rispetto al 2019 (49634). Tre fattori hanno influito:

- ci occupiamo di nuove povertà e non di grave emarginazione, i nostri commensali hanno poche e residue risorse a cui hanno attinto per superare questo momento di emergenza. Durante i primi mesi di pandemia e di lockdown diffuso, parte dei commensali, soprattutto nuclei famigliari con figli, ha preferito "restare a casa" per non esporsi a rischi sanitari. Questo è stato possibile grazie alla rapida attivazione degli enti del terzo settore, in risposta al bisogno alimentare nel quartiere Giambellino, che durante l'emergenza hanno ampliato l'offerta alleggerendo la domanda sui singoli servizi.

Confermiamo che, nell'ambito delle nuove povertà, il bisogno di cibo rappresenta solo la punta di una piramide di bisogni (sanitari, sociali, famigliari, legali, migratori, abitativi), ma nel 2020 a causa della pandemia, si è creata una nuova emergenza alimentare, strettamente connessa con il peggioramento delle condizioni lavorative: perdita del lavoro, diminuzione oraria, cassa integrazione ecc.

In merito all'analisi dei nuovi bisogni emersi si rimanda al capitolo "L'impatto della pandemia" in cui viene illustrata la ricerca/indagine che ha coinvolto un campione di 250 commensali finalizzata ad analizzare i cambiamenti economici e sociali che la pandemia stava portando nella vita delle persone, per poter lavorare a progettazioni di sostegno più mirate.

Infine, oltre ai tesseramenti, abbiamo ricevuto numerose telefonate di richiesta di informazioni sui servizi "oltre il cibo" e sostegno da parte di cittadini, per noi segnale dello scivolamento di una parte di popolazione sotto la soglia della povertà relativa, persone colte di sorpresa da una crisi che li ha travolti.

Oltre, quindi, al peggioramento di alcune situazioni già conosciute, effetto prevedibile, diventava visibile e si palesava la difficoltà di alcune categorie che non erano state sfiorate dalla crisi del 2008 o che erano riuscite a rialzarsi: piccoli artigiani, liberi professionisti, commercianti, famiglie monoreddito.

Numero dei segnalazioni 2020: 952

Totale segnalazioni dall'apertura di Ruben: 7.832

Numero dei tesserati 2020: 761

Totale dei tesserati dall'apertura di Ruben: 5.618

Provenienza delle segnalazioni

I dati del 2020 mostrano, come gli anni precedenti, che le segnalazioni provengono prevalentemente dalla zona 6 di Milano (qt. Lorenteggio-Giambellino e qt. Barona), dove risiede il maggior numero di commensali ed è situato il Ristorante Ruben. Molte segnalazioni arrivano anche da zona 7 e zona 2. I comuni dell'hinterland milanese dai quali riceviamo più invii rimangono i Comuni di Buccinasco e Corsico, limitrofi a Milano e vicini a Ruben.

L'aumento di segnalazioni in zona 6 ci conferma che Ruben, durante la pandemia, è rimasto un luogo di riferimento per il quartiere, all'interno di una rete territoriale che, come già accennato, ha prontamente risposto alla crisi che si stava generando.



La diminuzione delle segnalazioni dalle altre zone è dovuta al fatto che, soprattutto durante i primi mesi di pandemia, la quasi totalità dei centri d'ascolto è rimasta chiusa e le persone venivano inviate direttamente alla nostra Fondazione per essere tesserate da noi.

Tessere Provvisorie

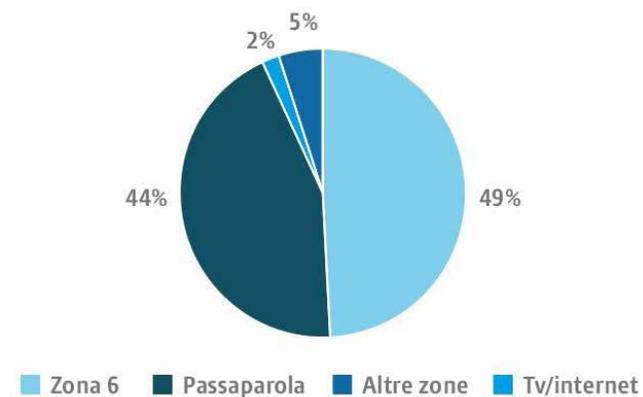
La chiusura degli enti segnalatori e l'evidenza dell'esplosione del bisogno, ci ha portato ad attivare una nuova e momentanea forma di tesseramento diretto, senza l'intermediazione di un ente della rete di Ruben.

Abbiamo pensato ad una soluzione momentanea e provvisoria per affrontare la fase transitoria dell'emergenza, con l'obiettivo di snellire la procedura di accreditamento a Ruben attraverso l'emissione di una tessera "provvisoria" per l'emergenza. Queste tessere a fine 2020 sono state ritirate o, nella maggior parte dei casi, convertite in tessere regolari.

La procedura standard prevedeva la segnalazione e l'invio a Ruben delle persone o dei nuclei familiari, per i quali l'ente segnalatore aveva verificato lo stato di indigenza, per essere tesserati e poter così accedere al Ristorante Solidale e a tutti i progetti di sostegno "oltre il cibo".

L'emergenza ci ha costretto ad individuare una modalità più rapida: abbiamo quindi contattato

Provenienza tessere provvisorie



la nostra rete comunicando che Ristorante Solidale Ruben rimaneva aperto convertendosi alla formula dell'asporto e abbiamo dato a tutti la possibilità di inviarcì "direttamente" le persone che intercettavano anche solo con una comunicazione telefonica.

Da fine febbraio a fine dicembre 2020 abbiamo emesso 77 tessere provvisorie a singoli e nuclei famigliari, per un totale di 169 persone. Del totale delle tessere, 26 sono state date a famiglie con almeno due minori sotto i 16 anni (quasi il 34%), per un totale di 110 persone: il 65% quindi del totale delle persone segnalate, faceva parte di una famiglia con minori.

A tutte le persone a cui abbiamo consegnato una tessera provvisoria abbiamo chiesto da chi avessero saputo del nostro progetto così da poter meglio mappare i flussi in ingresso.

Come già emerso nel paragrafo precedente,

anche nel caso delle tessere provvisorie, zona 6 è quella da cui provenivano la maggior parte delle segnalazioni, inviate in particolare dalle realtà della rete QUBI di cui la Fondazione fa parte, dal Servizio Sociale di zona e da altre realtà del territorio come le parrocchie e i centri di ascolto. Di grande importanza è stato il passaparola da parte di altri commensali: quasi 100 persone sono arrivate a Ristorante Ruben indirizzate da persone che già ci conoscevano.

Seguono gli enti delle altre zone: Fondazione Guzzetti, la Protezione Civile di Corsico, Sesta Opera, il Servizio sociale di Zona 7 e le suore Religiose di Maria.

Ufficio tessere di Ruben

Tornato a pieno funzionamento nel 2019, quest'anno l'ufficio tessere di Ruben si è occupato sia dei tesseramenti "regolari" che di quelli provvisori in emergenza.

Come per tutti i progetti di Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, soprattutto durante i primi mesi di lockdown, abbiamo dovuto ridimensionare l'intervento per ridurre al minimo le possibilità di contatto tra le persone, facendo colloqui più brevi e mirati, con tutte le misure di distanziamento fisico e di protezione.

Il numero di persone tesserate rimane comunque alto: 169 persone con tessera provvisoria e 334

con tessera regolare, quindi più del 63% delle persone che hanno ottenuto una tessera è stato intervistato presso il nostro sportello.

Un dato in netto aumento rispetto al 2019 che ha visto tesserate 288 persone.

Dei tesseramenti regolari:

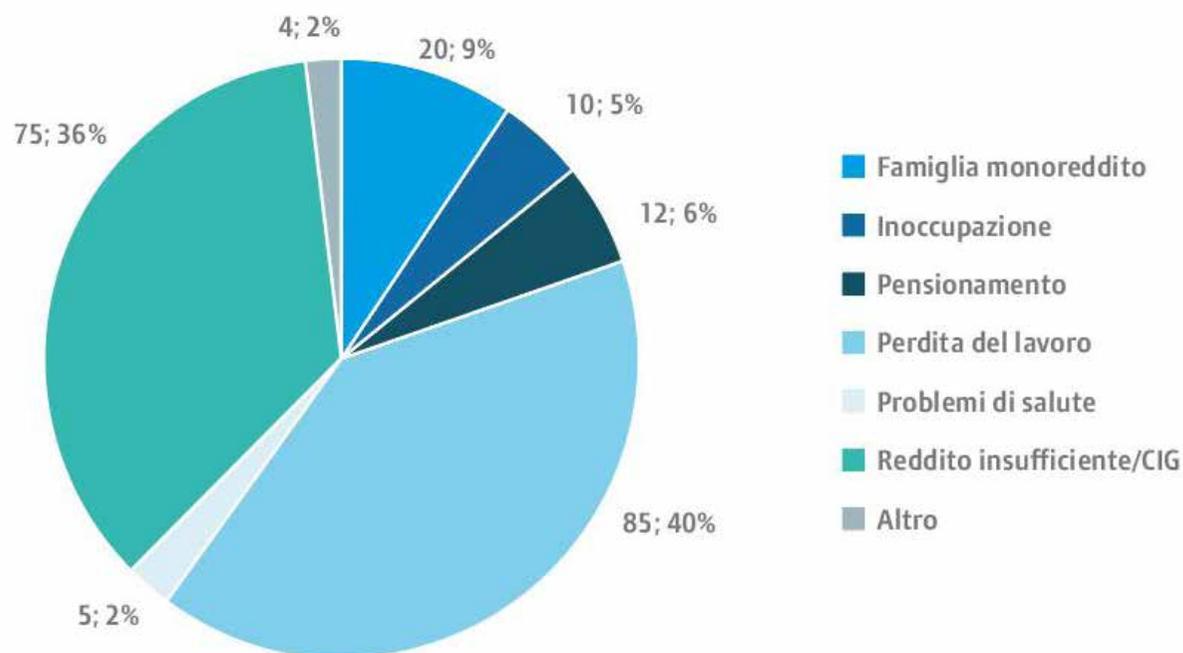
il 39% sono italiani

il 44% sono donne

I motivi del tesseramento sono stati: famiglia monoreddito in difficoltà, inoccupazione, pensionamento non sufficiente, perdita del lavoro, problemi di salute, reddito insufficiente/CIG.

Questo dato è calcolato sulla base dei colloqui effettuati, quindi nel caso di famiglie si è tenuto conto della motivazione dell'intero nucleo familiare e non dei singoli componenti.

Motivo richiesta di tesseramento (Ruben)



Come prevedibile vista la crisi economica del 2020, i motivi prevalenti per il tesseramento sono stati la perdita del lavoro e il reddito insufficiente, in alcuni casi anche a causa della Cassa integrazione arrivata in ritardo.

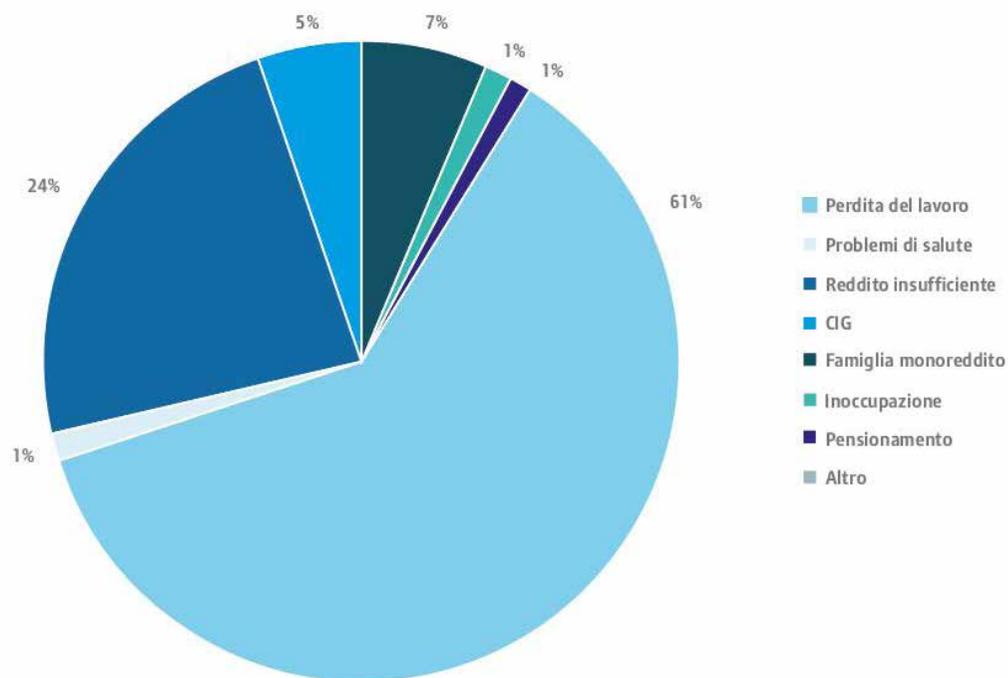
I motivi della perdita del lavoro sono stati diversi, ma nella maggior parte dei casi legati alla crisi data dalla pandemia: scadenza di contratti non rinnovati, lavoro in nero non più garantito e nel caso delle professioni di cura come per le badanti diffidenza nell'avere in casa "estranei" o il decesso della persona assistita.

Composizione per Paese d'origine

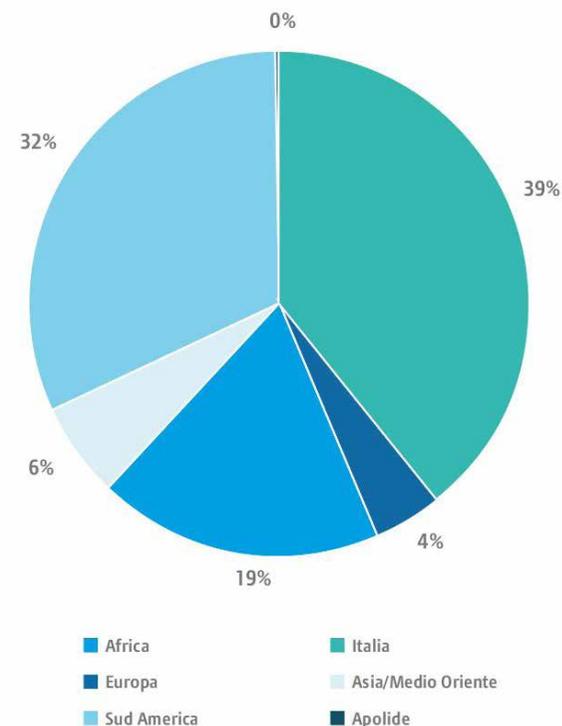
L'analisi delle segnalazioni nel 2020 in base al Paese d'origine conferma la netta prevalenza di europei (con l'Italia in testa), a seguire l'America Latina (prevalentemente il Perù) e l'Africa con Egitto e Marocco. Anche nel 2020 il Perù si conferma, dopo l'Italia, il secondo Paese d'origine dei commensali di Ruben.

Il 39% delle persone segnalate è italiana, con un leggero rialzo percentuale delle altre nazionalità: dato che conferma l'eterogeneità del bisogno e della risposta adeguata che come Fondazione continuiamo a dare.

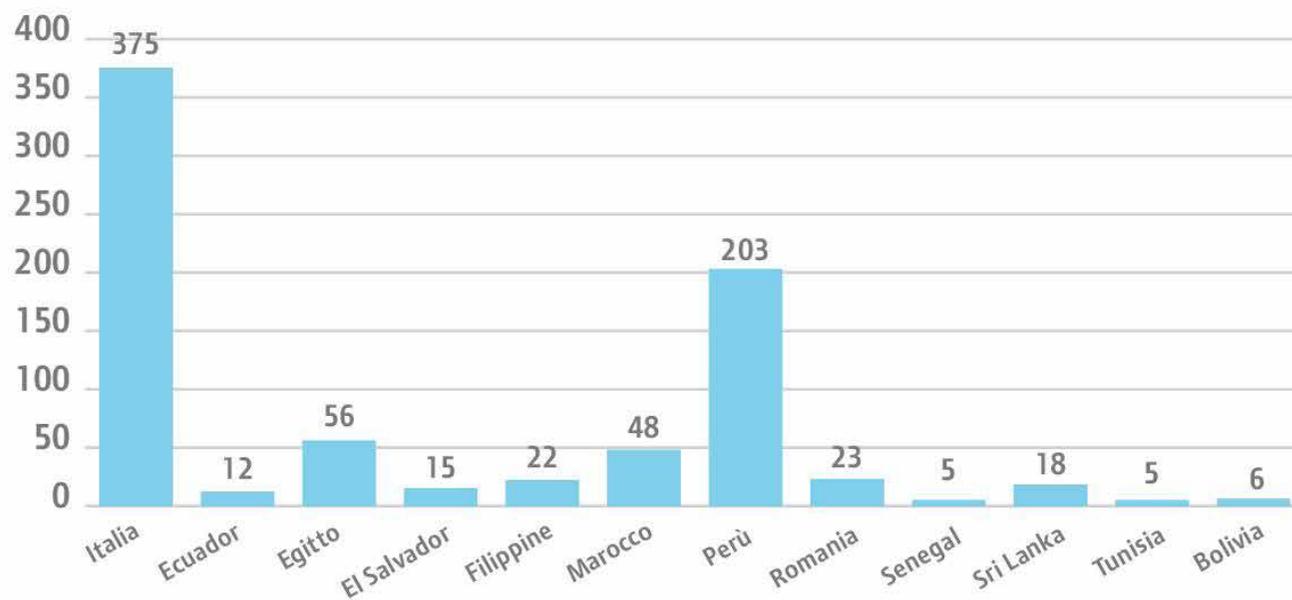
Motivo richiesta tesseramenti in emergenza (tessere provvisorie)



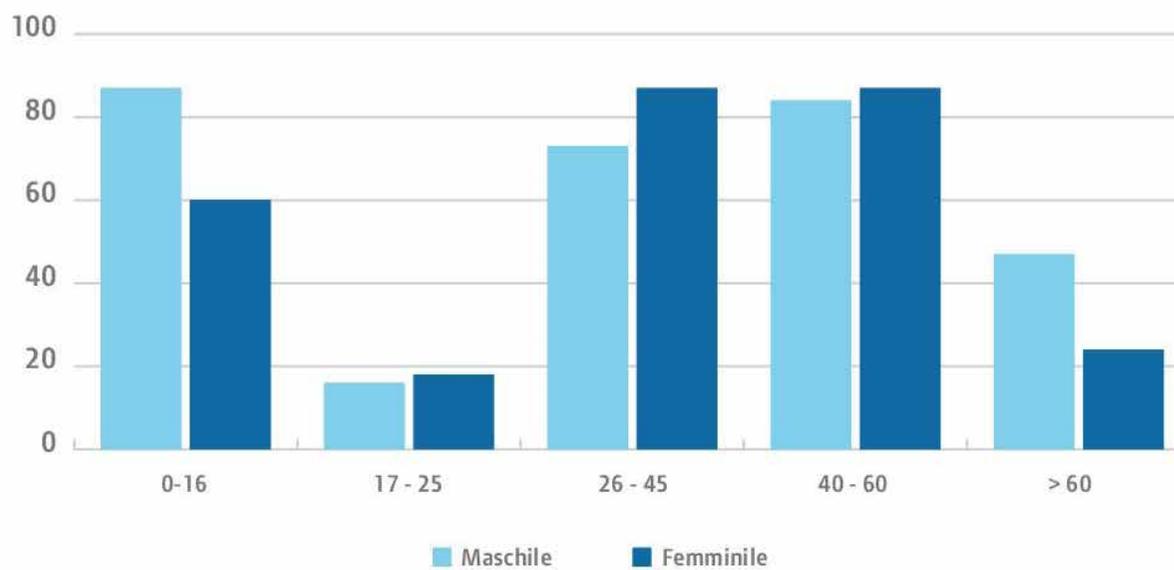
Provenienza dei commensali



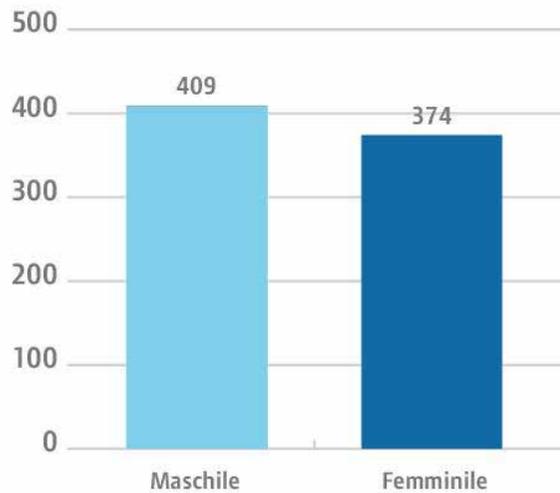
Provenienza dei commensali



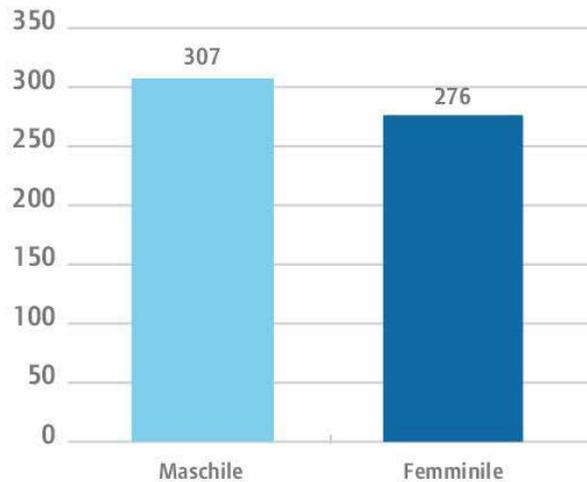
Rapporto genere e fasce d'età



Segnalazioni totali per genere



Tesserati per genere



Aumenta rispetto a 2019 la presenza femminile che si attesta al 47% dei tesseramenti totali e al 48% delle segnalazioni totali.

Una così alta presenza femminile è per noi un dato importante, che va a caratterizzare sempre più Ruben come realtà accogliente e che attrae nuclei famigliari, così come emerge anche dalla forte presenza di minori tra gli 0 e i 16 anni.

Dalla quotidiana osservazione dell'affluenza al Ristorante emerge che la maggior parte degli individui soli sono maschi, mentre la maggior parte delle famiglie è rappresentata dalla presenza della mamma con i figli.

Durante i primi mesi di lockdown, con Ruben in modalità consegna della cena d'asporto, sono spesso stati i papà a venire a ritirare la cena per tutta la famiglia lasciando le madri a casa con i figli.

L'aumento della presenza femminile rispecchia anche il calo del tasso di occupazione femminile rispetto a quello maschile, come evidenziato dai dati ISTAT.

Come nel 2019 le fasce d'età prevalenti sono: 0-16, 26-45, 46-60 anni. L'alta presenza di minori conferma la forte presenza di famiglie, mentre le altre due fasce confermano l'attrattività di Ruben

per un target in età lavorativa, tanto più nel 2020 che, con la crisi del lavoro, espone i giovani a maggiori fragilità contrattuali, ad un calo delle offerte di lavoro e quindi ad un maggiore shock economico.

Il Report di Caritas del 2020 evidenzia come "a pagare il prezzo più alto sono prevedibilmente le persone in cerca di un'occupazione (19,7%); tuttavia, anche tra chi un lavoro lo possiede, magari sottopagato o a bassa intensità la percentuale risulta decisamente più alta della media."

In calo rispetto all'anno scorso la presenza di over 60 (71 persone) che, pur non rientrando nei parametri di selezione dei commensali, continua a mostrarci la presenza di un bisogno che è sia economico (la pensione minima non è sufficiente per arrivare a fine mese e/o mantenere figli in difficoltà) sia relazionale.

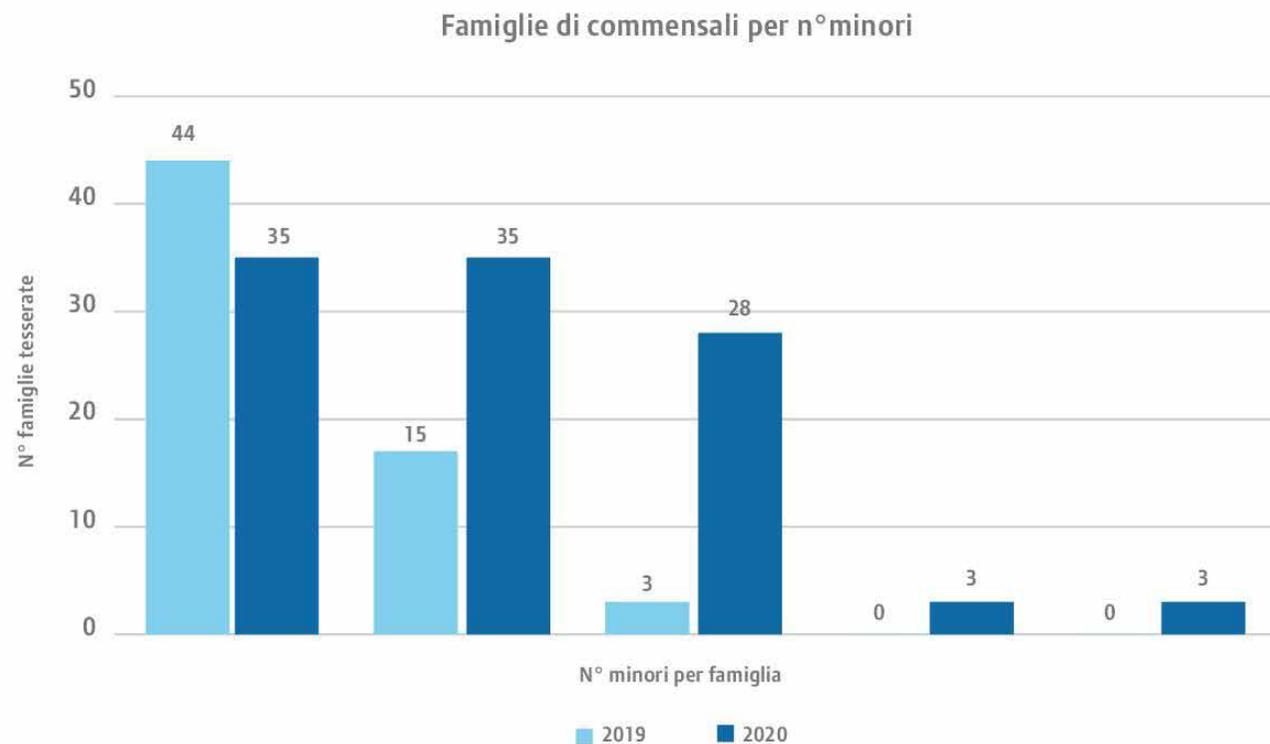
Per molti di loro, durante la pandemia, il poter venire in totale sicurezza a ritirare la cena, oltre che rispondere a un bisogno alimentare rispondeva ancor di più a un bisogno relazionale: il sentirsi parte di una comunità da cui poter essere sostenuto anche solo con un "come stai?" oltre che con informazioni ed eventuali invii a servizi più adeguati per le nuove necessità.

Un ulteriore dato a cui porre attenzione è l'aumento dei tesseramenti di famiglie con minori durante il 2020.

Come si evince dal grafico, nel 2020 sono aumentate le famiglie con almeno 2 figli, in particolare quelle con 3 minori.

Il dato è ricavato tenendo conto del totale delle tessere emesse, comprese quelle provvisorie.

Questo dato è coerente con le rilevazioni ISTAT che evidenziano come le famiglie numerose siano le più penalizzate dalla crisi.



Numero dei colloqui: 221

Numero delle segnalazioni: 516

Accessi per genere: 45% donne - 55% uomini

Numero delle tessere emesse: 503

L'impatto della pandemia

Un'indagine su un campione di 225 commensali di Ruben

Quest'anno avremmo dovuto chiudere, pubblicandone i risultati, la ricerca avviata con Università di Milano Bicocca "Il disagio dei penultimi" sulle storie di vita e formazione nei processi di impoverimento. L'arrivo della pandemia con la conseguente crisi sociale, economica e del lavoro ci ha fatto decidere di spostare la chiusura della ricerca per poter includere un approfondimento su questa crisi che ha colpito, da subito e con maggior forza, le famiglie e i singoli che stavano già attraversando un momento di fragilità e vulnerabilità sociale ed economica.

Come il tempo del Covid-19 sta influenzando sul fenomeno della nuova povertà? Come sta vivendo questo periodo di criticità, chi già era interessato da processi di impoverimento? Chi si è, invece, improvvisamente trovato a scivolare in percorsi simili? E chi, ancora, pur non trovandosi direttamente coinvolto, risulta essere significativamente esposto/a rischio e perché?

Sono queste alcune delle domande che, come osservatori e studiosi del fenomeno delle nuove

povertà, ci stiamo facendo inevitabilmente. Sono queste le domande cui si potrebbe tentare di dare delle risposte provvisorie ma significative, in continuità con la ricerca avviata dall'Università di Milano-Bicocca. La ricerca ha evidenziato come vi siano alcuni territori "fertili", maggiormente predisposti al germogliare di alcune storie di impoverimento, a causa delle loro caratteristiche specifiche, che li portano a risentire in maniera incisiva delle trasformazioni territoriali (urbanistico-sociali) e di quelle più ampie, come appunto la pandemia.

Tra questi territori "fertili" il Giambellino, in quanto territorio di storica povertà e periferico, non solo in termini geografici ma anche relativamente alle centralità economiche della città, non più connesse alla periferia operaia e produttiva. Dalla ricerca è emerso anche come alcune storie di vita siano maggiormente esposte a percorsi di impoverimento. Sono queste biografie che nel tempo si sono costruite equilibri di vita, ma con il venir meno di alcune tutele sociali e territoriali, si sono rivelate instabili e precari. Tale "regola"/"indice di

esposizione", che connette le storie individuali con il panorama socio-economico-politico più ampio e che è risultato evidente ("esplodendo") dopo il 2008, sembra valere anche nell'oggi, con la nuova crisi in atto.

Tuttavia ci si chiede se le difficoltà incontrate nel recentissimo passato pre-Covid, siano le stesse che caratterizzano le storie di impoverimento causate dalla pandemia. Le persone e le famiglie colpite nel 2020 rischiano di trovarsi impreparate all'imprevista situazione di precarietà.

I filoni di indagine e approfondimento che si aprono in questo momento così particolare sono dunque molteplici per cui abbiamo elaborato strumenti di indagine su di un campione di 225 commensali che ci restituiranno dati ed analisi che andranno a completare la ricerca già in corso.



Il metodo

LA RICERCA QUALITATIVA

Mossi dall'evidenza che le persone contattate attraverso il call center emergenza Ruben stavano affrontando un momento di difficoltà nuova e crescente, si è sentita l'esigenza di osservare in modo più strutturato i cambiamenti socio-economici che stavano interessando i commensali di Ruben, e di analizzare i dati in modo da avere una panoramica di come la situazione si stava modificando e con quali effetti e riuscire a comprendere come meglio orientare il nostro agire, sempre a sostegno delle ripartenze.

È stata scelta la modalità della ricerca qualitativa per sfruttarne la natura esplorativa e diagnostica, che ci avrebbe permesso di conoscere diverse

sfaccettature del fenomeno pandemico per come questo stava colpendo i cosiddetti nuovi poveri. La ricerca, strutturata dallo Staff di Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS ad aprile 2020, è stata svolta sotto forma di interviste individuali strutturate utilizzando un questionario contenente domande prevalentemente chiuse, somministrate sia telefonicamente che di persona tramite apposito modulo.

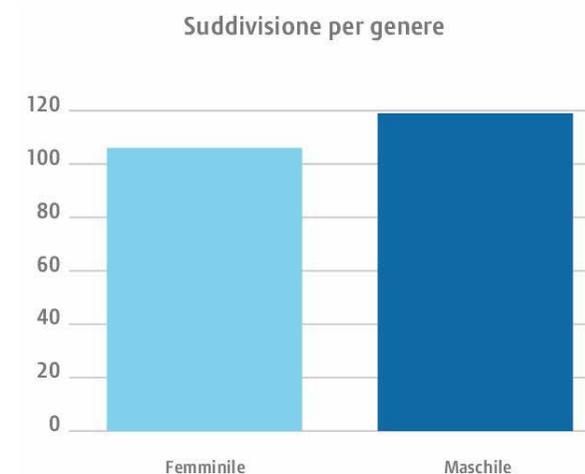
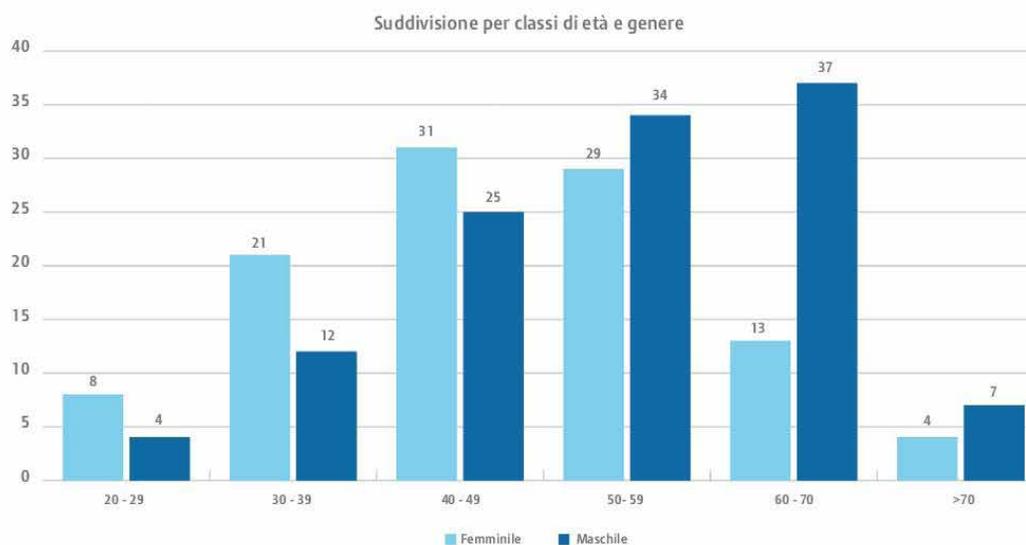
Sono state scelte per gli items cinque aree poi approfondite in sotto temi:

- Lavoro: abbiamo posto il focus sulle differenze tra la situazione pre e durante la pandemia;
- Abitazione: abbiamo analizzato le difficoltà nel pagamento di affitto e/o utenze, situazioni di

sfratto ecc;

- Reddito: abbiamo osservato come stava mutando la situazione reddituale delle persone e indagato se e quale tipo di reddito percepissero;
- Aiuti: abbiamo analizzato se e quali aiuti ricevevano e se fossero loro stessi portatori di aiuto e, se sì, verso chi, per meglio osservare le reti di sostegno, formali e non, che si stavano venendo a creare;
- Percezione del problema: abbiamo chiesto quale percepissero come problema prevalente e quali potessero essere per loro le possibili soluzioni.

Per il campione sono stati scelti 225 commensali, maggiorenni, divisi equamente tra maschi e femmine e rappresentativi di diverse fasce d'età.



Tutte le persone contattate avevano la tessera valida negli ultimi 7 mesi, ciò significa che frequentano Ruben e sono conosciuti dal nostro personale da prima dell'insorgere della pandemia e che hanno attraversato con noi tutto il primo lockdown.

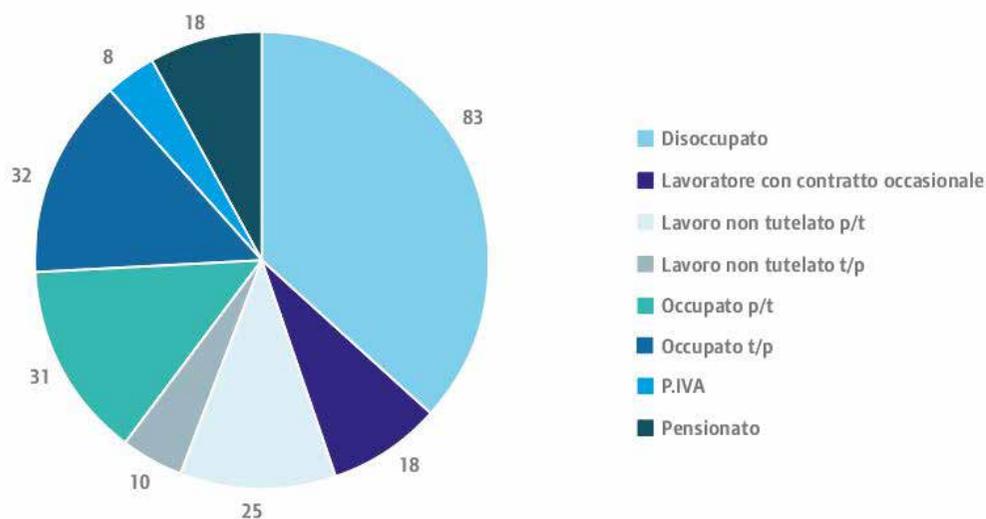
Uno degli obiettivi principali è stato indagare come fosse cambiata la situazione occupazionale del campione da prima a dopo i mesi di lockdown.

La situazione lavorativa pre lockdown mostrava già un buon numero di persone disoccupate, 83 su 225 hanno dichiarato infatti di non avere un'occupazione e di essere impegnati, spesso con Ruben, nella sua faticosa ricerca. La restante parte del campione risulta occupata con forme contrattuali molto differenti, spesso precarie e 43 persone del campione dichiarano di svolgere lavoro non tutelato.

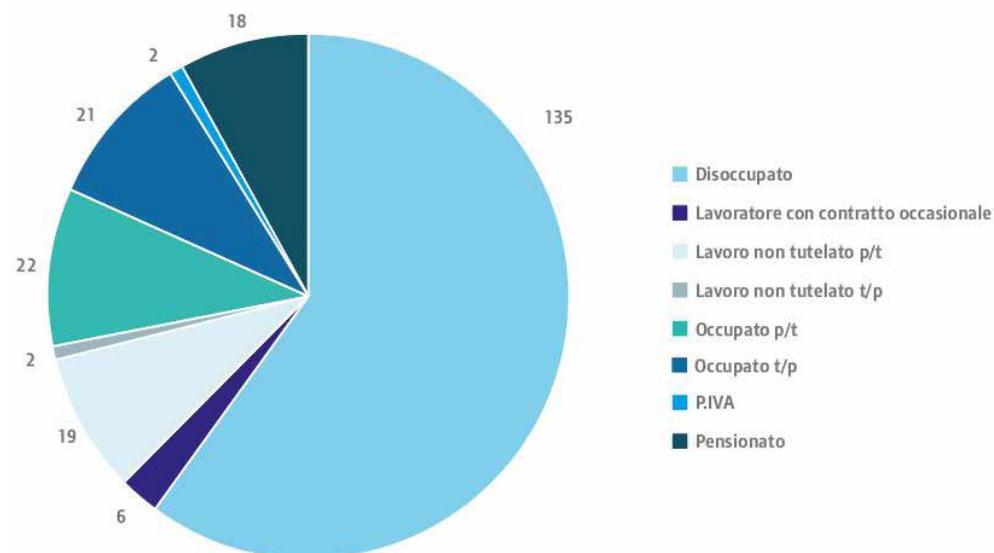
Il primo dato che abbiamo rilevato confrontando la situazione lavorativa pre e post lockdown è l'aumento (di circa il doppio) del numero delle persone disoccupate, 52 persone hanno perso il lavoro durante il lock down e i più colpiti in questo senso sono state le forme di lavoro meno strutturate, partite IVA, tempi determinati, contratti occasionali e lavoro non tutelato.

Un dato interessante è che 36 tra quelli che

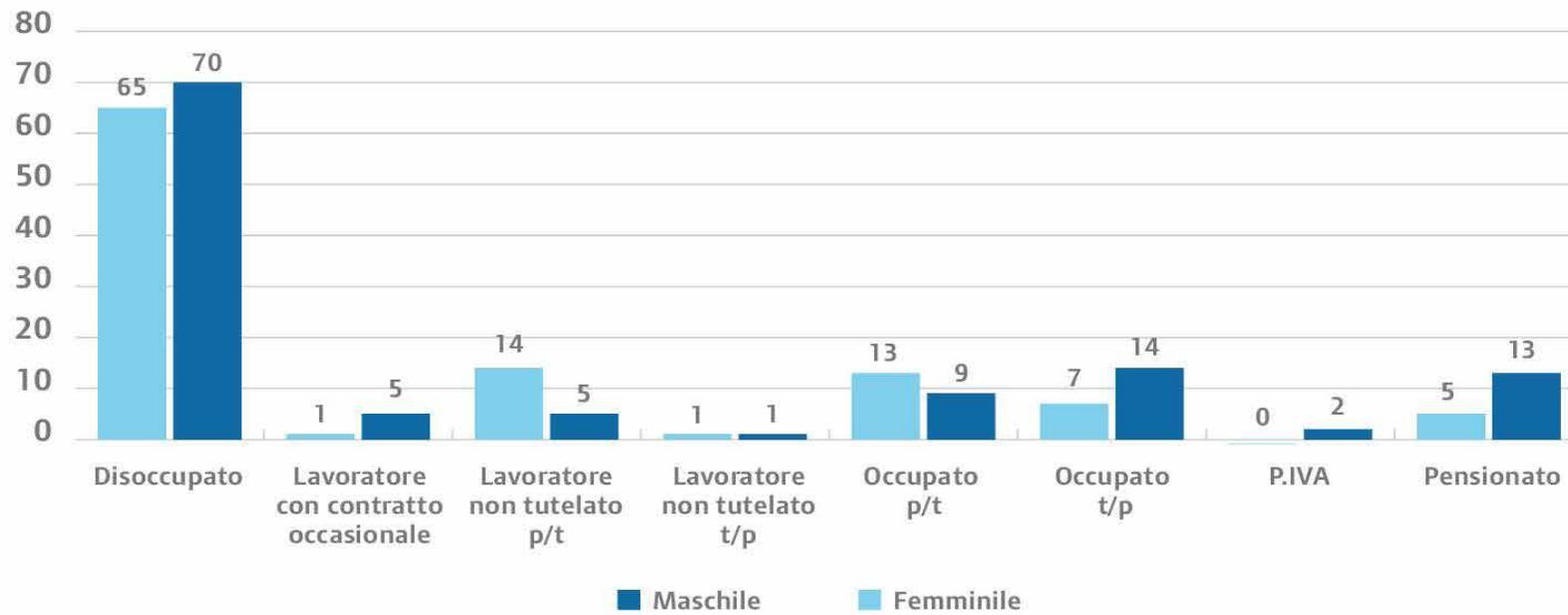
Situazione occupazionale pre covid



Analisi situazione lavorativa post lock down



Analisi situazione lavorativa post-lockdown per genere



hanno perso il lavoro sono donne e sono equamente distribuite per fascia d'età a rappresentare una condizione di fragilità della popolazione femminile. Dimensione già rilevata nell'esperienza di Ruben che vede le donne, spesso mamme, impegnate nell'accudimento dei figli che faticano a conciliare tempo lavoro e tempo famiglia, se non con lavori precari e part-time che in questa situazione sono stati i primi a mancare.

Abbiamo poi indagato la presenza di un reddito e l'entità dello stesso per capire se e in che modo fosse sufficiente per garantire il sostentamento

del singolo e del nucleo familiare monoreddito. Il reddito non è solo da lavoro, infatti il 30% delle persone dichiara al termine del lockdown di percepire il reddito di cittadinanza, che in media è di 300/400 euro.

Come si evince dal grafico 132 persone, il 59% del campione, non ha subito variazioni tra il pre e post lockdown e si dichiara "stabile", il 33% ha peggiorato le sue condizioni mentre il 18% le ha migliorate. Chi ha migliorato la propria condizione dichiara di lavorare in settori che a fronte dell'emergenza sanitaria hanno visto aumentare il loro business, in quanto operanti

in settori coinvolti nel contrasto della pandemia o collegati ad essa come ad esempio i lavoratori impiegati nelle imprese di pulizie, che hanno incrementato le ore di lavoro a seguito del bisogno di sanificazione degli ambienti.

Il dato relativo a chi ha dichiarato di non aver modificato la propria posizione lavorativa diviene significativo in quanto il 53% di questi erano disoccupati in cerca di lavoro prima del lockdown e lo sono ancora a quattro mesi di distanza, avendo però abbassato le prospettive di ritrovare un lavoro. Questo ci dice che chi stava intraprendendo un percorso di fuoriuscita dalla

situazione di indigenza attraverso un percorso accompagnato di ricerca di un lavoro, non solo ha interrotto questo percorso ma si troverà a riprenderlo in una situazione e su scenari molto più compromessi dal punto di vista economico e del lavoro.

Abbiamo chiesto al campione se la loro situazione reddituale fosse migliorata o peggiorata durante il lockdown per capire se alcune misure di sostegno al reddito avessero colmato il gap generato dal

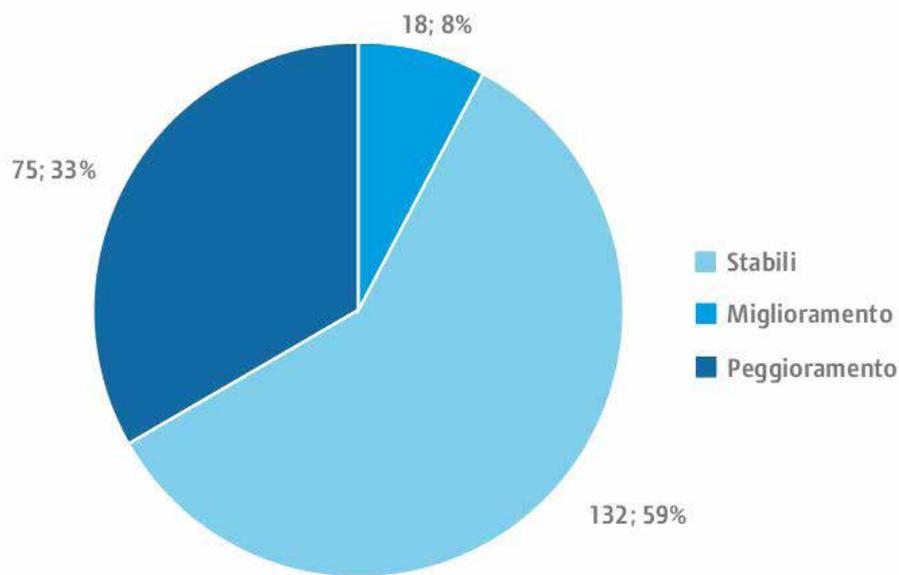
lockdown. Del totale dei disoccupati un terzo dichiara di aver avuto accesso al reddito di cittadinanza ma dichiara anche che la condizione economica è comunque peggiorata.

Più del 50% del campione totale dichiara infatti un netto peggioramento rispetto al pre covid19 che incide in modo significativo sulla possibilità di sostenere le spese fisse relative soprattutto ad affitto e utenze. Il 29% del campione dichiara di avere difficoltà a pagare l'affitto di casa, mentre

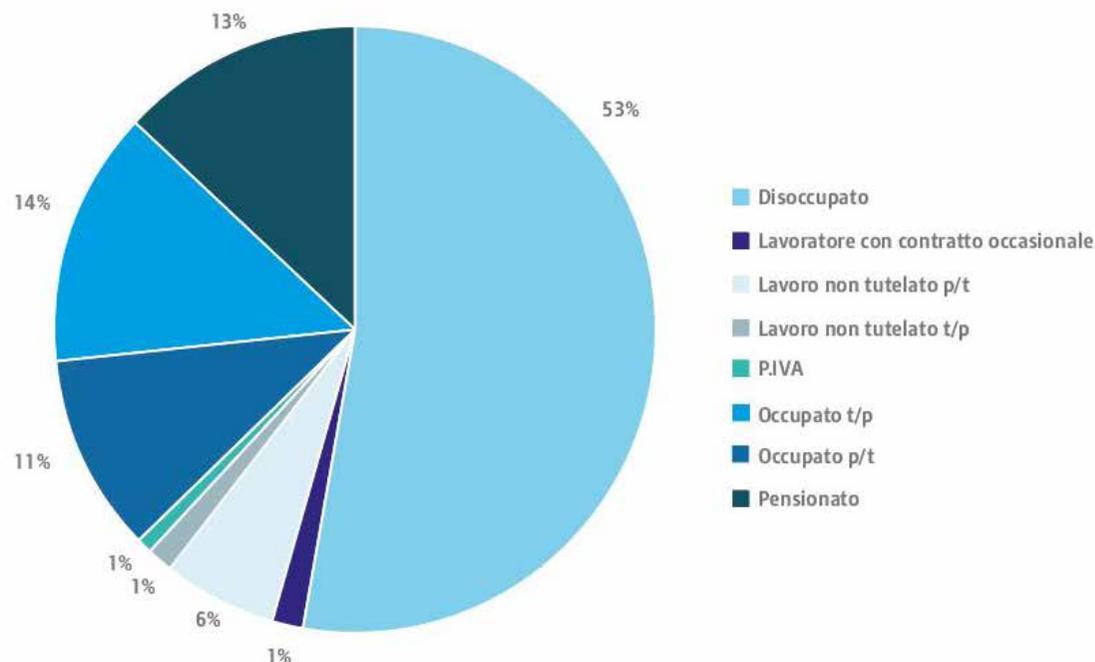
il 48% aggiunge alla spesa per l'affitto anche la difficoltà a pagare le utenze di casa, con il relativo rischio di morosità.

Risulta evidente che la posizione di fragilità pregressa dei nostri commensali si aggrava con il rischio di divenire strutturale nell'accelerare la spinta verso l'indigenza e verso una spirale discendente che, perdendo i suoi fattori protettivi, espone singoli e famiglie ad una precarietà economica e sociale senza precedenti.

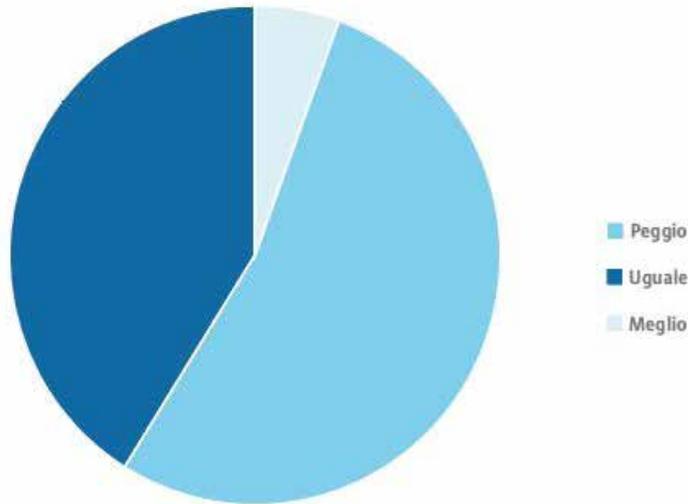
Analisi situazione lavorativa pre/post Covid



Situazioni rimaste stabili



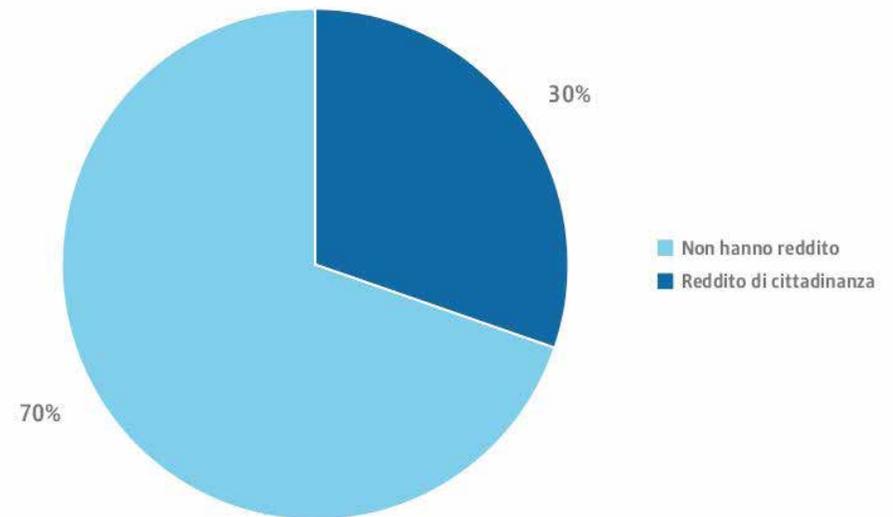
La tua situazione è migliorata o peggiorata nel post lockdown?



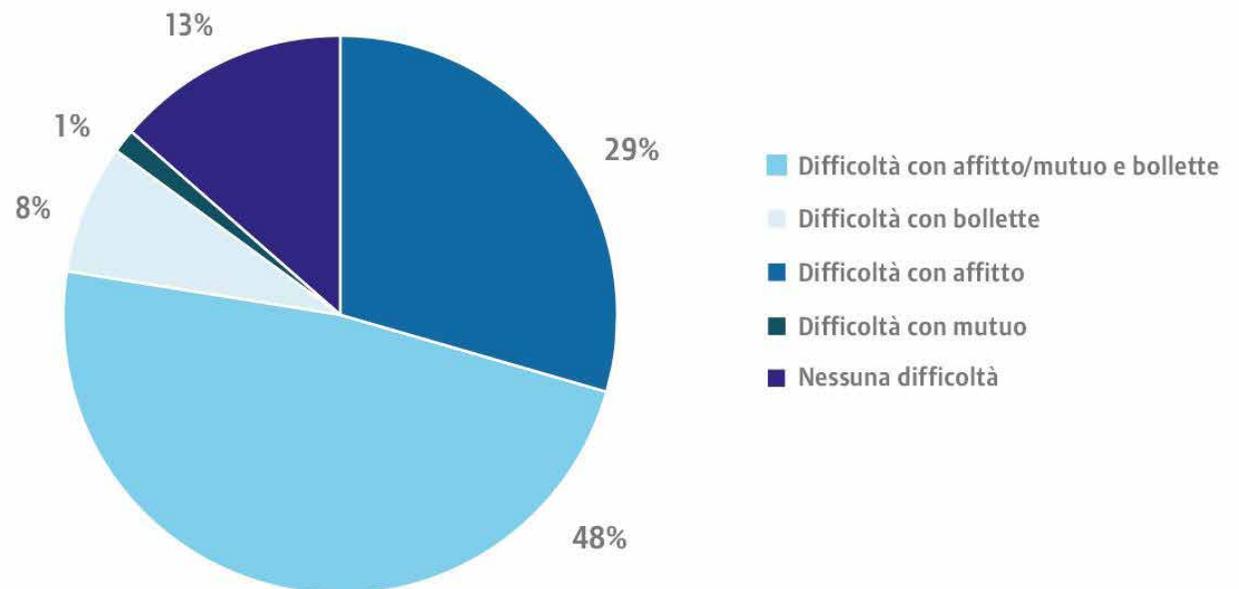
L'evidenza di una situazione che ha impattato in modo drammatico su persone e famiglie commensali di Ruben è che il 67% del campione dichiara di ricevere qualche forma di aiuto o sostegno dagli enti o dalle associazioni territoriali. Non è contemplato il dato della frequenza a Ruben che ovviamente accomuna tutto il campione, la domanda specificava se stessero ricevendo aiuto "oltre" a Ruben.

Centoquattro persone dichiarano di ricevere aiuti alimentari (buoni spesa, pacchi viveri e altro) dalle associazioni o dalle parrocchie della zona in cui risiedono. Sono per la maggior parte famiglie il cui bisogno alimentare è aumentato con la chiusura delle scuole e la conseguente impossibilità per i figli di pranzare nella mensa

Situazione reddituale del totale di disoccupati



Quali difficoltà sta riscontrando



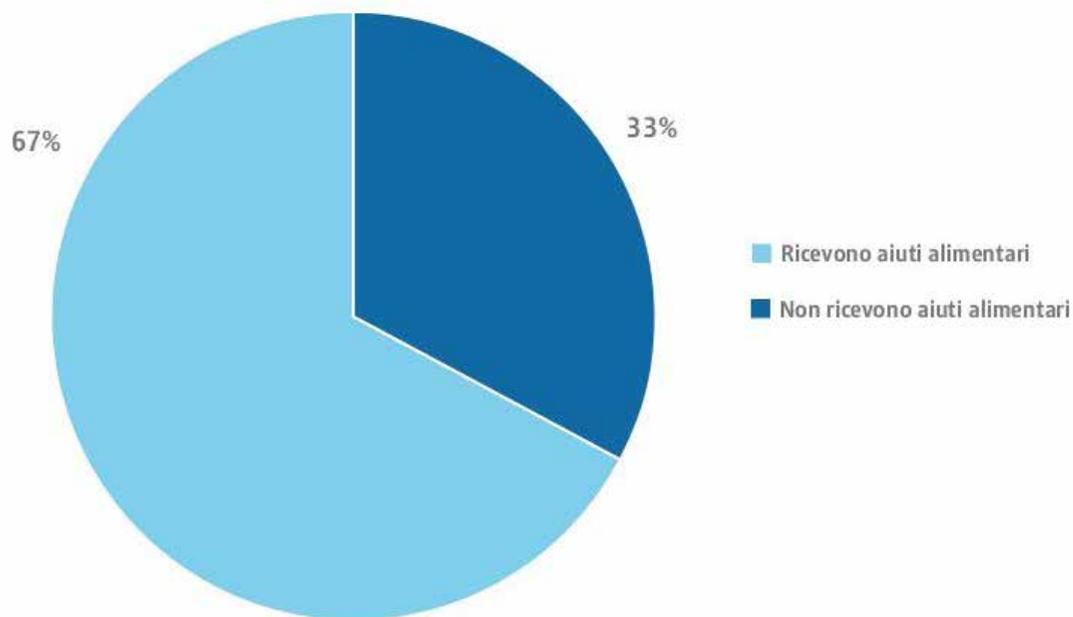
scolastica.

Cinquantatre persone dichiarano di accedere a misure di sostegno al reddito, nella maggior parte dei casi reddito di cittadinanza ma anche reddito di emergenza, cassa integrazione o naspi. Solo 7 persone dichiarano di ricevere aiuto in riferimento allo stato di isolamento in cui versano, sono persone anziane, pensionate che non hanno modificato il proprio reddito ma che hanno visto ridursi fino a scomparire le reti amicali e sociali a cui erano connessi.

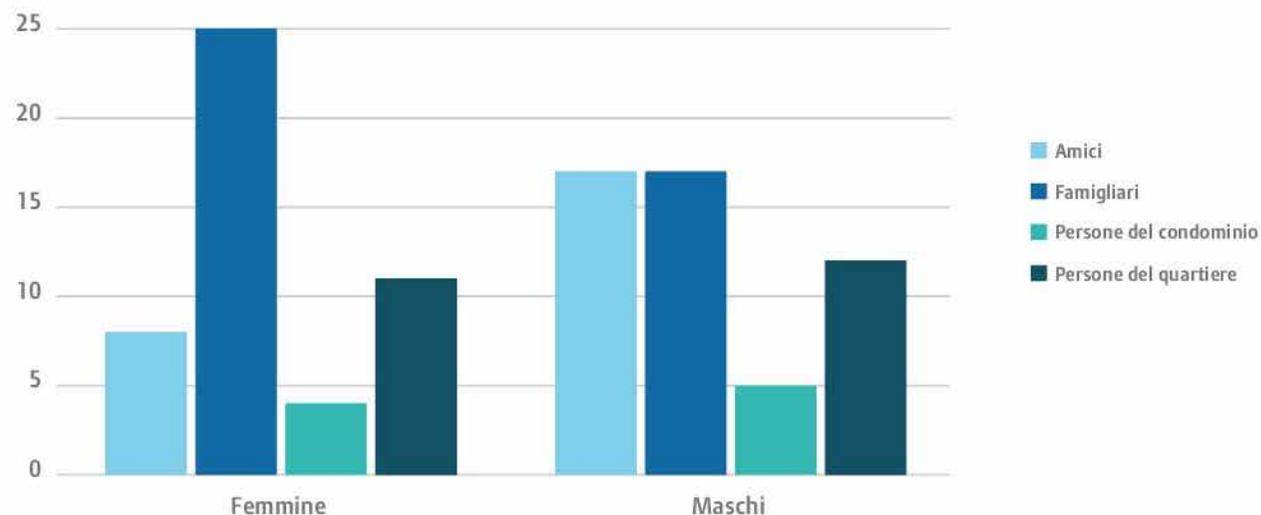
Lo stato d'emergenza per la pandemia e la conseguente crisi economica e del lavoro ha dato vita ad una risposta da parte della comunità territoriale che ha attenuato le difficoltà. Sono state infatti moltissime le iniziative a sostegno delle persone fragili anche di carattere economico, come i fondi di solidarietà, la spesa sospesa e tutte le iniziative nate dal senso di solidarietà che questa crisi ha alimentato. La comunità si è stretta attorno alle persone in difficoltà offrendo una risposta che a volte ha permesso di superare il momento di difficoltà ma che più spesso ha solo alleviato la sofferenza di chi, al termine dell'emergenza, ha consolidato il suo stato di indigenza con l'aggravante di una riduzione di prospettive per il futuro.

Un dato che abbiamo trovato molto interessante è che le persone e famiglie che abbiamo

Chi riceve aiuti alimentari oltre Ruben



A chi stai rivolgendo il tuo aiuto



intervistato e che hanno dichiarato di trovarsi in difficoltà e di ricevere qualche forma di aiuto oltre Ruben, a loro volta dichiarano di essere portatori di aiuto verso altri soggetti della comunità, amici, parenti o vicinato.

La pandemia e la crisi conseguente che ha travolto tutti, ha generato un incremento dei "legami sociali" che, paradossalmente, nelle situazioni di indigenza sono vitali per uscire da quell'isolamento che caratterizza proprio le storie di impoverimento che a Ruben incontriamo quotidianamente.

L'unico effetto positivo della situazione che stiamo attraversando come Ruben con i nostri commensali è proprio questo movimento naturale delle persone verso chi è più in difficoltà, un misto di solidarietà e riconoscenza per una comunità che sta mostrando il suo volto più umano e nella quale, finalmente, si riconoscono anche le persone più fragili.

Un rigenerato senso di appartenenza che ha costituito la base su cui poter innestare percorsi di fuoriuscita dallo stato di indigenza.

La pandemia e la conseguente crisi economica e del lavoro ha destabilizzato i nostri commensali, costringendoli ad uno sforzo senza precedenti per non perdere speranza nel futuro e fare quello che crediamo essere un passaggio drammatico

dal percepirsi come "persona in difficoltà" a percepirsi come "persona senza futuro".

Abbiamo chiesto al nostro campione rispetto a cosa sono più preoccupati come esito di questa situazione, le risposte sono state differenti ma interessanti per la possibilità di aggregarle in macro categorie e per la rappresentazione che offrono delle paure legate alla crisi.

Perdita del lavoro e impoverimento economico sono le paure più presenti nelle risposte, ad evidenziare che l'indigenza o anche solo il rischio di indigenza sia la rappresentazione più preoccupante. E' evidente, in riferimento al fatto che a Ruben ci rivolgiamo prevalentemente a famiglie, che questa preoccupazione è relativa alle conseguenze che lo stato di indigenza avrà sulla vita dei figli.

L'amplificazione delle disuguaglianze sociali, il futuro della sanità pubblica e la gestione della stessa sono preoccupazioni che riguardano due dimensioni ritenute molto importanti, la salute e la sua tutela attraverso le strutture a cui possono accedere e la comunità di appartenenza come fattore protettivo dei processi di ampliamento della forbice tra chi sta bene e chi sta peggio.

Significativo anche il dato che vede indicata la "politica" come fattore di preoccupazione, a rappresentare una richiesta di aiuto strutturale. In ultimo e per concludere è stata citata la "paura",

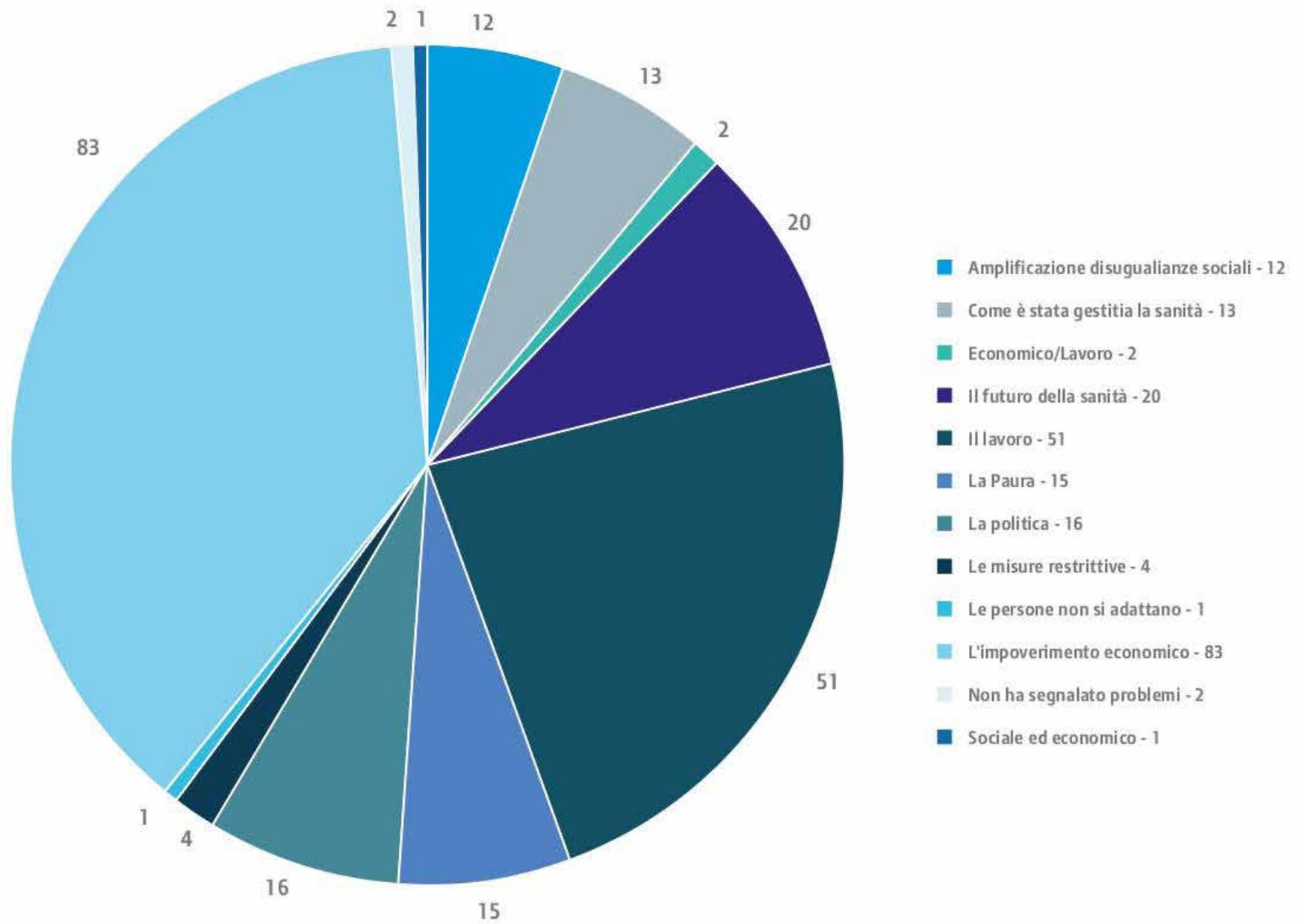
la preoccupazione di trovarsi ad avere paura per il proprio futuro e per quello dei propri figli.

Paura che a Ruben accogliamo quotidianamente e che è protagonista, esplicita o implicita, delle storie di indigenza che incontriamo tutte le sere a cena e che, con fatica, sosteniamo e accompagniamo nei percorsi di ripartenza.

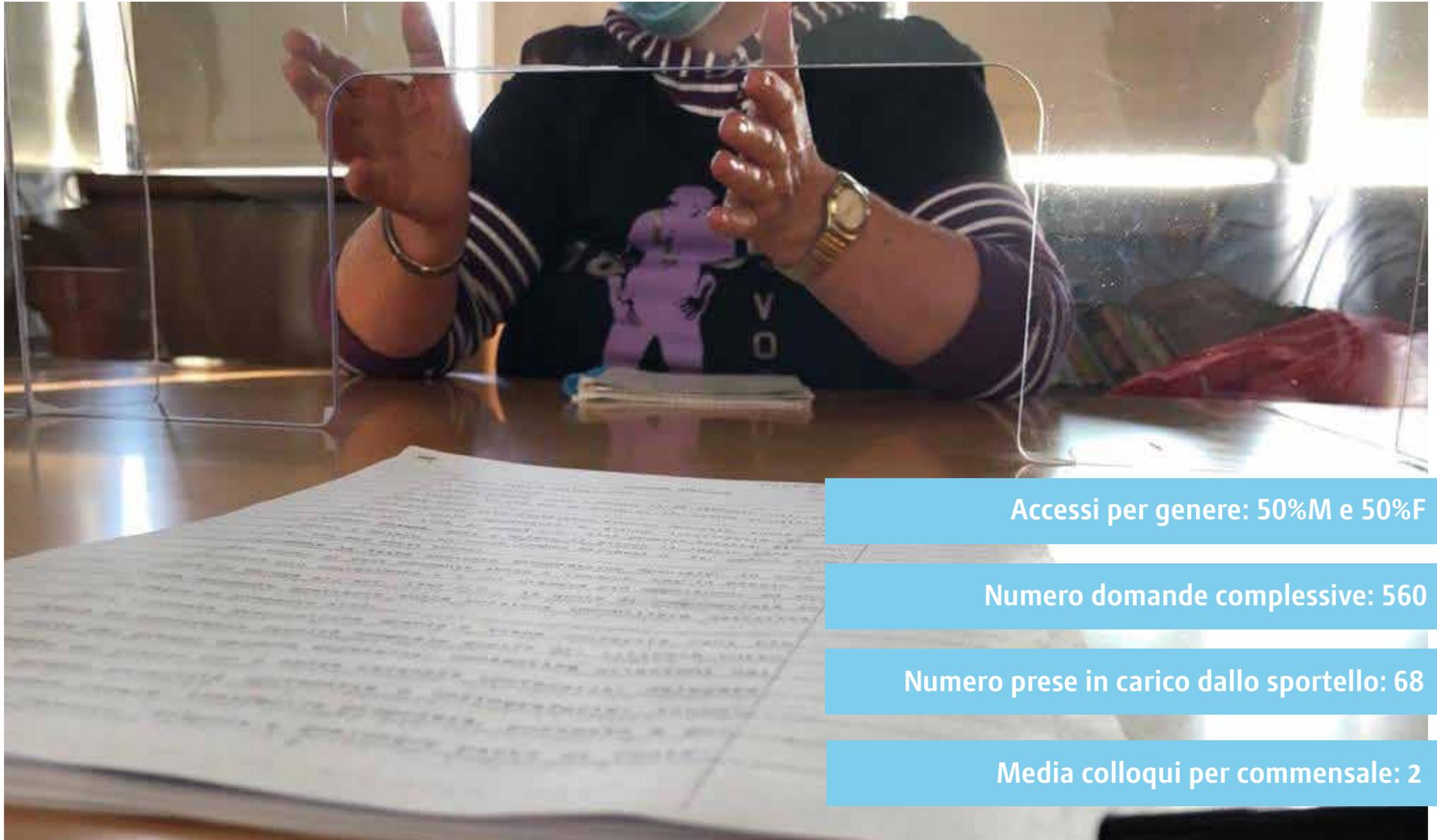
Questa indagine interna a Ruben, come da obiettivi dell' area ricerca e soluzioni, ci ha visti, partendo dall'esperienza maturata e ormai consolidata del Ristorante Ruben, cercare di comprendere meglio i meccanismi e le modalità con le quali singoli e famiglie stanno attraversando questa crisi determinata dalla pandemia.

L'Area "Ricerca e soluzioni" raccoglie infatti 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.

Cosa ti preoccupa di più



Sportello "Ascolto e Orientamento"



Accessi per genere: 50%M e 50%F

Numero domande complessive: 560

Numero prese in carico dallo sportello: 68

Media colloqui per commensale: 2

Se l'obiettivo dei volontari dell'Associazione Volontari di Ruben è condividere con i commensali il momento della cena, l'obiettivo dello Sportello è fare una più approfondita analisi dei bisogni emersi in quello scambio relazionale.

L'ascolto avviene in un'ora di colloquio che, in base alle esigenze, può portare ad altri colloqui e/o a invii ai servizi del territorio. L'obiettivo rimane sostenere i nostri commensali lasciando però a loro il ruolo di protagonisti della propria ripartenza.

È 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.

Lo Sportello "Ascolto e Orientamento" è per la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, il luogo dove i commensali possono portare i loro bisogni, sicuri di ricevere un ascolto attento e professionale che possa poi indirizzarli ai servizi territoriali più idonei alla richiesta.

Gli obiettivi dello sportello

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 di tutte le risorse presenti nelle diverse aree di bisogno.

La gestione dello sportello "Ascolto e Orientamento" fa capo alla coordinatrice dei volontari in collaborazione con i volontari dell'Associazione.

Con l'inizio della pandemia a marzo 2020 abbiamo dovuto sospendere anche lo Sportello Ascolto e Orientamento in ottemperanza al divieto di accesso alla struttura, passando alla modalità telefonica per poi riaprire, seppur gradualmente e sempre con le debite attenzioni e tutele, da maggio.

Anche lo sportello ascolto e orientamento si è dovuto riorganizzare e strutturare per funzionare da remoto, come tutte le iniziative ricomprese nel progetto #CISIAMO per i commensali: un progetto che, con strumenti nuovi e diversi, ci ha permesso di continuare a dare una risposta ai bisogni dei commensali, connettendoli con la rete territoriale dei servizi di supporto e con le tante iniziative sorte nelle comunità territoriali durante l'emergenza per covid 19.

Di seguito il resoconto di tutte le iniziative messe in campo.

Pur all'interno di un progetto più ampio, lo sportello non si è mai fermato, in remoto o in presenza, sia per conoscere nuove persone da tesserare, sia per mettersi in ascolto dei bisogni dei commensali, per un totale di 560 colloqui.

I bisogni emersi sono stati in primis legati al tema dell'abitare, in particolare inerenti alle difficoltà nel pagare l'affitto e le utenze: si sono presentate diverse situazioni di sfratto a fronte di morosità nel pagamento dell'affitto. Dopo l'abitazione si attestano la salute (propria o della famiglia) e il sostegno legale. Da evidenziare che per quanto riguarda la salute, nel 2020 sono raddoppiate le

richieste di visite mediche specialistiche in regime di "Visita Sospesa" presso Medici in Famiglia.

Per quanto riguarda le questioni legali, in aumento rispetto al 2019, erano connesse oltre che agli sfratti, a questioni di diritto di famiglia (affido, divorzio, violenza domestica), questioni lavorative/contrattuali, ricorsi, documenti, frodi, consulenza su denunce, incidenti stradali.

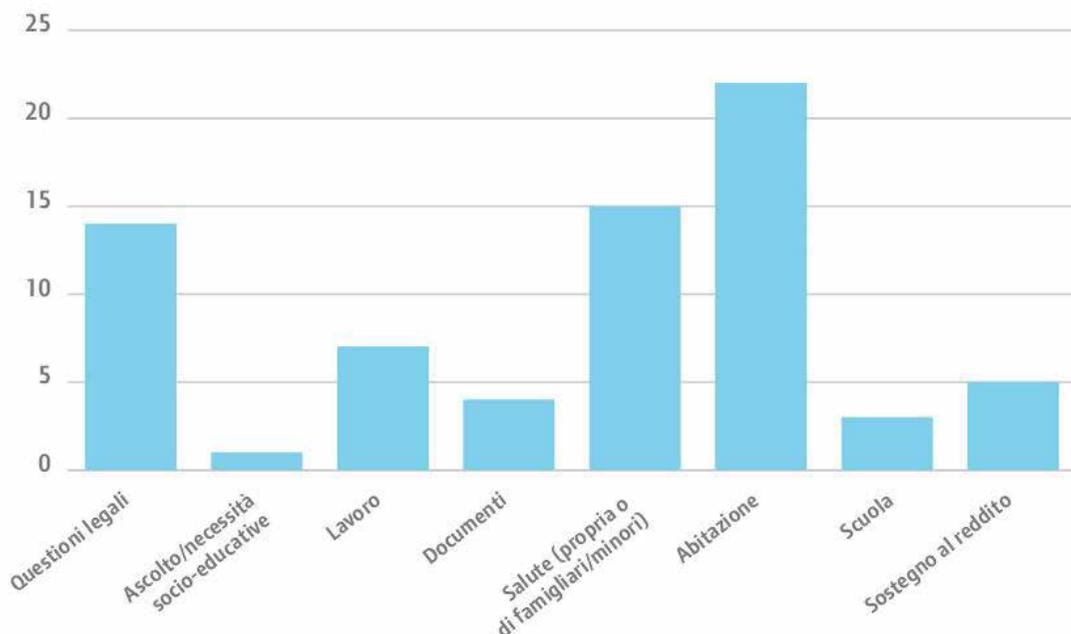
Il terzo motivo di accesso allo sportello sono state problematiche legate all'ambito lavorativo (perdita del lavoro o reddito insufficiente) e

richiesta di sostegno al reddito. Anche in questo caso le richieste sono aumentate rispetto al 2019. Sono poi emersi bisogni legati all' "ascolto/necessità socio-educative", ai documenti (con particolare riferimento all'ambito migratorio e alla sanatoria estiva o legati alla richiesta della SPID) e alla scuola (in particolare l'iscrizione dei figli e il pagamento della mensa scolastica). In generale lo sportello ha registrato un aumento di colloqui rispetto all'anno precedente

Il grafico sull'andamento dei colloqui offre una fotografia dell'accesso allo Sportello ascolto e orientamento durante il 2020.

È evidente un calo netto dei colloqui in corrispondenza ai due lockdown, durante il più duro, quello di Marzo, non ci sono state richieste di colloqui diretti. La raccolta del bisogno dei commensali è confluita nell'istituzione del call center Ruben, che ha contattato telefonicamente tutti i commensali di Ruben con l'intento di verificare la presenza di bisogni e l'esigenza di connetterli con le risposte territoriali. Nei mesi successivi, in concomitanza con l'arrivo dell'estate e la fase di miglioramento della pandemia, le persone sono tornate a preferire il contatto diretto con lo sportello. Ad agosto, invece, si rileva un calo naturale dovuto anche alle due settimane di chiusura del Ristorante Solidale Ruben. I numeri tornano

Motivi di accesso allo sportello



ad aumentare da settembre, con un lieve calo a ottobre, durante la seconda ondata.

Lo sportello Ascolto e Orientamento, durante il 2020, è stato il riferimento per i commensali che hanno subito un peggioramento della loro situazione di indigenza e che si sono trovati disorientati in questo nuovo scenario economico e del mondo del lavoro.

Progetto formazione e lavoro

Il Progetto "Formazione e Lavoro", si avvale di un gruppo di 7 volontari e ha come obiettivo quello di sostenere e orientare al lavoro i commensali del Ristorante Ruben.

L'obiettivo è accompagnare i commensali a riavvicinarsi al mondo del lavoro e alla motivazione che sottende la sua ricerca e prende forma in:

- colloqui conoscitivi per ricostruire la storia professionale e lavorativa
- attivare le persone a fare ricerca attiva del lavoro, sostenendole nella difficoltà che ciò comporta e orientandole verso gli enti territoriali preposti
- proporre ai soggetti interessati eventuali opportunità formative e segnalare alle strutture operanti nel mercato del lavoro la loro disponibilità alla pronta occupazione.
- incentivare la formazione come esperienza motivante, indirizzando le persone verso percorsi di cambiamento, necessari per la ripartenza.

Lo sportello è rimasto chiuso per quasi tutto il 2020 ma, come accennato precedentemente, è stata creata una bacheca con annunci di lavoro e corsi di formazione gratuiti.

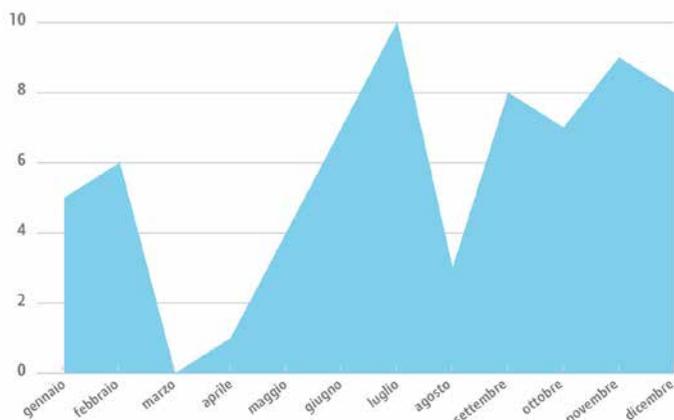
E' iniziata nel contempo una riprogettazione dello sportello.

Le collaborazioni sono proseguite con le sottoelencate organizzazioni:

- Sportello badanti di Spazio Aperto Servizi;
- Randstad: segnalazioni mirate per specifiche posizioni che ci venivano segnalate;
- A&I: collaborazione nella "sponsorizzazione" di corsi e sportelli di sostegno alla ricerca lavorativa;
- Sportello Fleming del Comune di Milano: corsi di formazione con conseguente inserimento lavorativo.
- CGIL Milano Giambellino: a cui abbiamo inviato commensali per avere sostegno e orientamento in merito alle problematiche in ambito lavorativo.

A queste si sono aggiunti Associazione A.L.A. Milano Onlus, che con la sua newsletter ci ha permesso di ampliare l'offerta di lavori, e Afol Metropolitana che abbiamo sostenuto nella ricerca di soggetti interessati a un progetto di formazione e inserimento lavorativo nel quartiere Giambellino/Lorenteggio.

Andamento colloqui Ascolto Orientamento durante il 2020



I progetti dalla presenza al remoto

Gli enti che collaborano in modo stabile con lo Sportello Ascolto - Orientamento hanno trasformato i loro interventi in remoto:

- **Equality (24 invii)**: l'associazione di avvocati che offre consulenza legale gratuita, ha da subito dato la propria disponibilità per dare sostegno telefonico a chi dei nostri commensali ne avesse avuta necessità. Nel periodo estivo hanno poi ricominciato a fare colloqui in presenza due volte al mese. I motivi degli invii sono stati prevalentemente: problematiche famigliari, lavorative, abitative, economiche o legate ai documenti.

La prassi prevede un invio da parte di Ruben ad Equality, che valuta durante un primo colloquio la situazione e stabilisce se prenderla in carico o inviarla a servizi specializzati. In particolare, la collaborazione è con DIF (Difesa In Famiglia) per quanto riguarda il diritto di famiglia e/o la presenza di minori e con il Naga per questioni inerenti l'ambito della migrazione.

Per questioni legate al tema del lavoro, ci siamo avvalsi delle consulenze della CGIL di zona e dello SPORTELLO ANTI-CRISI "Punto di risposta" dell'Associazione Elsa OdV in collaborazione con il Municipio 6;

- **Medicinfamiglia (9 invii)**: Centro Medico

Polispecialistico a vocazione sociale che offre visite specialistiche, esami e terapie a tariffe accessibili e ridotte liste di attesa.

Compatibilmente alla loro gestione della pandemia, non hanno mai smesso di accettare nostre segnalazioni.

- **Custodi sociali di Spazio Aperto servizi (27 invii)**: i custodi sociali, con sede presso la nostra Fondazione una volta a settimana, accompagnano e sostengono i commensali nell'accesso alle pratiche burocratiche: iscrizioni dei figli a scuola, accesso alla Dote Scuola, pagamenti rette mense scolastiche, Bonus bebè, domanda di casa popolare e tutte quelle pratiche di accesso a misure di sostegno Comunali o Regionali.

Durante la pandemia hanno sostenuto, anche da remoto, i nostri commensali nel fare richieste di buoni spesa, misure di sostegno al reddito, attivazione SPID. Inoltre, durante i mesi estivi di riapertura, abbiamo riattivato con loro il servizio di custodia serale: a settimane alterne, il martedì sera, erano presenti nella sala del Ristorante Ruben due custodi sociali per raccogliere i bisogni dei commensali.

Le collaborazioni sono state anche con Fondazione Guzzetti, i Municipi di zona 6 e 7, Spazio Donna e Punto Donna di WeWorld Onlus oltre che con le tante associazioni e realtà con le quali abbiamo continuato a fare rete in un momento così difficile per le famiglie e i commensali di Ruben.



Call center Emergenza Ruben

Un piccolo call center che durante i primi mesi di lockdown ha visto impegnate alcune volontarie nel chiamare i nostri commensali, soprattutto quelli che non vedevamo da tempo, per far sentire la presenza e la vicinanza di Ruben, raccogliere eventuali bisogni per indirizzarli alle risorse territoriali di contrasto all'emergenza. Ma anche solo per un saluto e una chiacchiera.

Telefonate che hanno quindi avuto come obiettivo quello di "accorciare le distanze", consapevoli che in quei mesi, entrare nelle case delle persone, anche solo con una telefonata, era importante. Spesso risultava l'unico contatto con l'esterno e quasi sempre un sollievo anche solo percepire di essere nei pensieri di qualcuno ed avere un contatto costante, anche se telefonico. Per questo con ogni persona si stabiliva il successivo appuntamento.

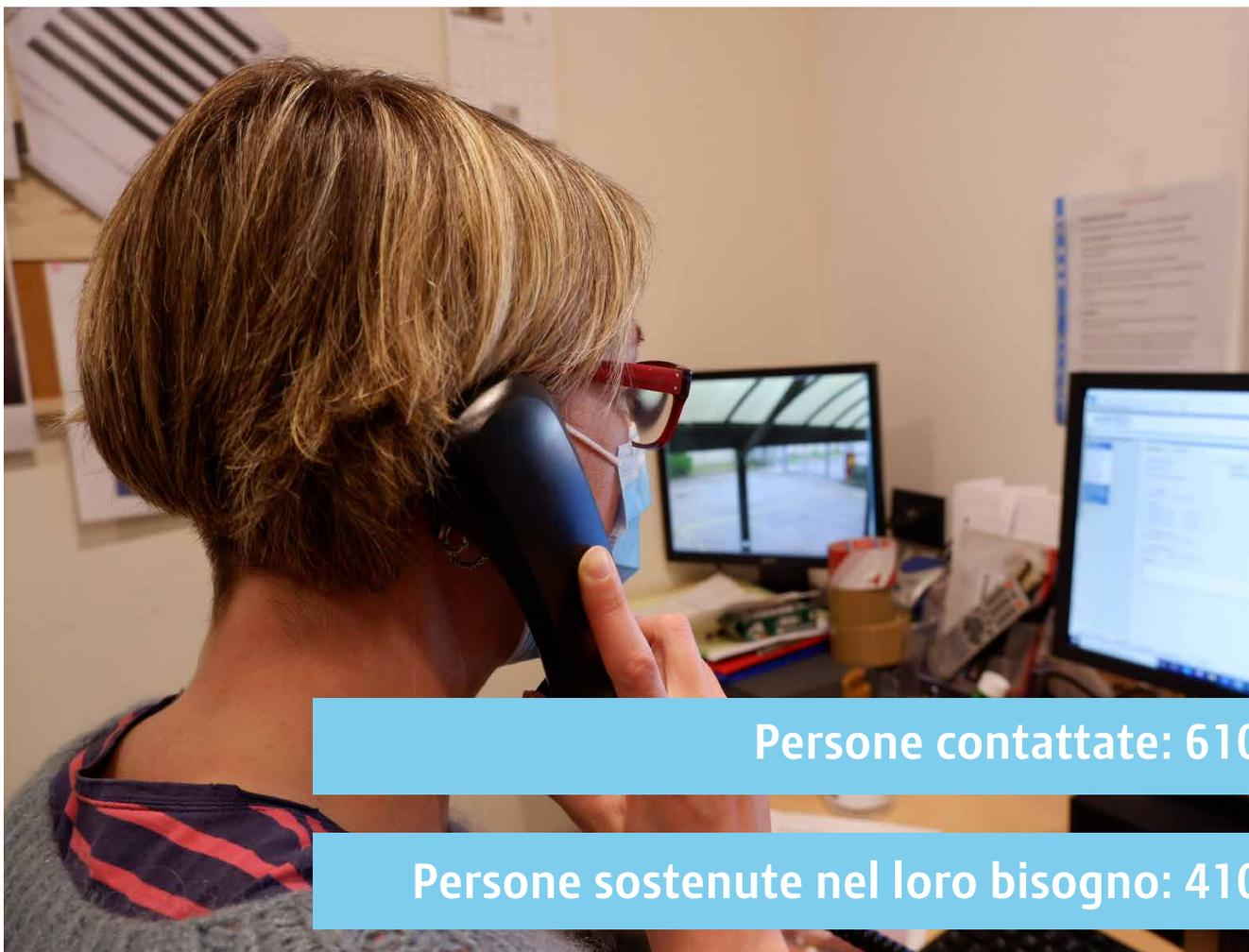
Le telefonate effettuate sono state oltre 600 e il riscontro da parte delle persone è stato molto positivo.

Questo servizio è risultato essere anche uno strumento importante per mappare l'evoluzione delle storie di indigenza dentro la pandemia: abbiamo infatti avuto riscontri continui in merito all'effetto che la crisi sanitaria ed economica

stava avendo in merito alla situazione lavorativa, a quella abitativa e quella socio/relazionale dei nostri commensali.

Raccogliere informazioni in questa fase è stato utile per poter immaginare e progettare nuove

linee di intervento sempre più rispondenti al bisogno reale delle persone. Un'attività che ci ha visto vicini alle persone con uno sguardo rivolto al futuro.



Bacheca informativa

Abbiamo deciso da subito di mappare, con l'aiuto di altre realtà del territorio, tutte le misure e i servizi di sostegno che si stavano attivando e di diffonderle, tramite "Call center emergenza Ruben" e altre due modalità:

- La pagina Facebook: un modo per cercare di diffondere notizie utili a tutta la nostra rete (numeri telefonici, iniziative del Comune e del terzo settore ecc.) in modo da favorirne il più possibile la diffusione, sapendo che, nel mare di notizie che potevano creare confusione, le nostre erano credibili e non fake news. Il tutto contrassegnato con l'Hashtag #CISIAMO e la raccomandazione ai volontari dell'Associazione di condividere il più possibile

- La bacheca: alle finestre di Ristorante Solidale Ruben abbiamo allestito una vera e propria bacheca con tutte le informazioni utili (le stesse che venivano anche pubblicate su Facebook). Oltre a queste abbiamo deciso di esporre anche: annunci di lavoro pubblicati dal Celav (Centro di orientamento al lavoro del Comune di Milano), dall' Associazione A.L.A. Milano Onlus e da AFOL Metropolitana.

Nei mesi successivi abbiamo anche iniziato ad esporre avvisi di corsi di formazione gratuiti finanziati con Dote Lavoro.

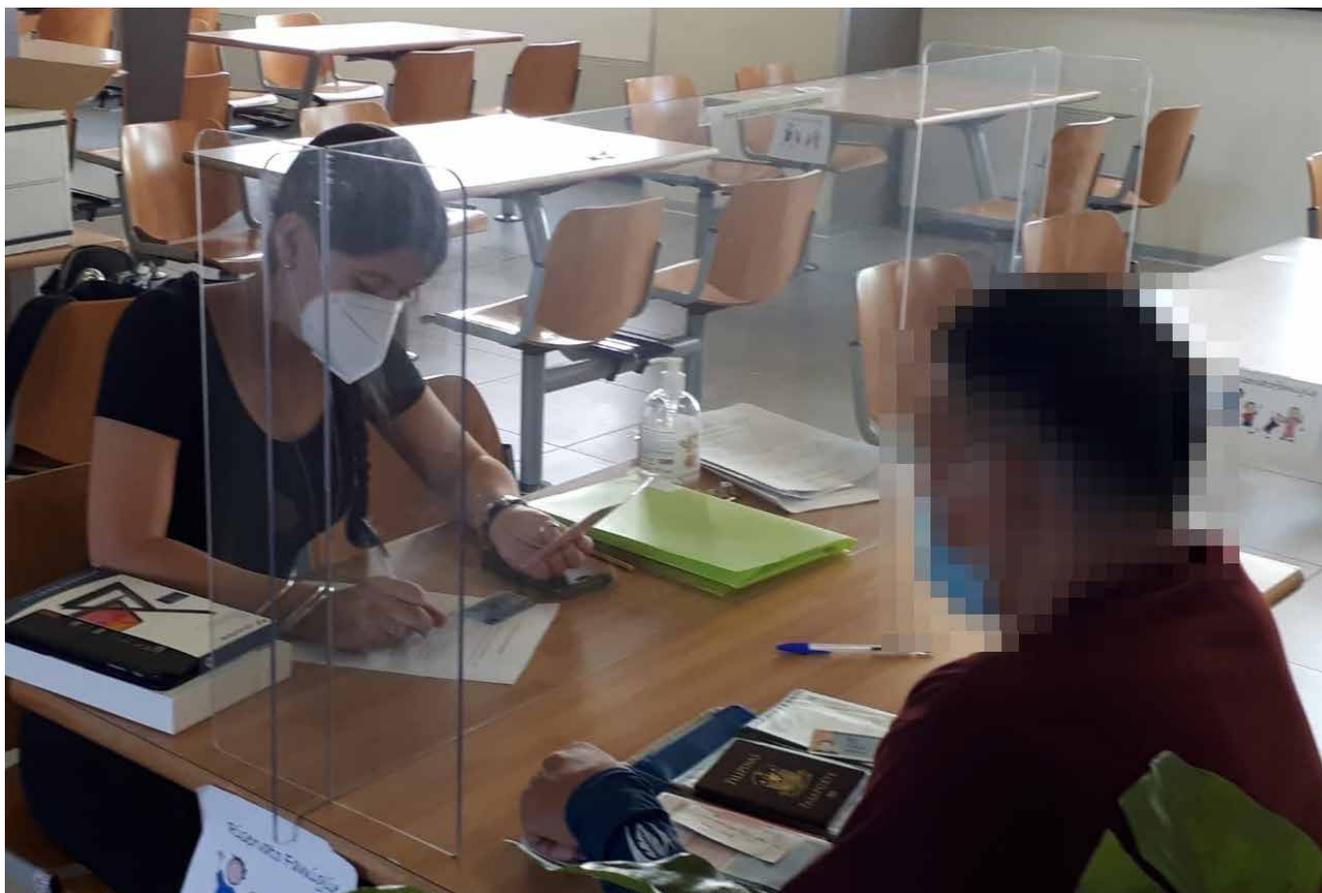


Progetto Tablet

Quest'anno la nostra attenzione ai minori si è concentrata sulle difficoltà che la DAD portava con sé, legate soprattutto all'impossibilità di accedere alla corretta strumentazione da parte di alcuni nostri ragazzi soggetti quindi anche al rischio di impoverimento educativo.

Save the Children parla di "bambini e ragazzi intrappolati tra una povertà materiale crescente a causa dell'emergenza Coronavirus in Italia e la mancanza di opportunità educative, le difficoltà nella didattica a distanza e il mancato accesso alle attività educative extrascolastiche, motorie e ricreative. Per molti di loro la prospettiva è rimanere indietro, perdere non solo motivazione e competenze scolastiche, ma, in alcuni casi, essere spinti ad un isolamento che può portare all'abbandono della scuola."

Per questo, grazie alla collaborazione con Fondazione Albero della Vita - Progetto Varcare la soglia, il 6 agosto 2020 a Ruben abbiamo distribuito Tablet Samsung a 23 famiglie, sia commensali di Ristorante Ruben che segnalateci dalla rete Qubi Giambellino. Un ulteriore sostegno a garanzia dell'accesso alla didattica a distanza per bambini e bambine. Un piccolo contributo che in quel momento di crisi generalizzata, contribuiva allo sforzo di colmare un gap pericoloso nell'accesso all'istruzione e ridurre il divario digitale, causa della povertà educativa.



“ La Fondazione da sempre ha scelto di essere attenta al tema della “povertà nella povertà”, quella vissuta dai bambini e dalle bambine, che mostrano il volto più duro delle situazioni di impoverimento. ”

Giambellino 143

Il progetto di Housing sociale "Giambellino 143" ha come obiettivo di fornire una abitazione temporanea a chi è in emergenza abitativa.

A queste persone viene successivamente proposto un progetto di accompagnamento per ritrovare, attraverso l'utilizzo consapevole dei servizi alla persona del quartiere e del Comune, una autonomia reale in termini di lavoro, abitazione permanente, accesso ai servizi sociali. L'intervento mira a rendere il più possibile capaci i soggetti affinché collaborino nella costruzione interattiva del progetto e ne condividano gli obiettivi.

Il lavoro educativo si concentra principalmente

su tre aree di intervento, che si esplicitano in: cura familiare, gestione economica/finanziaria e cura del contesto abitativo.

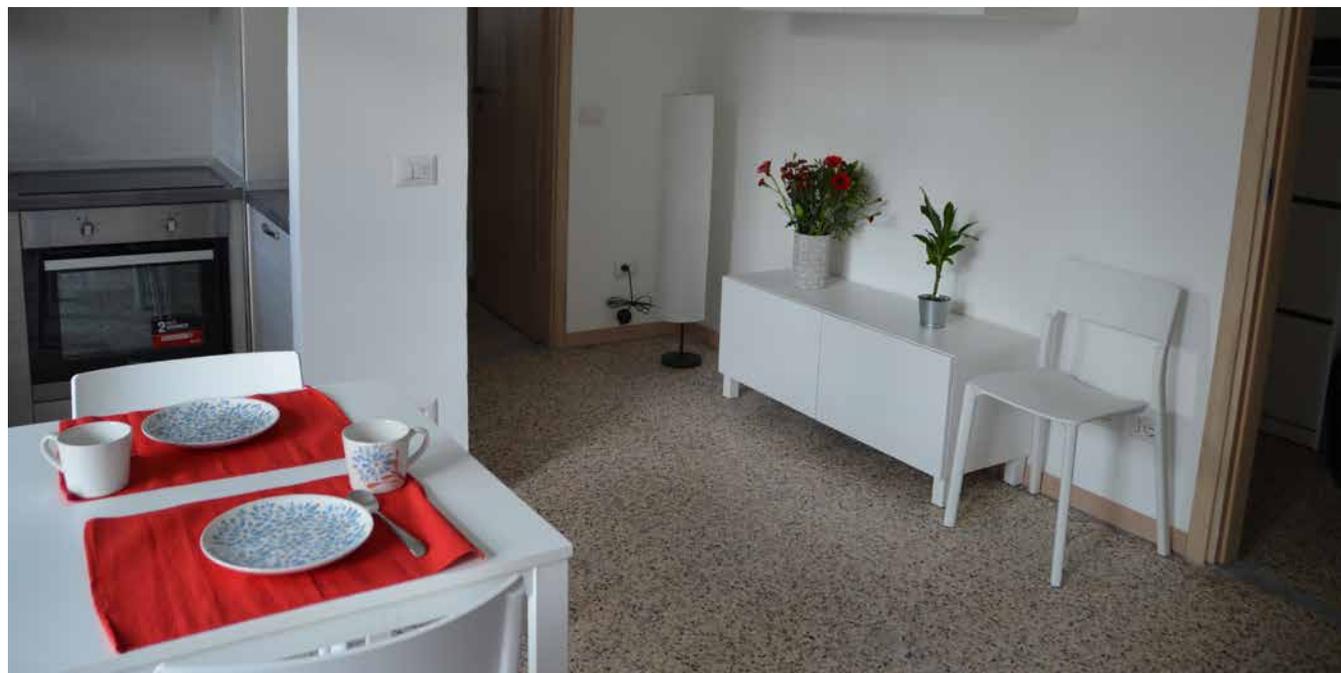
I 5 appartamenti a disposizione permangono sempre occupati, mantenendo il turnover previsto dal progetto anche se ridotto dagli affetti della crisi da pandemia sulle famiglie ospitate.

Il contesto condominiale in cui i nuclei abitano vede presenti diverse tipologie di abitanti:

- Cittadini assegnatari della casa popolare
- Proprietari che hanno riscattato gli alloggi

- Famiglie accolte in progetti di housing sociale come il nostro, che hanno avuto l'assegnazione temporanea di un appartamento in quanto provenienti da situazioni di fragilità economica e sociale.

La convivenza tra le diverse realtà non sempre risulta facile, è evidente come spesso i proprietari degli alloggi facciano fatica ad accettare le famiglie inserite all'interno delle progettazioni di Housing Sociale, da qui il progetto educativo dei nostri inquilini, che vede spesso la collaborazione con l'amministratore di condominio al fine di prevenire e appianare eventuali, remoti, conflitti.





Tra gli ingredienti una buona notizia

Nei primi mesi della pandemia abbiamo osservato quotidianamente che l'effetto più devastante per chi proviene da situazioni caratterizzate da fragilità e vulnerabilità economica e sociale, rischiava di essere la scomparsa della rappresentazione di un futuro percorribile e praticabile da investire di speranza e sul quale posizionare un progetto di vita sostenibile.

La capacità "immaginale", che muove i singoli e le comunità rischiava di spegnersi sotto le ceneri della crisi.

Ruben invece una prospettiva vuole averla e deve averla per poterla dare. Per questo abbiamo deciso di aggiungere tra gli ingredienti della cena da asporto una "buona notizia": nella confezione della cena, oltre alle pietanze, i commensali hanno trovato tutte le sere una notizia "edificante" stampata, una piccola pergamena che simbolicamente voleva riconnettere storie di difficoltà e indigenza con una prospettiva positiva.

La prima pergamena è stata un messaggio del Presidente Pellegrini che ha ricordato il sesto anniversario dell'apertura di Ristorante Solidale Ruben rassicurando che Ruben c'è e ci sarà sempre per i commensali. Da questa "buona notizia" abbiamo avviato questa importante iniziativa.

La buona notizia del giorno

Napoli: maestro porta la scuola sotto i balconi degli studenti dei Quartieri Spagnoli

Durante il tanto discusso provvedimento della didattica a distanza in regione Campania, ci ha pensato un maestro delle elementari a regalare qualche ora di piacevole compagnia ai bambini delle scuole elementari che abitano nei vicoli dei quartieri spagnoli, portando la cultura sotto i loro balconi, il giovane maestro è sceso tra i vicoletti dei quartieri spagnoli armato di mascherina, entusiasmo e delle poesie di Gianni Rodari per regalare ai più piccoli e ai loro genitori un bel momento di cultura, da vivere affacciati ai balconi.

E' importante portare il "bello" dove da solo fatica ad arrivare



"Grazie Ruben"



Associazione Volontari di Ruben

2020: un anno difficile per tutti, ma in particolare per coloro che già si trovavano in una situazione di fragilità.

È il caso di molti nostri commensali, che ben conosciamo, a cui si sono andati ad aggiungere nuovi - nuovi poveri: lavoratori dei servizi che con le chiusure si sono trovati senza lavoro, ma anche lavoratori domestici, persone con contratti a termine, altri che contavano su lavori discontinui, a volte in nero. Per tutti loro la pandemia ha significato non solo il venir meno del lavoro, ma anche un ulteriore ostacolo alla ripartenza e alla possibilità di immaginarsi e progettare un futuro.

L'impegno della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS e la continuità della presenza dei volontari dell'Associazione Volontari di Ruben, anche nei momenti più difficili, ha permesso al Ristorante solidale di poter sempre fornire a tutti loro una buona cena, e un seppur limitato ascolto e sostegno per la distanza fisica.

La riduzione dei volontari in sala e l'impossibilità di poter mangiare all'interno del ristorante per molti mesi, è stata per molti commensali un ulteriore motivo di tristezza: sono venuti meno quei momenti conviviali, per alcuni gli unici della

giornata, passati in compagnia condividendo il momento della cena. Sono venuti meno i momenti di tranquillità per le mamme che a Ruben potevano affidare per i giochi o i compiti i loro bambini ai volontari e soprattutto sono venuti meno i dialoghi, gli incontri fra commensali e volontari.

Credo siano mancate davvero molto ai nostri commensali le cene consumate insieme, le occasioni per scambiare due chiacchiere, per raccontare problemi, dolori, gioie e avere parole di aiuto, conforto e un sorriso.

Certamente il non potersi sedere insieme a tavola è stato un motivo di tristezza, di frustrazione anche per i volontari. Veniva meno il motivo principale dell'essere volontari a Ruben: non tanto dare una cena, a questo provvede la Fondazione, ma essere lì a creare relazioni con i nostri amici commensali, aiutarli a riscoprire la voglia, l'energia per ripartire, dare un momento di serenità, farli sentire meno soli.

Abbiamo cercato di concentrare tutto questo nelle poche parole scambiate consegnando il sacchetto, era importante, e capivamo che non era poca cosa.

Ma tutto questo non sarà stato solo negativo: sono sicuro che appena sarà possibile la completa riapertura di Ruben, tutti noi riprenderemo il nostro impegno di volontari con una nuova e più piena consapevolezza di come sia importante, insostituibile essere in sala non "per" i commensali ma "con" i commensali.

Ci sederemo a tavola con loro con una nuova attenzione a consumare la cena insieme, a conversare, a consentire loro di sentirsi meno soli, a conquistare la loro fiducia, a conoscere i loro problemi, a condividere i loro dolori e gioie, a consolare e confortare nei momenti di particolare tristezza, a consigliare e contribuire alla loro ripartenza, a constatare i passi avanti compiuti e congratularsi per questi, a convincerli che la vita potrà essere ancora bella per loro e che noi saremo sempre con loro. Buona ripartenza !

Gianluigi Ghezzi
Presidente Associazione Volontari di Ruben



"Grazie Ruben"

Ruben

CRSSA

Essere volontari in tempo di Covid a Ruben

Nata nel 2016, l'Associazione Volontari di Ruben rappresenta la comunità di volontari che attraverso il loro impegno sostiene le attività di Progetto Ruben.

A seguito dell'emergenza sanitaria e delle conseguenti misure di prevenzione, nel 2020 abbiamo dovuto ridirezionare e riorganizzare l'operato dei volontari per garantire la massima sicurezza nello svolgimento del servizio.

La sala è stata riallestita per garantire la massima sicurezza durante la condivisione della cena. Plexiglas sui tavoli, accesso contingentato, segnaletica orizzontale e verticale per il rispetto delle distanze, obbligo di mascherina e guanti hanno reso possibile quel supporto che trova nella condivisione della cena il suo momento più importante, convinti che i commensali



hanno, in questi mesi, ancora più necessità di trovare "accoglienza della propria storia". Oggi sempre più caratterizzata da fatica, disillusione, disorientamento e adattamento per rinuncia ad un presente che non lascia spazio all'immaginare una prospettiva di riscatto.

Durante la somministrazione della cena d'asporto, momento in cui lo scambio relazionale doveva essere necessariamente veloce e distanziato, abbiamo avuto conferma che piccole attenzioni nei confronti dei commensali possono racchiudere gesti di cura e attenzione importanti.

A Ruben quindi il distanziamento è stato fisico, ma nessuno è rimasto solo, abbiamo trovato nuovi modi per dare forza alle relazioni. E i volontari sono stati esempio di questa attitudine, vicini a Ruben anche nella distanza.

Di seguito tutte le attività che la Fondazione ha introdotto a tutela dei volontari e per restare vicino anche a chi di loro era lontano.

- Esoneri: fin dall'inizio della pandemia è stato scelto di esonerare tutti i volontari over 60, lasciando inoltre libertà a chiunque non se la sentisse, di astenersi dal servizio.
- Riduzione a un massimo di 6 volontari presenti ogni sera, così da evitare assembramenti (nella

forma classica, a Ristorante Ruben erano presenti ogni sera dai 10 ai 15 volontari).

- Obbligo di guanti e mascherina.
- Differenziazione delle attività front e back così da consentire, a preferenza di ciascuno, sia l'incontro con i commensali che la preparazione dei lunch box.
- Obbligo di firma all'ingresso e presa visione dell'Informativa sui rischi da covid19

Per tutti i volontari, soprattutto per quelli che hanno interrotto la loro frequenza in quanto esonerati, abbiamo organizzato due momenti strutturali di incontro da remoto:

Le call: sono state organizzate diverse video chiamate con tutti i gruppi settimanali dei volontari, un bel modo per rivedersi, risentirsi, aggiornarsi.

Webinar: un programma di incontri da remoto per i volontari di Ruben, durante i quali abbiamo incontrato e ci siamo confrontati con persone impegnate su temi di nostro interesse.



Diari dall'emergenza

Dal primo aprile 2020, Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS ha deciso di pubblicare tutti i venerdì, sul proprio sito, un report sulla settimana di lavoro di Ruben. Un modo per condividere con tutti i volontari le azioni messe settimanalmente in campo, un diario di bordo tramite cui sentirsi vicini nella distanza.

Il diario è da subito diventato uno strumento importante per mantenere viva la connessione tra Progetto Ruben e i volontari che, per diverse ragioni e motivi personali legati all'emergenza sanitaria, non stavano più frequentando il Ristorante. Il diario è diventato un nuovo modo per restare in contatto, per essere informati e continuare a sentirsi parte del progetto.

Settimanalmente, i racconti e le foto della settimana hanno accompagnato i lettori tra le pieghe dell'esperienza che ci ha visto impegnati nella pandemia al fianco dei penultimi.

Abbiamo iniziato raccontando della domenica di Pasqua con la distribuzione del pranzo e delle uova di cioccolato per i più piccoli; abbiamo dato aggiornamenti sul progetto #cisiamo, le nuove iniziative, e condiviso il video di nostri commensali all'interno di "Storie d'Italia", un format di Sky tg 24 con l'obiettivo di raccontare storie di persone

e famiglie colpite dall'emergenza economica e sociale che ha seguito repentinamente quella sanitaria.

Il Diario si è rivelato uno strumento utile anche per preparare la comunità dei volontari al ritorno

alla normalità per Ruben, previsto per quando si allenterà la morsa della pandemia e sarà possibile riprendere le attività nella forma e nei modi che abbiamo lasciato nel febbraio 2020.

DIARIO settimana n.3

Prosegue il nostro impegno in questa fase di emergenza generalizzata, sanitaria, economica e sociale, di cui continuiamo a vedere gli effetti. Abbiamo sempre detto che Ruben è un osservatorio privilegiato e lo confermiamo, un osservatorio ampio e dinamico sui percorsi di impoverimento e sulle fragilità economiche e sociali generate dalla crisi del 2008, e aggravati dalla situazione attuale a cui si aggiunge la parte di popolazione che sta entrando in difficoltà.

Dobbiamo ammettere che quello che stiamo osservando ci preoccupa seriamente: le storie che stiamo raccogliendo ci mostrano numeri alti di persone e famiglie che stanno precipitando verso condizioni di estrema difficoltà economica, a dimostrazione che quello che stiamo vivendo non è un "tempo sospeso". Infatti le vite di tutti vanno avanti (evidentemente peggio di prima ma di certo non sono ferme), i negozi sono chiusi non sospesi (stipendi, affitti, costi, mutui, ecc. proseguono), le emozioni che ci attraversano mutano, evolvono e non fermano il loro percorso ma ci accompagnano, le famiglie crescono e i mutui, i pagamenti, gli affitti di certo non sono sospesi. Questo tempo non sospeso e le storie che quotidianamente sentiamo di vecchi e nuovi commensali, ci fanno pensare che l'effetto più devastante di questa situazione rischia di essere la scomparsa della rappresentazione di un futuro percorribile e praticabile da investire di speranza e sulla quale posizionare un progetto di vita sostenibile. La capacità "immaginale", che muove i singoli e le comunità rischia di spegnersi sotto le ceneri della crisi. Ruben invece un prospettiva vuole averla e deve averla per poterla dare, per questo abbiamo deciso di lavorare su due fronti in contemporanea: da un lato proseguire nel rispondere al bisogno quotidiano delle persone, perché questo tempo non ha mai sospeso il nostro agire, al massimo lo ha modificato e adattato alle nuove disposizioni e al bisogno. Dall'altro non è mai stato un tempo sospeso per il pensiero, l'analisi e la progettazione, per questo abbiamo continuato a lavorare e iniziato da subito a costruire una "fase due", che per noi non è soltanto legata al tema della forma del proseguire del nostro progetto, ma nasce anche e soprattutto dal bisogno di immaginare un futuro possibile all'interno di uno scenario complesso, che offra a tutti l'opportunità di tornare a "immaginarsi" e nel nostro caso a progettare e ideare percorsi di sostegno possibili. Le parole della giornalista Francesca Folda rappresentano molto bene il nostro impegno: "Abbiamo bisogno di una versione di futuro che ci faccia venir voglia di rimboccarci le maniche per realizzarla."

E a noi la voglia non manca!



“ Non siamo tutti sulla stessa barca.
Siamo nella stessa tempesta
con barche diverse. ”

Testimonianze volontari

“

Sono tempi in cui si oscilla tra la paura del contagio e la coscienza che la pandemia ha incrementato i bisogni esistenti e ne ha creati altri.

Essere volontari vuol dire mettere a disposizione un po' della cosa più preziosa che abbiamo: il tempo.

Vuol dire aprirsi e mettere a disposizione quel tanto o quel poco che si è. In questo periodo per via della pandemia manca molto il tempo passato ad ascoltare storie e a condividere pezzi di vita.

Essere volontari in tempo di Covid ha significato per noi combattere la povertà più profonda: quella che crea lontananza e solitudine. Penso inoltre voglia dire testimoniare il desiderio che nessun uomo debba sentirsi abbandonato.

”

Paola e Noemi

“

Fare volontariato mi fa sentire viva e utile, perché dedicando semplicemente il tempo e l'attenzione agli altri, mi rendo conto che miglioro la vita o la giornata di qualcuno.

Nel 2020 è stato a volte frustrante fare volontariato, perché si vedevano sempre più persone e famiglie che avevano bisogno, ma allo stesso tempo ho vissuto dei momenti belli: sentivo i commensali dirci che venire da Ruben era un momento di gioia perché potevano scherzare e scambiare due parole con qualcuno.

Infatti, vedevano in noi volontari le persone che regalavano loro un sorriso e un conforto, anche se per qualche secondo, il tempo di ritirare la cena.

Ad un certo punto, durante la pandemia, questi piccoli gesti erano diventati immensi.

”

Flavia

“

Cosa significa essere volontario a Ruben, puoi solo scoprirlo sul campo. È di volta in volta, e ogni volta di più, che scopri la grande potenza di un sorriso, di un semplice saluto o di una breve conversazione.

È di volta in volta, e ogni volta di più, che impari a leggere nell'altro quella fragilità che è anche la tua.

E di volta in volta e ogni volta di più capisci che aiutando sei aiutato.

Essere volontari a Ruben costituisce, se si è capaci di coglierla, la grande opportunità di fare esperienza della propria vita tramite il vissuto di chi ti sta di fronte e di capire che l'accoglienza ne è il cardine assoluto.

Le limitazioni dei turni in sala, durante questa pandemia, sono state l'occasione per ripensare il proprio servizio e formarsi per migliorarlo una volta che potremo tornare a condividere la cena con i nostri commensali.

”

Stefania

I dati sul volontariato

L'Associazione ad oggi conta 120 volontari, nonostante durante questo anno molti abbiano sostenuto l'Associazione "a distanza" a causa dell'emergenza Covid.

Di questi circa 100 sono stati operativi nei turni in sala (tenendo conto dei diversi momenti pre -pandemia, durante l'asporto e nel periodo estivo), e circa 20 hanno dato disponibilità per partecipare ai progetti e/o allo Sportello Tessere.

Come ogni anno, è maggioritaria la presenza femminile: 43 uomini a fronte di 77 donne.

La fascia d'età prevalente rimane quella dai 45-60 anni e la maggior parte dei volontari sono impiegati, pensionati o studenti.

A sei anni dall'apertura del Ristorante Solidale Ruben, si sono candidati come volontari più di 560 persone. Alcune hanno attraversato il progetto per poi allontanarsene (magari dopo diversi anni di volontariato), altre ancora operative.

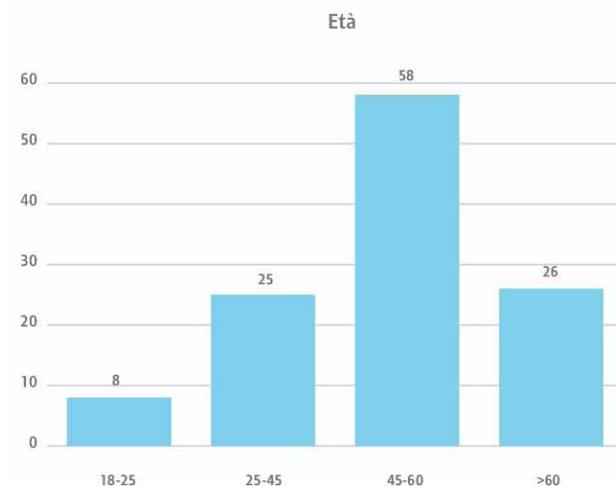
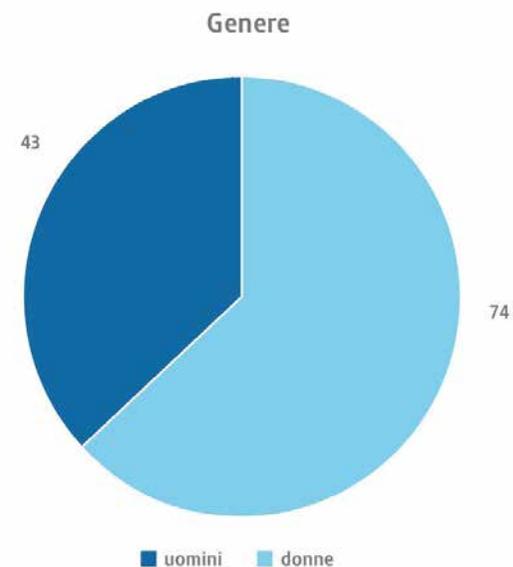
A fronte di un così alto numero di persone interessate, risulta sempre più importante una attenta selezione dei volontari, che non riguarda ovviamente un giudizio sulla persona o sulle motivazioni che li hanno portati a proporsi, ma

bensi sull'utilità e la spendibilità della persona e delle sue competenze all'interno del progetto.

Quasi sempre chi si propone come volontario conosce già il progetto, ne ha letto o sentito parlare, su internet, giornali, eventi o da chi già lo frequenta. Nel caso la persona si presenti direttamente a Ruben lo accogliamo attraverso un colloquio informativo. In ogni caso il volontario deve seguire la procedura prevista per la presentazione formale della candidatura attraverso la sezione apposita del sito e la conseguente compilazione della scheda di richiesta.

Le persone ritenute idonee sulla base delle informazioni delle schede vengono invitate ad un colloquio conoscitivo con uno dei referenti dei volontari, durante il quale si daranno informazioni precise sul progetto, sulla modalità di svolgimento del servizio e sull'organizzazione dei turni.

Si raccolgono durante il colloquio le motivazioni, le disponibilità, gli interessi e soprattutto le competenze spendibili all'interno del progetto. Il candidato idoneo verrà successivamente



contattato per informarlo della sua accettazione nel gruppo dei volontari.

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

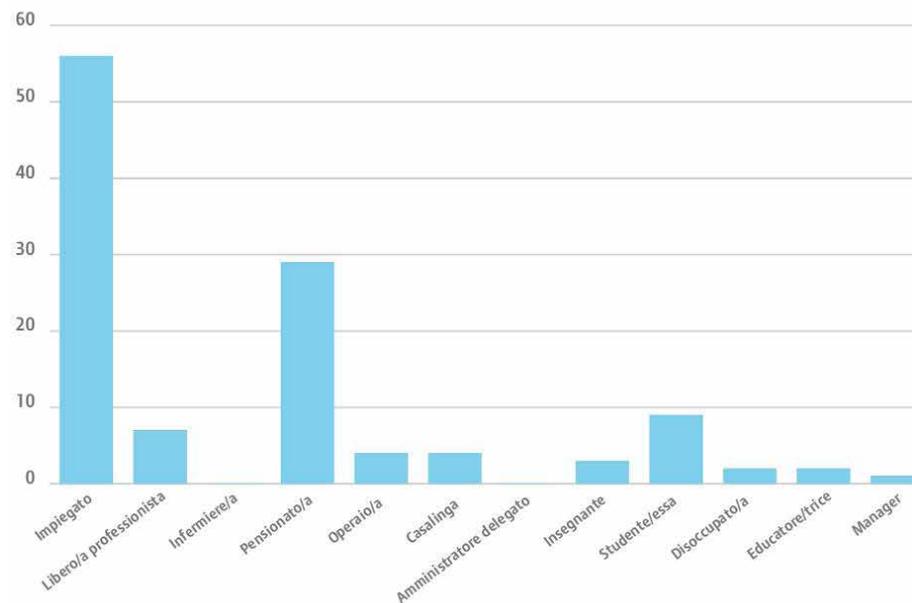
Le aree di intervento sono:

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

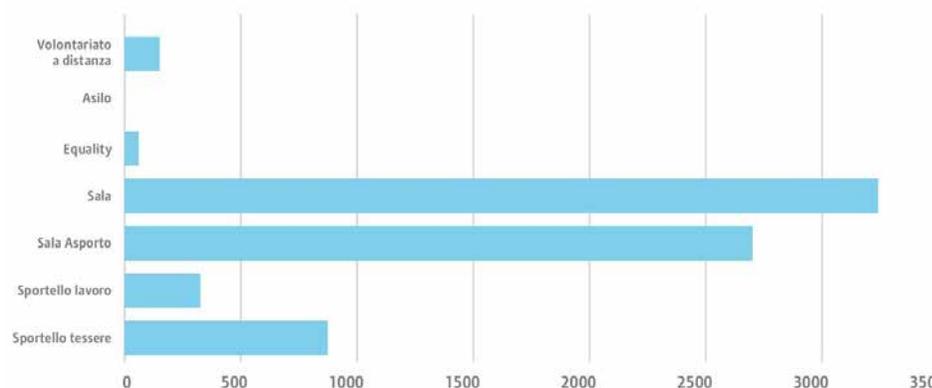
Quest'anno, l'alta richiesta di volontariato da conciliare con l'esigenza di contenere i numeri per precauzione rispetto al rischio Covid19, è stata confermata da una lista d'attesa che vede più di 20 persone pronte ad entrare in servizio quando la situazione sanitaria lo permetterà.

Anche nel 2020 l'Associazione Volontari di Ruben ha firmato una convenzione con Fondazione Francesca Rava per partecipare al progetto "In farmacia per i bambini", un'iniziativa nazionale che si svolge ogni anno il 20 novembre, in occasione della Giornata Mondiale dei Diritti dell'Infanzia, per la raccolta di farmaci da banco e prodotti baby care per i bambini in povertà sanitaria.

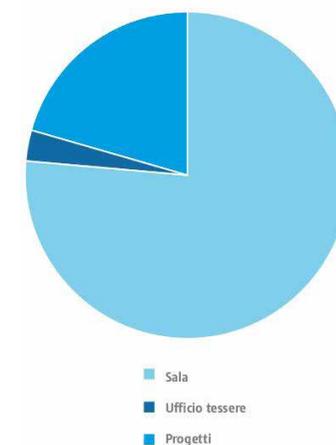
Professionalità volontari



Ore - attività



Ore per tipologia di attività



Due chiacchiere con Ruben

Webinar: un ciclo di incontri tematici per i volontari di Ruben

L'emergenza sanitaria, con le conseguenti restrizioni, sta ancora una volta indebolendo i legami e le relazioni che Ruben ha generato nel tempo, compresa quella con i volontari. Ma è proprio in questo momento che sentiamo la necessità di trovare nuove forme per "esserci" e riuscire a mantenere vive quelle relazioni che fanno di Ruben un luogo di riferimento per tante persone.

"Due chiacchiere con Ruben" è una delle iniziative che abbiamo rivolto ai volontari che, ognuno a proprio modo, supporta Progetto Ruben e lo rende un luogo di relazioni. Abbiamo pensato a un programma di incontri con persone che professionalmente o volontariamente hanno già conosciuto e collaborato con Ruben, in modo da riuscire a toccare tematiche differenti ma sempre connesse alla nostra esperienza di contrasto alle nuove forme di povertà.

Il senso del percorso

#cisiamo, questo è il nome del progetto di webinar all'interno del quale è stato collocato

il percorso tematico "Due chiacchiere con". Progettato e pensato come una delle forme per mantenere vivo il rapporto tra Ruben e il gruppo Volontari in un momento particolare, con un duplice obiettivo: mantenere alta la motivazione e prepararci ad un ritorno alla normalità, quando l'emergenza sarà finita, con lo spirito e la stessa determinazione per affrontare una nuova sfida: quella che ci vedrà impegnati nel dare risposta ad un bacino di utenza ancora più ampio e a bisogni più complessi. Questo ciclo di webinar tematici ha creato uno spazio nuovo di incontro, confronto, informazione e aggiornamento su

tematiche connesse con le storie di indigenza che incontriamo quotidianamente a Ruben: una nuova forma di relazione quindi, convinti come sempre che la cura delle relazioni è il primo passo per costruire insieme nuove prospettive. Abbiamo incontrato l'avvocato Michelangelo Verardi, fondatrice dell'Associazione di avvocati Equality, che da due anni fornisce ogni sabato consulenza legale gratuita ai commensali di Ruben e a Milano mette a disposizione della comunità le proprie competenze con il fine di diffondere la cultura giuridica tra gli strati sociali meno abbienti.



Abbiamo incontrato Giuseppe Filippini di CGIL Giambellino/Romana per indagare gli scenari futuri del mondo del lavoro e il loro impatto sui cittadini più fragili; fragilità e solitudine di cui abbiamo discusso nel terzo incontro con il Prof. Tramma e la dott.ssa Rizzo di Università Bicocca, che hanno seguito per la nostra Fondazione una ricerca qualitativa sui percorsi e le traiettorie di impoverimento in quartiere Giambellino. Dopo la pausa natalizia, abbiamo ripreso con Emanuela Verna, coordinatrice del progetto "visita sospesa" di Medici in Famiglia, che da tempo mette a disposizione dei nostri commensali visite mediche specialistiche gratuite o a prezzi calmierati: con lei abbiamo ragionato del rapporto tra indigenza e salute.

Con Barbara Quadernucci di LIFE SKILLS Italia, abbiamo incontrato le 10 life skills: importanti competenze utili per progettare ripartenze e per il benessere di tutti.

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

Nell'ambito del progetto a sostegno delle relazioni #cisiamao

Un programma di appuntamenti in cui incontreremo persone impegnate su temi connessi con le nuove forme di povertà.

Operatori, esperti e studiosi vicini a Ruben con cui fare due chiacchiere

Giovedì 19 novembre	Michelangela Verardi – Avvocato, fondatrice di Associazione Equality
Giovedì 3 dicembre	Giuseppe Filippini – Coordinatore CGIL zona Giambellino/Romana
Giovedì 17 dicembre	Sergio Tramma - Professore Università di Milano Bicocca Marialisa Rizzo – Assegnista di ricerca Università di Milano Bicocca
Giovedì 7 gennaio	Emanuela Verna – Coordinatrice progetti sociali di Medici in Famiglia
Giovedì 21 gennaio	Barbara Quadernucci – Presidentessa Life Skills Italia
Giovedì 4 febbraio	Giovanni Rauli – Direttore area Residenzialità, Housing Sociale di S.A.S.
Giovedì 18 febbraio	Francesca Martino – Coordinatrice Progetto Donna Milano di WeWorld

Tutti gli incontri si svolgeranno sulla piattaforma Teams dalle 20.30 alle 22.00.

Il giorno dell'incontro riceverete un link dal quale accedere all'evento.

Vi preghiamo di confermarci la vostra partecipazione, via mail o whatsapp, entro il lunedì precedente all'incontro così da agevolare l'organizzazione.

Vi aspettiamo numerosi!

Un programma ricco di tematiche profondamente connesse all'esperienza di Ruben e per questo entrato a pieno titolo a far parte del percorso formativo che abbiamo progettato per i volontari dell'Associazione Volontari di Ruben

Gli obiettivi

Convinti del rapporto tra la riflessione sull'esperienza e l'efficacia dell'esperienza stessa, anche questo percorso è stato pensato con l'obiettivo di incontrare tematiche connesse con la nostra esperienza di contrasto alle nuove forme di povertà per far tesoro e capitalizzare alcuni spunti di riflessione immaginando una possibile ricaduta operativa, nei termini di una nuova idea progettuale o di aggiustamento/integrazione di quelle già in campo. Ancora una volta, in linea con l'esperienza di Ruben, l'obiettivo è trasformare l'incontro in un'occasione di cambiamento a partire dalla possibilità di uno sguardo diverso su ciò che stiamo facendo. In questa direzione abbiamo pensato ad un ricco programma di incontri con persone che professionalmente o volontariamente avevano già conosciuto Ruben, in modo da riuscire a toccare tematiche differenti ma sempre connesse alla nostra esperienza specifica, consapevoli che questa emergenza sanitaria ha contribuito ad acuire e far emergere con più chiarezza alcuni bisogni, modificando i tempi e le traiettorie delle ripartenze.

Come il tempo del Covid-19 sta influenzando sul fenomeno della nuova povertà?

Come sta vivendo questo periodo di criticità, chi già era interessato da processi di impoverimento? Chi si è, invece, improvvisamente trovato a scivolare in percorsi simili? E come Ruben può essere, in questo nuovo scenario, una risposta sempre significativa e punto di riferimento per chi dovrà ancora una volta sollevarsi e ripartire? Sono queste alcune delle domande che ci stiamo inevitabilmente facendo in questo ultimo anno e a cui vorremmo aggiungere quelle generate dal ciclo di incontri a cui abbiamo partecipato. Tutti gli incontri ci hanno permesso di soffermarci su alcuni temi e approfondirne altri, offrendoci la possibilità di una riflessione utile per comprendere meglio le storie di vita che incontriamo a Ruben e il nostro modo di intervenire per migliorarne il corso. La ricchezza di questo percorso l'abbiamo percepita ad ogni appuntamento, ha preso forma nell'ottima partecipazione e nella continuità delle presenze e abbiamo deciso di trattenerla e rilanciarla attraverso un documento condiviso con i volontari che farà da premessa a nuove iniziative.

Abbiamo raccolto tutti i temi e tutti gli stimoli emersi da ogni incontro e li abbiamo aggregati attorno a quattro macro temi che ci sono sembrati emergere in modo trasversale dai nostri sette incontri.

La sfida della relazione: "ridare dignità all'ascolto per ridare dignità al racconto dell'altro".

In tutti gli incontri sono emersi con forza i temi della relazione e dell'ascolto.

La relazione che vuole mettere al centro la capacità di attivarsi delle persone e non l'assistenzialismo. L'ascolto come modalità per entrare in relazione, ridare dignità alla persona, comprendere e aiutare a comprendere quale sia il problema/bisogno oltre al cibo. L'ascolto e la relazione per alleviare la solitudine e la vergogna del fallimento.

La relazione con i commensali di Ruben è sempre stata al centro della nostra proposta. Una relazione che origina da uno stato di bisogno per trasformarsi in un accompagnamento verso la costruzione di un progetto di fuoriuscita dalla situazione di indigenza, che si alimenta quotidianamente nella condivisione del momento della cena. La relazione dei commensali con Ruben è la relazione con le persone, operatori e volontari, e con il luogo che diviene familiare e punto di riferimento all'interno di percorsi di impoverimento che non riguardano solo l'aspetto economico ma anche le relazioni, i legami e, appunto, i riferimenti.

Andiamo nella direzione di un'esperienza di volontariato sempre più consapevole

dell'importanza della dimensione relazionale e della condivisione della cena come caratteristiche peculiari di questo progetto, perché sempre di più, le storie di indigenza che incontriamo a Ruben sono storie di solitudine.

Noi apriamo un canale comunicativo necessario e fondamentale, in quanto la caratteristica della

solitudine è che non pone domande, per cui la nostra sfida è generarle a partire dall'incontro a Ruben.

Crediamo sempre più nell'urgenza di una formazione e di incontri informativi che possano orientare e sostenere i volontari nel loro operato presso Progetto Ruben.

Valorizziamo l'esperienza che generiamo e condividiamo con i commensali: l'educazione alimentare.

Come abbiamo più volte sottolineato, Ruben è un luogo di ristoro e relazione che proprio per questo offre la possibilità di occuparci di educazione alimentare.





L'Organizzazione Mondiale della Sanità e la FAO definiscono l'Educazione Alimentare "(...) il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti e un efficiente utilizzo delle risorse alimentari".

L'educazione alimentare, soprattutto quando non è teorica ma veicolata nella condivisione dell'esperienza di consumare insieme una cena, diviene un modo di accompagnare i commensali a prendersi cura di sé e dalla propria famiglia, della propria salute e, perché no, del proprio portafoglio per ritrovare quelle "attenzioni" che la condizione di indigenza fa passare in secondo piano, in quel ribaltamento delle priorità e dei bisogni a cui spesso assistiamo.

Un'attenzione di questo tipo potrebbe completare l'esperienza della frequentazione di Ruben aggiungendo una dimensione educativa strettamente correlata ai concetti di cura, salute, risparmio e quindi benessere, attribuendo al "luogo" Ruben un valore che si aggiunge ai già tanti significati di cui è portatore.

L'accompagnamento all'inclusione attraverso il lavoro

Ripartire, in questo nuovo scenario nazionale post emergenza covid19, è l'obiettivo che il sistema Paese deve perseguire pena l'ingresso in una ancora più profonda crisi economica.

In questa delicata fase, che coinvolge tutti i settori economici e finanziari, hanno una funzione determinante le comunità locali e le forme di welfare territoriale orientate alla generazione delle pre-condizioni per poter favorire le ripartenze dei singoli cittadini e di tutte quelle persone che oggi faticano a vedere una via di uscita da una situazione di progressivo impoverimento, economico, sociale, di relazioni e di prospettive per il futuro.

Le forme di assistenza e supporto economico, utili ma non risolutive, vanno accompagnate da un processo di progettazione o ri-progettazione



di un percorso di vita e professionale sostenibile all'interno di uno scenario inedito, e per farlo bisogna credere che sia possibile e divenirne attori protagonisti. Inoltre queste famiglie, i commensali che incontriamo ogni giorno a Ruben, presentano un livello di fragilità che compromette anche le relazioni familiari e sociali, le condizioni di salute e benessere, la capacità stessa di riprendere in mano il filo della propria esistenza e del proprio progetto di vita.

Tutte queste condizioni e problematiche difficilmente consentono un reingresso nel mondo del lavoro che passi semplicemente da un supporto nel processo di incontro tra domanda e offerta o da una riqualificazione professionale.

Per questo motivo, per costruire una prospettiva progettuale capace di rispondere alle nuove sfide che questa crisi ci pone di fronte, abbiamo necessità di iniziare a delineare lo scenario progettuale futuro nel quale collocare

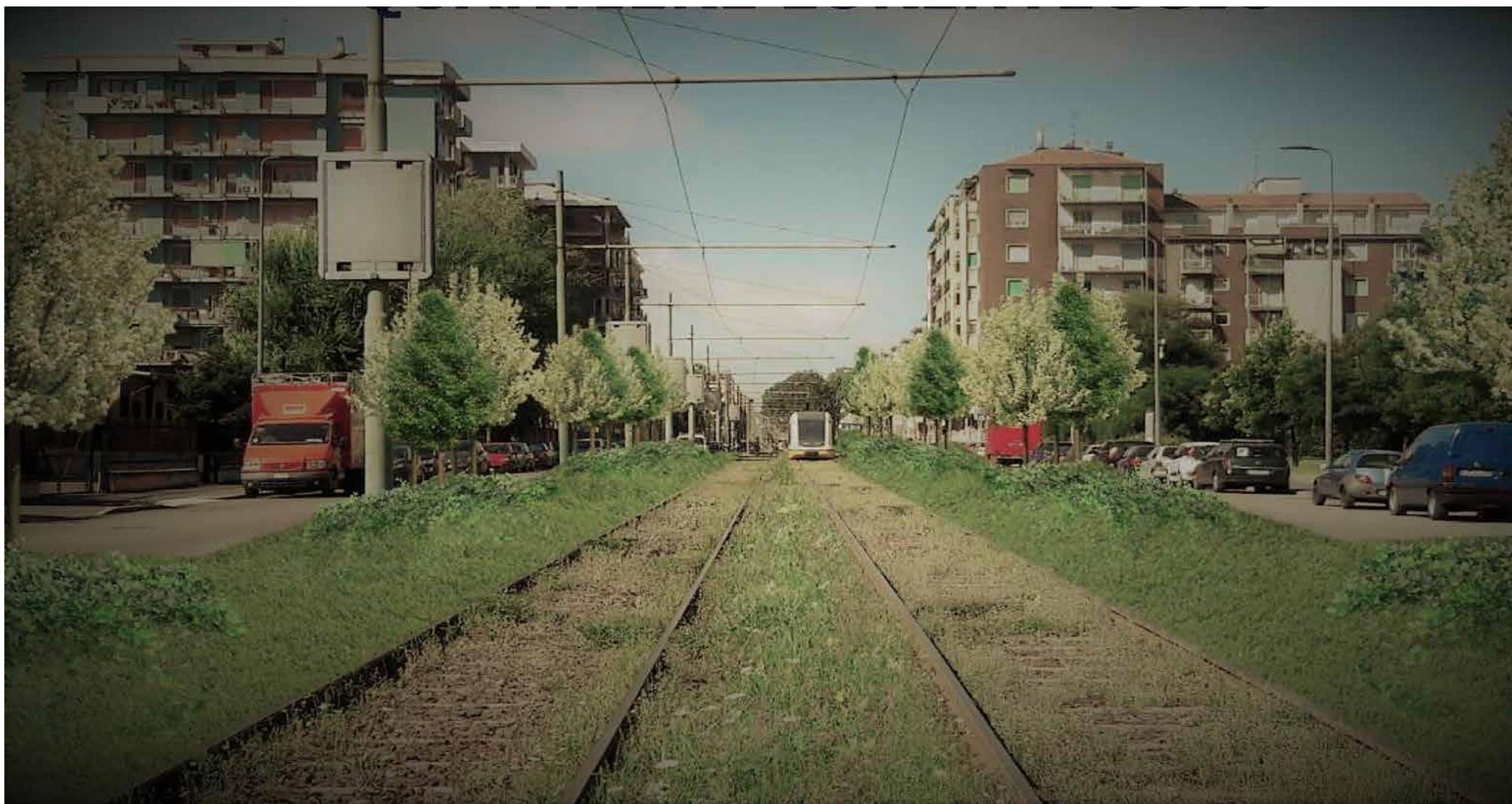
percorsi di ripartenza. In questa direzione stiamo riprogettando l'intervento, superando il "progetto lavoro" come servizio per pensare ad un nuovo modello di intervento.

Il contesto territoriale/urbano delle storie i impoverimento.

Il webinar, soprattutto l'ultimo incontro sul tema dell'abitare e dell'Housing Sociale iniziato con l'esposizione di una fotografia dei processi di urbanizzazione di Milano, ci ha permesso di osservare come vi siano alcuni territori "fertili", maggiormente predisposti al germogliare di alcune storie di impoverimento, a causa delle loro caratteristiche specifiche, che li portano a risentire in maniera incisiva delle trasformazioni territoriali (urbanistico-sociali) e non solo.

Tra questi territori "fertili", il Giambellino pare essere compreso: poiché territorio di storica povertà e periferico, non solo in termini geografici ma anche relativamente alle centralità economiche della città non più connesse alla periferia, che risulta essere il contesto di vita della maggior parte dei nostri commensali.

La caratteristica principale del quartiere è la grande e degradata area ERP, tra case di proprietà Aler e gestione MM per conto del Comune, oggi oggetto di uno dei più importanti progetti di



riqualificazione che Milano abbia mai registrato.

La cruda realtà odierna del quadrilatero Aler si incontra con una prospettiva di riqualificazione del quartiere che sulla carta, da progetto approvato, mostra un'intenzione di superamento

delle categorie che hanno sempre connotato le periferie urbane per portare il "bello".

Il tema del "bello" è sempre stato molto caro a Ruben, perché le persone che lo frequentano pensano che la loro esistenza si esaurisca nella

difficoltà che stanno attraversando, mentre noi ricordiamo loro tutte le sere (nel condividere 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 disagio" 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 e che gli ricorda che tutti hanno diritto al bello, anche quando non lo ricercano più, anche quando pensano di non averne più bisogno o di non averne diritto.

Questo vale senza dubbio anche per i luoghi dell'abitare e per il contesto di vita delle persone, il bello è generativo e quando è inatteso, come in quartiere Giambellino, lo è di più. Ma quali sono le attenzioni da tenere nei processi complessi di riqualificazione territoriale e urbana?

L'esempio della biblioteca, prevista e già finanziata in quartiere Giambellino con sei milioni di euro, ha aperto una riflessione su due fronti.

Da un lato l'aspetto delle priorità: riconoscendo il valore del luogo di cultura, aggregazione e socializzazione rappresentato dalla biblioteca, ci chiediamo se la priorità non debba essere posta sui temi dell'abitare, che ricoprono un aspetto così importante nella vita delle persone.

Costituiscono la pre-condizione per poter

usufruire di tutte le altre dimensioni della vita sociale, compresa quella culturale. In secondo luogo ci chiediamo se debba esserci una questione di "misura".

Non che ci sia un limite al bello ma immaginiamo cosa possa generare il confronto impietoso tra il progetto architettonico futuristico della biblioteca e le adiacenti case popolari oramai fatiscenti.

Cosa può significare per una famiglia che abita in condizioni precarie con affaccio sulla maestosità della nuova biblioteca?

Rimane poi la "misura" economica su cui fare un ragionamento, nel mettere a confronto la spesa per il progetto e il suo equivalente in investimenti su di un abitare più dignitoso.

Sappiamo che la questione è complessa e che la riqualificazione del qt.Giambellino/Lorenteggio vede competenze differenti: Regione Lombardia per quanto riguarda le case Aler e Comune di Milano per quanto riguarda i servizi pubblici, di cui la biblioteca fa parte.

C'è quindi un difficile rapporto e una probabile non sintonia sui tempi degli interventi e delle realizzazioni, ma riteniamo comunque importante, al netto di questa precisazione,

continuare a stimolare una riflessione in questa direzione.

“ Da sempre per Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS la conoscenza e la collaborazione con la rete territoriale svolge un ruolo importante. ”



RETTE E TERRITORIO

La rete: enti invianti e le collaborazioni

Da sempre per Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS la conoscenza e la collaborazione con la rete territoriale ha svolto un ruolo importante. Nel 2020 è proseguito il lavoro di ampliamento e mantenimento del network, seppur con le difficoltà che l'emergenza sanitaria ha comportato, composto dalla rete degli Enti invianti, da quelli accreditati e da quelli che collaborano con noi.

Ad oggi 120 enti sul territorio di Milano e Hinterland sono accreditati a Ruben per segnalare famiglie o persone che stanno attraversando un momento di difficoltà economica. Una fitta rete in grado di intercettare quella domanda di aiuto che spesso rimane inespressa, schiacciata da sentimenti di vergogna per la condizione che si sta attraversando.

Gli enti della rete di Ruben afferiscono al mondo del volontariato e delle parrocchie (centri di ascolto), dell'associazionismo, del privato sociale (cooperative sociali che gestiscono servizi) e del pubblico (servizi sociali comunali). Gli enti segnalatori, che spesso gestiscono servizi alla persona, diventano anche destinatari dell'invio di commensali per la risoluzione di specifiche problematiche, generando così un circolo virtuoso di collaborazione.

Ci si può accreditare a Fondazione Ernesto Pellegrini onlus, e diventare così ente segnalatore, registrandosi sul nostro portale. Si riceveranno in questo modo le credenziali per accedere all'area riservata del nostro sito web da cui è possibile effettuare le segnalazioni di persone e nuclei in stato di indigenza compilando un'apposita scheda.

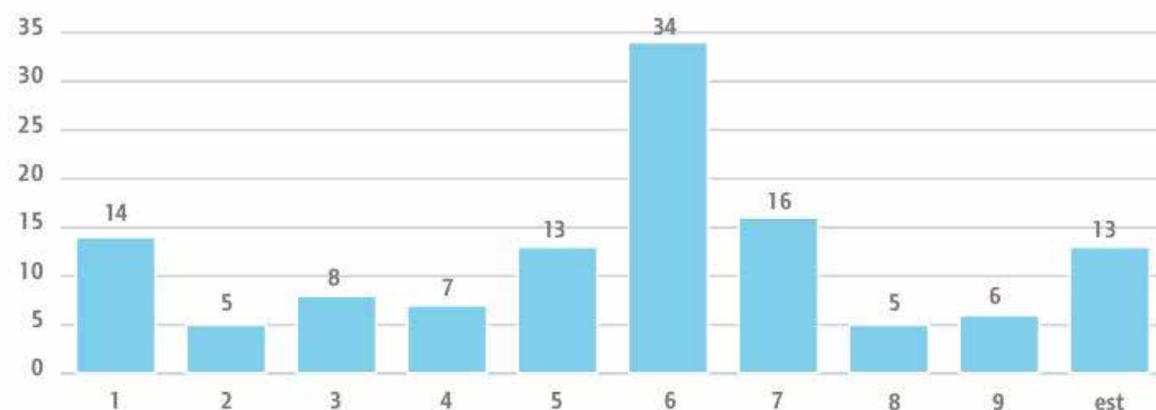
Collaboriamo anche con la rete territoriale non accreditata del pubblico e privato sociale/terzo settore, che opera sul territorio di Milano e in particolare nel quartiere Giambellino Lorenteggio. Partecipiamo a questa rete di servizi, che definiamo di vicinato, in quanto soggetti attivi di questo territorio (Zona 6 Milano) che

costruisce sinergie tra servizi e progetti differenti in un'ottica di sistema e welfare di Comunità. Partecipiamo infatti da diversi anni al Tavolo Povertà organizzato dal Municipio 6, che in modo cadenzato riunisce tutti gli enti del quartiere che si occupano, con modalità e obiettivi differenti, di contrasto alla povertà. Un'altra partecipazione importante per la Fondazione è alla rete QuBi promossa da Fondazione Cariplo.

Rete QuBi

"QuBi - La ricetta contro la povertà infantile" è un programma pluriennale da 25 milioni di euro che coinvolge da alcuni anni la città di Milano nel suo complesso: aziende, istituzioni e singoli

Numero enti per zona

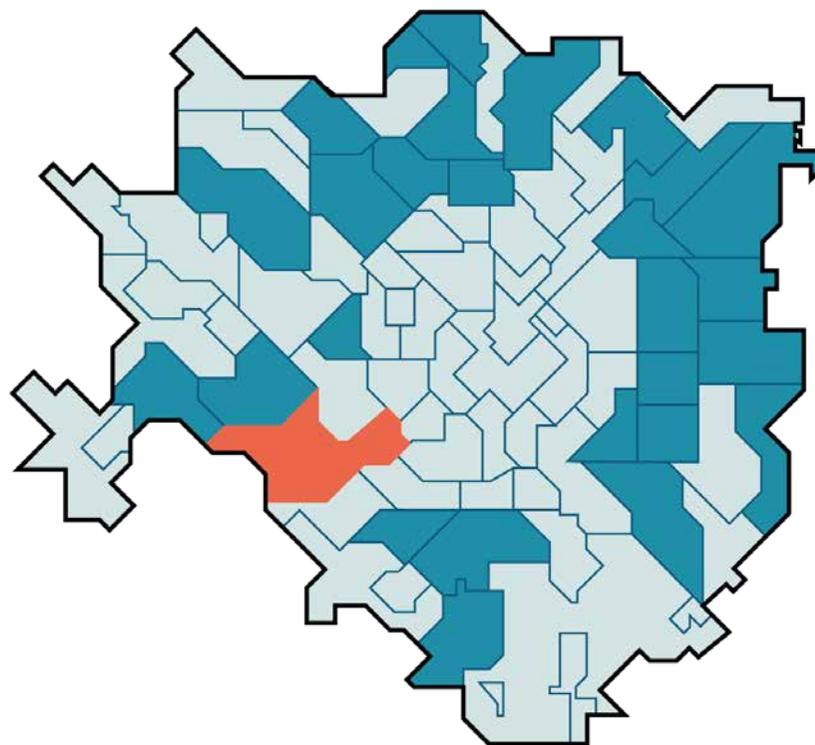


cittadini sono stati chiamati a creare una ricetta comune che permetta di dare risposte concrete alle famiglie in difficoltà e creare percorsi di fuoriuscita dal bisogno.

L'obiettivo di questo progetto è quello di contrastare la povertà, partendo da quella che colpisce le famiglie e i più piccoli, a partire dalla città di Milano: "Vivere in povertà assoluta significa non accedere a beni fondamentali per crescere. Un minore su dieci a Milano non può permettersi un'alimentazione corretta, vive in una casa non adeguata, non frequenta un corso durante il suo tempo libero: bambini e ragazzi che faticano a vivere il presente e che, tanto più, vedono compromesso il proprio futuro." (da progetto QUBI)

Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, condividendo l'obiettivo di QuBì di contrasto alla povertà (nello specifico delle nuove forme di povertà) e di attenzione a quella infantile, ha fin da subito aderito al progetto e fa tutt'oggi parte della Rete Qubi del quartiere Giambellino - Lorenteggio.

Nei mesi dell'emergenza Covid-19, la rete QuBì di cui facciamo parte si è attivata in diversi modi per sostenere i più fragili, dimostrando grandi capacità di focalizzazione sulle esigenze dei minori e delle famiglie più colpite. Abbiamo da subito sposato l'obiettivo principale che la rete si è dato all'inizio della pandemia: garantire il diritto ad una alimentazione sana (come sancito



dalla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani) con attività finalizzate alla lotta alla povertà alimentare (peggiorata ed amplificata dalla crisi economica causa COVID), in linea con la nostra mission e in costante collaborazione con gli altri enti della rete.

Con la riapertura estiva di Ristorante Solidale Ruben, sono state inoltre contattate le realtà capofila dei progetti QuBì anche dei quartieri Barona, Baggio e San Siro iniziando a comunicare la disponibilità della Fondazione ad accogliere quelle persone e/o famiglie che

nei mesi di emergenza erano state sostenute dalla loro rete territoriale ma rischiavano di trovarsi ancora in difficoltà. Con l'intento di costruire anche nell'emergenza nuove sinergie finalizzate ad intercettare persone e famiglie che repentinamente stavano scendendo sotto la soglia di povertà.

La preoccupazione per la crisi sociale, economica e del lavoro che sta modificando radicalmente le categorie del disagio e i bisogni della popolazione fragile, ci ha convinti ancor di più che Ristorante Solidale Ruben potesse accogliere

e sostenere sempre più famiglie e persone, interessate da quello che abbiamo definito un "repentino" e inaspettato ingresso nell'indigenza, supportandole nell'affrontare un periodo di estrema fatica e di disorientamento. In questi casi il nostro supporto è andato ad integrare misure di supporto pubblico come i buoni spesa.

L'inizio dell'emergenza sanitaria ci ha visti da un lato più attivi nel generare nuove e virtuose sinergie di rete, dall'altro fare i conti con la chiusura temporanea di molti enti segnalatori, come i centri di ascolto Caritas che nella maggior parte dei casi hanno sospeso l'attività.

Ci siamo quindi attivati per trovare modalità alternative per continuare a restare connessi con

la rete nonostante chiusure e distanze.

Abbiamo avviato alcune attività a questo scopo:

- Rinforzato la comunicazione: informando con una newsletter gli enti della rete, per aggiornarli di tutte le nostre iniziative. La conversione all'asporto, la riapertura, le misure di distanziamento e il progetto #cisiamao.
- Attivato nuove modalità di segnalazione e facilitato le procedure: per semplificare il processo di valutazione e segnalazione a Ruben da parte degli enti della rete che hanno dovuto ridurre il loro personale o sospendere l'attività in presenza.
- Aggiornato costantemente i commensali: comunicando loro ogni modifica nello

svolgimento del servizio dell'ente della rete riferimento per la loro segnalazione.

- Abbiamo implementato le relazioni con gli enti della rete che hanno dato disponibilità a sostenere i commensali di Ruben telefonicamente e in remoto.

Fondazione Pellegrini ONLUS, con questo lavoro costante di cura anche nei confronti della rete, è riuscita a mantenere i rapporti vivi e utili per i commensali, rinforzando collaborazioni già esistenti e creandone di nuove in risposta ai bisogni che l'emergenza andava creando.

Aver saputo coniugare l'attenzione al singolo con la cura delle reti di supporto è stato determinante per poter offrire ad ogni commensale quel sostegno necessario per affrontare un anno così difficoltoso.

L'intervento di rete e l'ottimizzazione dei sistemi sociali di supporto alle fragilità e vulnerabilità economiche e sociali, risultano essere determinanti nel creare le precondizioni per percorsi di ripartenza e fuoriuscita dalla situazione di indigenza. Quest'anno è stato ancora più evidente: le ripartenze devono essere promosse e accompagnate da Ruben verso una rete sociale pronta ad accoglierne i bisogni in ottica inclusiva.



Le collaborazioni



Enti inviati





FRATI MINORI CAPPUCCINI



Via don Luigi Palazzolo, 21
20149 MILANO



EMERGENCY



Comune di
Cesano Boscone



Comune di
Buccinasco



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



CONTO ECONOMICO

Il conto economico

Al 31 dicembre 2020 le cene servite raggiungono il totale di 46.117. Del totale il 62% sono stati commensali paganti, il 38% gratuiti in quanto minori di 16 anni o elargiti in regime di gratuità. La comparazione tra l'andamento degli accessi totali del 2019 e quella del 2020, mantiene identico l'andamento nella curva relativa della media mensile.

La linea infatti mostra anche nel 2020 un

aumento dei numeri nei mesi più caldi, con un picco verso il basso ad agosto giustificato dal fatto che Ruben chiude 15 giorni durante questo mese.

Nei mesi invernali, da novembre a febbraio, le presenze diminuiscono a seconda del numero di giorni con condizioni climatiche che non permettono alle famiglie con bambini piccoli (che sono la maggior parte dei commensali di

Ruben) di uscire per recarsi a Ruben.

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

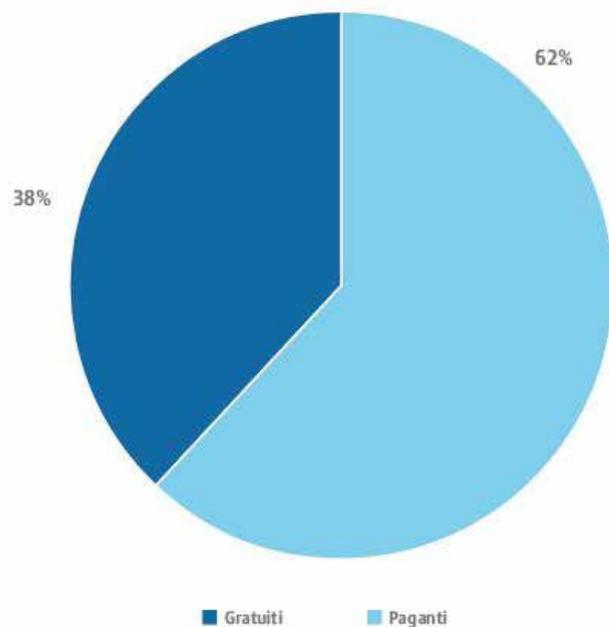
Ciò significa che, a fronte di un incasso di 28.649 euro nel periodo gennaio 2020 - dicembre 2020, relativo ai pasti dei commensali paganti se



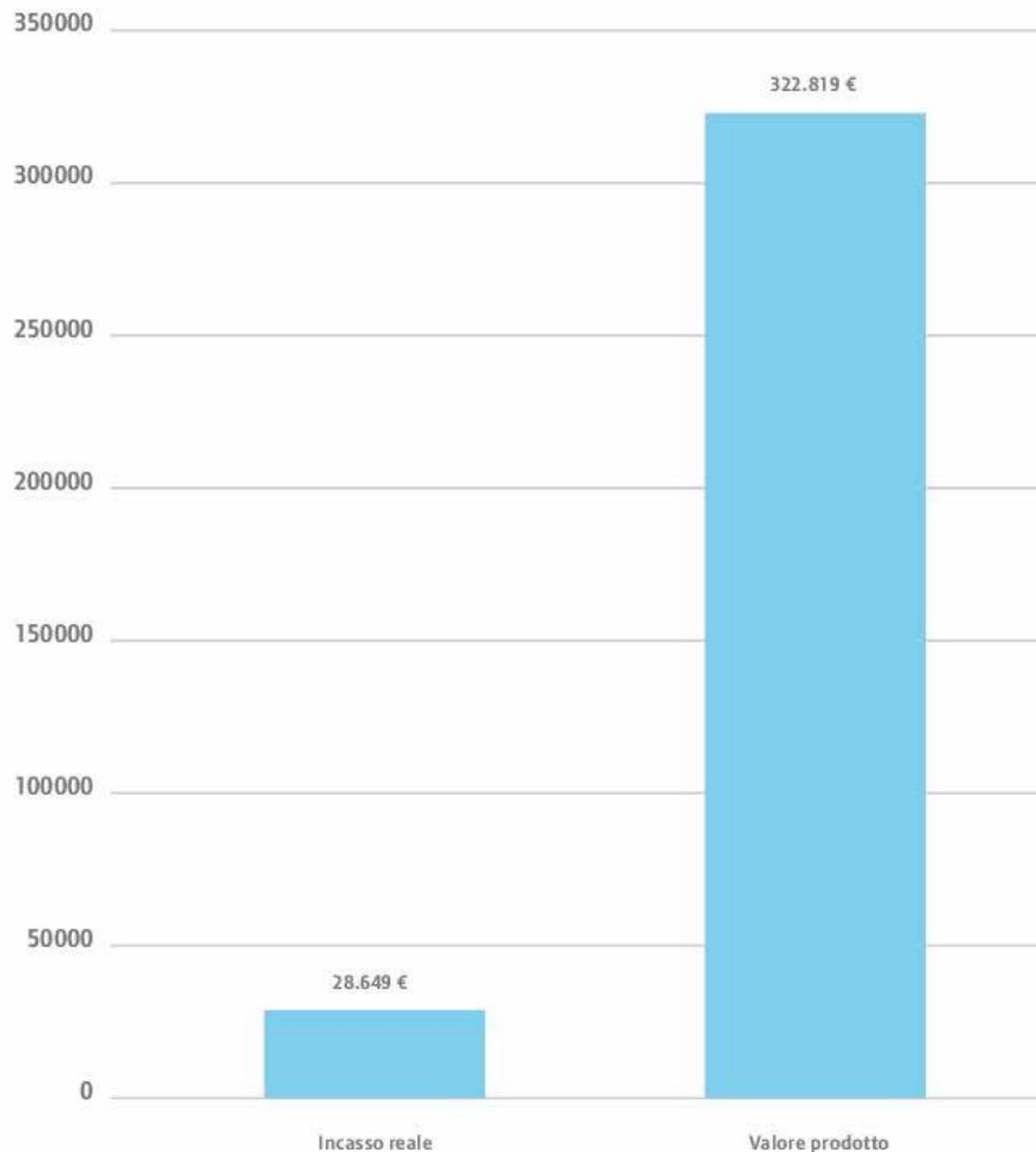
sommiamo le cene offerte ai nostri commensali tra gli 0 e i 16 anni, 17.468 (i pasti erogati in regime di gratuità) porta il totale complessivo a 322.819 euro di valore prodotto."

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

Rapporto commensali paganti e gratuiti (<16 anni)



Valore prodotto



concorrano, insieme ad altri fattori, a determinare la sostenibilità del progetto.

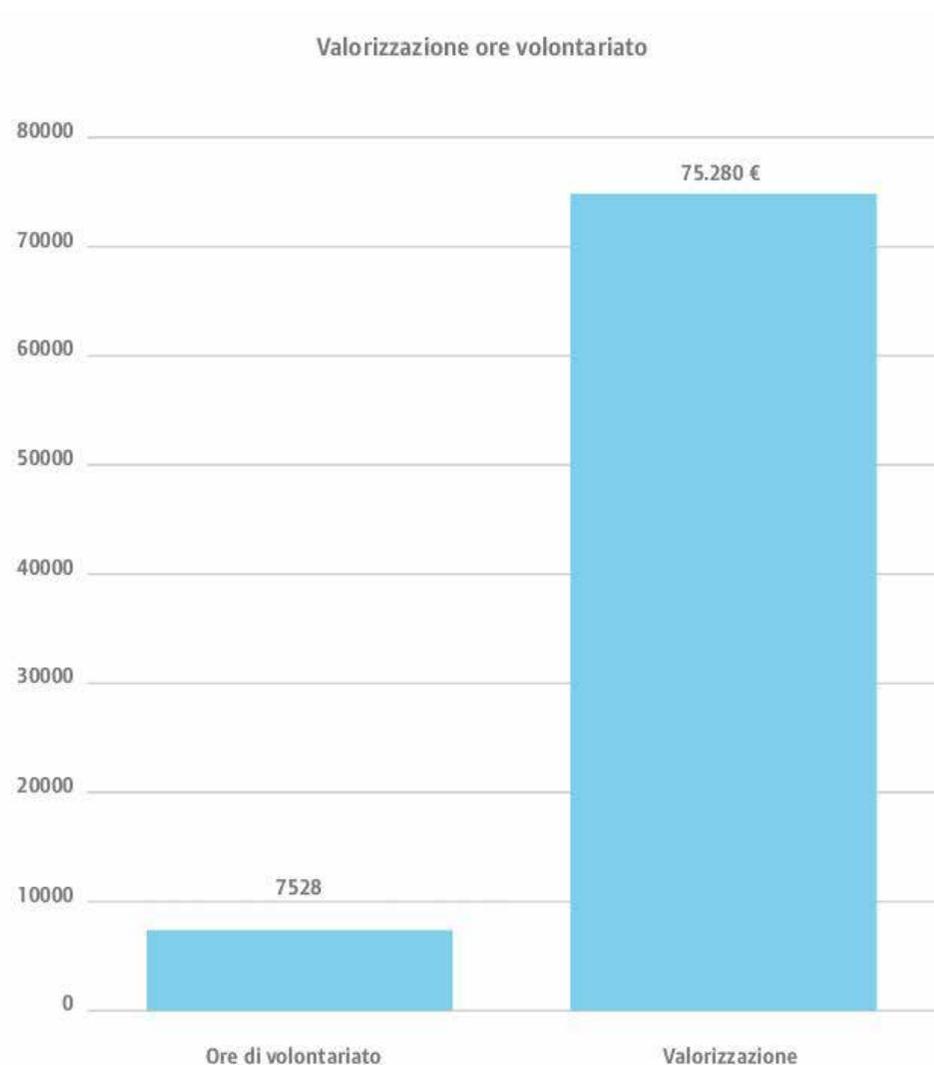
Parametrando il costo figurativo dei volontari nella misura di 10 euro/ora, possiamo così quantificare le 7.528 ore di volontariato svolte presso il Ristorante Ruben nel periodo gennaio 2020 - dicembre 2020, nella cifra totale di 75.280 euro.

IL DATO ECONOMICO DI BILANCIO

Per quanto riguarda il dato economico relativo al risultato della gestione 2020, a fronte di una spesa per materie prime, servizi, godimento beni servizi, personale, ammortamenti e oneri diversi di euro 492.231, si sono registrate proventi per euro 473.929, con un risultato negativo della gestione per euro 18.302.

Il Patrimonio Netto della Fondazione al 31 dicembre 2020 è pari ad euro 415.038. 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 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.



FONDO AMMORTAMENTO

FONDO AMMORTAMENTO	fondo ammortamento al 31/12/2019	ammortamento nell'esercizio	fondo ammortamento al 31/12/2020	tempi
spese notarili	13.491		13.491	5 anni
sistema software per gestione Ruben	30.930		30.930	5 anni
deposito marchi Fondazione e Ruben	3.209		3.209	3 anni
spese inaugurazione	74.511		74.511	5 anni
Macchine d'ufficio	7.622	1.827	9.449	5 anni
Impianti Generici	769	220	988	5 anni
totale	130.532	2.047	132.579	

PATRIMONIO NETTO AL 31-12-2020

PATRIMONIO NETTO	fondi disponibili	totali
apertura esercizio	433.340	433.340
risultato della gestione	-18.302	-18.302
delibere di assegnazione del consiglio direttivo		
chiusura dell'esercizio	415.038	415.038

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

ONERI	
materie prime	245.255
servizi	66.958
godimento di beni di terzi	51.163
personale	99.334
ammortamenti	2.047
oneri diversi	24.856
Oneri finanziari e patrimoniali	2.618
TOTALE	492.231

Lo sviluppo della Fondazione

Il prossimo passo di Ruben



Il nostro osservatorio sulle nuove povertà, a conferma dei dati sulla povertà 2020 citati in questo documento, mostra una situazione di emergenza sanitaria, e di conseguente crisi economica e del lavoro, che sta modificando e modificherà radicalmente le categorie del disagio e i bisogni della popolazione fragile. Andiamo incontro a nuovi scenari socio-economici dai contorni non ancora definiti ma accomunati dalla necessità di immaginare e costruire gli strumenti per una ripartenza collettiva che non lasci indietro nessuno. Noi vogliamo contribuire

a progettare e costruire questi strumenti, partendo dalla nostra esperienza e da quello che abbiamo appreso in questi anni di impegno nel contrasto alle nuove forme di povertà.

Ruben, in questi anni, ci ha mostrato che la sofferenza economica è solo l'inizio di un processo, mediamente lungo, che stravolge l'esistenza di persone e famiglie, un processo di impoverimento che intacca tutte le dimensioni della vita, generando un senso di disorientamento sociale che rischia di trasformare chi ne è colpito da persone in difficoltà a persone senza futuro.

Le persone che perdono fiducia nel futuro perdono anche la capacità di immaginare la fuoriuscita dalla situazione di difficoltà in cui si trovano. Sviluppano al contrario una capacità di adattamento alla condizione di indigenza che genera un'esclusione e un isolamento dalla società che diviene strutturale, creando una nuova fascia sociale a sua volta parte dell'ampissima fascia delle persone socialmente assistite.

Le nuove forme di povertà si definiscono "nuove" non solo per le loro caratteristiche differenti dai processi di impoverimento che siamo abituati

a riconoscere, ma anche perché sono "nuove" come esperienza per chi ne è coinvolto. È proprio questa novità, inaspettata appunto, che irrompe in storie di vita "normali" e genera in poco tempo uno stato emotivo caratterizzato da sentimenti di impotenza e disillusione nei confronti del possibile "riscatto".

Per altro risultano nuove anche per chi è demandato a contrastare il fenomeno che deve riprogettare gli strumenti con cui ha operato, a fronte di processi in entrata ed in possibile uscita dalla povertà, consolidati nel tempo.

La cosa certa, che Ruben ha confermato in tutti questi anni è che per ripartire bisogna (ri)trovare la motivazione e la forza di immaginare un futuro possibile e che questo può avvenire all'interno di una relazionale orientata alla creazione di progetti individualizzati di ripartenza.

R-START parte da Ruben

Prima dell'arrivo della pandemia stavamo lavorando, come anticipato nel bilancio 2019 ad un'idea progettuale denominata Rstart con l'obiettivo di convogliare la progettazione e l'avvio di percorsi di ripartenza in un luogo

altro da Ruben, un luogo che sarebbe diventato il naturale approdo dei nostri commensali e insieme una possibilità per i cittadini del quartiere e di Milano. Abbiamo immaginato un luogo nel quale riproporre il modello Ruben e lo abbiamo immaginato per questo come un luogo di incontro, contaminazione, motivazione e relazione dove le persone potessero essere accompagnate a ritrovare i fili del proprio percorso di vita e professionale per la fuoriuscita dalla situazione di indigenza attraverso l'incontro con persone che li avrebbero aiutati a intuire, costruire ed iniziare detto percorso. Abbiamo immaginato una vera e propria "casa delle ripartenze".

Questa idea progettuale rimane un orizzonte da perseguire ma la pandemia lo ha momentaneamente allontanato. Per contro, il difficile 2020 vissuto al fianco dei nostri commensali ci ha confermato in maniera incontrovertibile quanto Ruben sia un luogo importante per loro, quanto le loro storie di indigenza, aggravate dalla crisi economica e del lavoro in cui sono ulteriormente precipitati, abbiano trovato casa in questo luogo e quanto Ruben faccia parte di quelle storie. La dimensione relazionale di cui spesso parliamo e che abbiamo sempre ritenuto essere la peculiarità del nostro progetto, durante la pandemia ha mostrato la sua centralità.

Ruben diviene un luogo familiare, un luogo

sicuro, un luogo accogliente. Diventa "casa" per le storie di indigenza che incontra e proprio per questo, ci siamo convinti che, in attesa di RSTART, debba diventare esso stesso "casa" delle ripartenze.

E' necessario che Ruben accompagni i commensali nel progettare percorsi di (ri)partenza e di inclusione sociale e lavorativa attraverso uno strutturato percorso di accesso ai servizi territoriali demandati allo scopo. E' necessario contribuire a rendere visibili e accessibili i percorsi di fuoriuscita dalla situazione di indigenza in un'ottica di promozione delle potenzialità e responsabilità individuali e di conoscenza degli strumenti disponibili, contrastando la deriva assistenziale.

Ruben andrà a configurarsi maggiormente come luogo nel quale fornire alle persone, insieme ad una cena di qualità, un momento di accoglienza, di conforto e un sostegno, che attraverso le attività, i servizi, gli spazi e le relazioni che si troveranno al suo interno si propone come luogo di relazione, motivazione e desiderio di riscatto: luogo che accoglie i commensali e li accompagna in un processo di cambiamento che è prima di tutto un cambio di prospettiva sul futuro.

L'effetto più devastante di questa crisi sanitaria, economica e sociale per la popolazione più fragile rischia di essere la scomparsa della rappresentazione di un futuro percorribile e praticabile sul quale posizionare un progetto di

vita sostenibile. Ruben invece una prospettiva vuole darla a chi oggi sta subendo un colpo durissimo, soprattutto quando arriva a seguito di fatiche, tentativi, piccoli slanci e battute di arresto già sperimentate in percorsi faticosi di ripresa, strutturandosi per definire ed accompagnare i percorsi individuali di ripartenza di ciascuno.

Il prossimo passo è quindi quello di caratterizzare Ruben DA LUOGO DI RISTORO che crea le condizioni per la ripartenza a LUOGO DELLA RIPARTENZA attraverso il ristoro. Da settembre 2021 Ruben si strutturerà per essere proprio questo, impegnandosi a rendere visibili e accessibili i percorsi di fuoriuscita dalla situazione di indigenza in un'ottica di promozione delle potenzialità e responsabilità individuali, contrastando così una possibile deriva assistenziale dei propri commensali.

Ruben, che con le sue caratteristiche, ha da sempre creato le condizioni per favorire le ripartenze dei commensali, si struttura per fare un passo in più: **attivare e accompagnare i percorsi di ripartenza attraverso i propri volontari e la rete di enti di cui Ruben è parte, proponendoli ai commensali come un'opportunità non rinunciabile.**

Porteremo all'interno di Ruben e della sua struttura alcune delle attività che avevamo progettato per R-start per fare diventare Ruben il ponte tra la condizione di oggi e la condizione migliore in cui il commensale deve volere e potere tornare, il mondo della vita cui appartiene, che

è vivo in lui nelle abitudini, nei comportamenti, nelle parole.

Il ponte è la "relazione" che accompagna e sostiene il commensale per rintracciare risorse interiori, volontà e possibilità di cambiamento in un percorso che parte dal superamento della difficoltà di ricostruire un progetto di vita o professionale, seguito dalla sua realizzazione.

Al commensale sarà quindi chiesta la disponibilità a fare questo percorso e sarà compito dei volontari mantenerne viva l'intenzione ed aiutarli a definirne il punto di arrivo.

Sarà poi compito degli enti dalla rete, ognuno secondo la propria missione, quello di disegnare e accompagnarli nella realizzazione del percorso di uscita. La situazione sociale, resa ancor più difficile dalla pandemia, chiede anche a Ruben uno sforzo in più, il passo ulteriore e cioè quello di rendere i percorsi accompagnati un'occasione irrinunciabile per tutti i commensali che lo frequentano.

Ing. Giuseppe Orsi

A.D Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS

I percorsi nella rappresentazione grafica

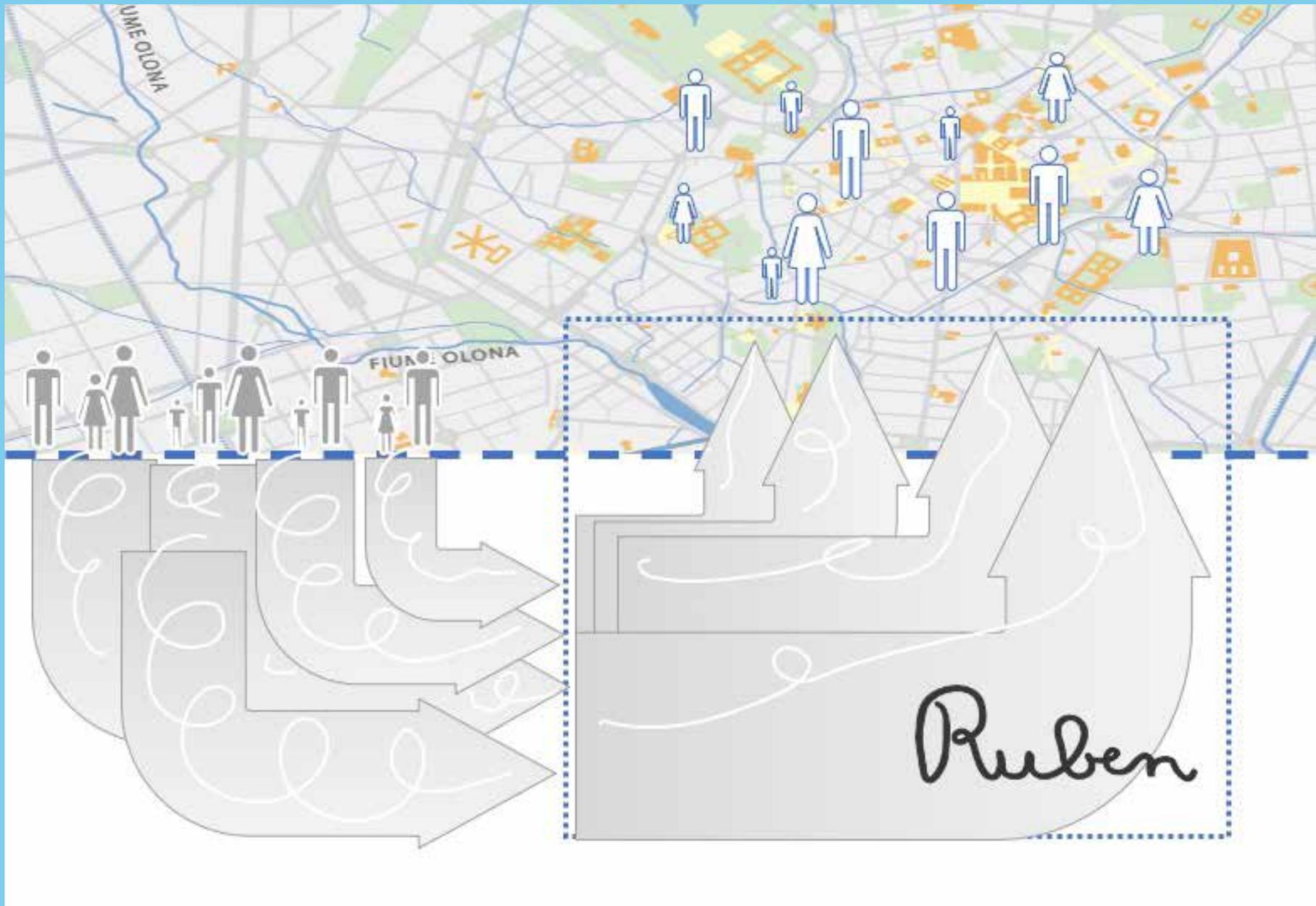
La rappresentazione grafica proposta mostra in modo schematico il percorso che porta singoli e famiglie alla caduta verso l'indigenza.

Le persone sulla linea tratteggiata, alla soglia della povertà definita relativa, rappresentano una parte di popolazione che definiamo fragile e vulnerabile socialmente ed economicamente. Persone e soprattutto famiglie che, per effetto di un evento scatenante o di una situazione deteriorata nel tempo, iniziano una discesa sociale che abbiamo appunto rappresentato come una spirale verso il basso.

La spirale rappresenta molto bene la velocità e il susseguirsi di vicissitudini che caratterizzano questi percorsi, che come in un vortice determinano un forte senso di disorientamento all'interno di una situazione in cui non sono abituati a trovarsi, in questo senso sono "nuove" povertà.

L'incontro con Ruben attiva un percorso di risalita e ripresa, raffigurato da una spirale sempre meno contorta a rappresentare la possibilità di un percorso ancora non lineare che può però allentare le difficoltà e il disorientamento per ritrovarsi e ritrovare le coordinate per un progetto sostenibile di ritorno alla situazione precedente.

Ruben attraverso questi percorsi accompagnati sul territorio favorisce e promuove il ritorno delle persone a ritrovare il proprio posto attivo nella società con ovvio beneficio per le stesse e riduzione degli oneri sociali del paese.



“ 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

DICONO
DIIINO

Dicono di noi

“ Quando, per i cinquant'anni dell'azienda, decidemmo che volevamo fare qualcosa di importante per la comunità, io e mia mamma visitammo le otto mense dei poveri di Milano. E ci rendemmo conto che chi aveva appena perso il lavoro o aveva una malattia che lo prostrava economicamente o si stava separando dal coniuge fatica a frequentarle.

Per questo, abbiamo impostato così Ruben: è un ristorante appunto concepito per le famiglie in cui si paga e dove si lavora sulla non cronicizzazione.

A TAVOLA CON
Valentina Pellegrini

Vicepresidente dell'omonimo gigante del food, 39 anni, nel ristorante che sfama chi passa tempi difficili parla d'identità, visione e dignità

Metti una sera a cena da Ruben, a Milano Pasti a 1 euro per chi è diventato povero

di Paolo Bracco

«Sono anche malato», dice in maniera disinvolta ma senza altre fronzoli il tono l'uomo. Ha sul secondo'anni. Tiene il berretto sulla testa nonostante il calore della stanza. «È che cosa ha, signore?», chiede amorevolmente la ragazza. Potrebbe essere sua figlia. Le loro voci tagliano l'aria con delicatezza, senza la violenza e l'umiliazione che può comportare la perdita della salute e del benessere in chi un giorno, all'improvviso, si ritrova in difficoltà.

L'uomo è la ragazza si parlano, a distanza debita, uno di fronte all'altra, da Ruben, il ristorante che la famiglia Pellegrini ha aperto nel 2014 per consentire di cenare, al prezzo di un euro, a quelli che un giorno, all'improvviso, non hanno più il lavoro, sentono dolore e imbarazzo e non hanno più nemmeno le parole, tanto che i volontari, la prima volta che li incontrano, non pronunciano mai la parola "povertà", perché lì farebbe troppo e potrebbe indurli a non tornare più.

Valentina Pellegrini ha trentanove anni, una laurea in economia alla Cattolica di Milano, un impegno diretto e strategico nell'azienda di famiglia di cui è vicepresidente («Ho un rapporto vero con mio padre Ernesto, sarà che sono figlia femmina, ma abbiamo sempre avuto un legame sereno») e una passione per l'arte. «Mio papà e mia mamma Ivana amano i classici dell'arte moderna e contemporanea, a me piace molto conoscere gli artisti che stanno costruendo un loro percorso come Andrea De Benedetti, Riccardo Dalisi, Mino Gatti e il danese Claus Larsen». E, poi, ci sono gli altri. C'è questo posto.

Il nostro tavolo è diviso dal plexiglass. Ogni posata è imbustata. Il pane è dentro al sacchetto di plastica. L'acqua è in bottigliette sigillate. In questo momento, è consentito soltanto l'aspetto. Spiega Valentina: «Dalle sei e mezza alle otto sono distribuite le cene, che vengono poi consumate a casa. Prima della pandemia, ogni sera venivano qui a mangiare in 350. Soprattutto famiglie. Tanto che gli uomini e le donne sono in numero identico. Vengono con i figli, che non pagano. Uno su quattro, qui, ha meno di sedici anni».

A fianco del ristorante è stato allestito un aulo dove le educatrici fanno giocare i più piccoli, perché anche se le cose non ti vanno bene, avrai pure il diritto, a cena, di guardare negli occhi tua moglie o di parlare con calma al tuo compagno. «Adesso», chiarisce Valentina, «serviamo 200 persone a sera».

Sul tavolo, io e Valentina troviamo i menù che viene distribuito questa sera: si può scegliere fra tre primi (volutata di piselli, pasta all'uovo all'ortolina e pasta piselli e speck), tre secondi (pasta di maiale ai funghi, tortino di broccolo e patate, filetto di merluzzo al pomodoro e origano), due contorni (spinaci al burro e patate al forno), frutta a scelta (un tortino al cioccolato con cuore di fondente). Sulla tavola,



Ritratto di Ivan Caru

“ CI OCCUPIAMO DEI PENULTIMI, QUESTO È UN POSTO CONCETTO PER LE FAMIGLIE. IL NOSTRO MODO DI FARE COMUNITÀ

Il 32% proviene dalla ristorazione aziendale, l'8% dalla vendita e dalla trasformazione di alimentari, il 14% dalla pulizia e dalla sanificazione e il 46% dai servizi di welfare aziendale (i buoni pasto, i buoni benzina e i buoni regalo, il comparto seguito direttamente da Valentina insieme al fratello).

Arriva la peccata di maiale ai funghi con le patate al forno. La radice di tutto questo - l'impresa, ma anche il successo della comunità - è Milano. Suo papà, dal 1984 al 1995, è stato proprietario dell'Inter («Ricordo a casa l'umidità»). Il primo acquisto, lo cro piccolo (il primo) - ha vinto lo scudetto del campionato 1988-1989, in panchina Trapattoni, in difesa Bergomi e Brehme, a centrocampo Mattioli e Bertini, in attacco Sereno e Diaz. Milano, dunque. Milano popolare. Milano non alto borghese né creditiera, né radical chic né di filanza. Milano di impresa. Milano cattolica, senza ostentazioni ma anche senza timidezze. La mezza la domenica alla parrocchia di San Marco con il marito Alessandro e due piccini (Cristoforo Ernesto di quattro anni e Ginevra Maria di due) e, poi,

ogni anno a febbraio il pellegrinaggio a Lourdes con i genitori e gli amici. Niente yacht, né dividendi - dal 2005, anno in cui sono entrati in azienda, gli utili lasciati nell'impresa mettendoli a riserva sono stati pari a 105 milioni di euro», dice Valentina. Ma, anche, la Milano di Via Lorenteggio, dove a cento metri dalla sede della Pellegrini sorge appunto Ruben: il Giambellino, il quartiere di Giorgio Gaber, la vitraie il dolore, ma la malinconia nera, semmai anche l'ironia nella disperazione.

«Sì, è vero, noi siamo veramente di Milano. Io e i miei genitori ci identifichiamo con questa città, con le sue energie e la sua forza, le sue paure e i suoi drammi. Per questa ragione di identità, abbiamo creato Ruben. Che definisce me come persona. Perché per me, e per tutta la mia famiglia, la persona è unica. Non c'è Valentina imprenditrice, cittadina, mamma e moglie. C'è soltanto Valentina. E qui da Ruben, si trovano molte cose che mi rappresentano», racconta alla fine di una giornata in cui a Roma è caduto il secondo governo Conte e qui, intanto, dall'apertura si sono messe in fila una trentina di persone. Si sente ridiventare un dialogo. Il volontario si raccomanda: «Torna a casa subito, non si fermi, che c'è il virus». Il primo della fila replica scherzando: «E dove vuoi che vada? A Riccione?».

Valentina è fiduciosa: «Non appena la pandemia si ridurrà, torneremo a ospitare qui i clienti. Dal 2014, abbiamo assegnato novemila tessere

re e distribuito trecentoventomila cene. Le persone ci vengono invitare dalla Caritas, dalle parrocchie, dai servizi sociali pubblici. Operiamo su un segmento particolare: i cosiddetti penultimi. Quando, per i cinquant'anni dell'azienda, decidemmo che volevamo fare qualcosa di importante per la comunità, io e mia mamma visitammo le otto mense dei poveri di Milano. E ci rendemmo conto che chi aveva appena perso il lavoro o aveva una malattia che lo prostrava economicamente o si stava separando dal coniuge fatica a frequentarle. Per questo, abbiamo impostato così Ruben: è un ristorante appunto concepito per le famiglie, in cui si paga e dove si lavora sulla non cronicizzazione. La tessera dura tre mesi. Si può naturalmente rinnovare. Ci mancherebbe. Ma la logica è quella del sostegno temporaneo. Non a caso, abbiamo dato vita con la Fondazione Ernesto Pellegrini, che gestisce formalmente il tutto, a attività complementari: abbiamo assunto muratori e artigiani comunitari qui per ristrutturare cinque appartamenti una volta dell'Aler, che poi abbiamo assegnato ad altrettante famiglie che frequentano Ruben».

A colpire di Ruben sono i colori. «Che sono tanti. Manca la grigia felicità che, non di rado, caratterizza i luoghi di soccorso agli altri, in cui non si capisce bene perché tutto debba essere composto e sobrio, con qualche volta un senso di usato e di seconda mano delle cose e dell'anima che qui non c'è. Arriva il sorriso di cioccolato caldo per entrambi. Ruben è un avamposto. Ma è anche un pezzo dell'identità di Valentina. Ed è il nome di una persona: «Mio padre abitava in una cascina a Morcenigo, una frazione vicino a Linate. La sua famiglia coltivava, per la vendita, frutta e verdura e allevava, per autoconsumo, galline e conigli. Per loro lavoravo Ruben. Durante il boom economico, la cascina e la terra vennero espropriate per costruire case e palazzi. Mio padre e i suoi ebbero diritto a un appartamento in una casa popolare. Ruben, che non possedeva la terra, no. Mio padre andò a lavorare alla Bianchi come contabile. Un giorno, all'improvviso, lesse sul quotidiano "La Notte" di un barbone che era morto assiderato nella sua cascina. Era Ruben. Da quel momento me ne ha parlato spesso. Per lui era stato un doppio grande dolore: non era stato in grado di aiutarlo e aveva saputo così, un giorno all'improvviso, della sua morte».

Un giorno, all'improvviso, le cose succedono. E, qualche volta, si ricompongono. La vita privata e la vita pubblica. Chi crea il lavoro e chi lo perde, l'impresa e la famiglia. Nicotina caffè, questa sera, né per me né per Valentina. Usciamo all'aperto. E, davvero, sembra di stare nelle pagine di "Nebbia al Giambellino". Il libro postumo di Giovanni Testori, l'ultimo episodio del ciclo del "Secolo", che c'è il virus - il primo della fila replica scherzando: «E dove vuoi che vada? A Riccione?».

di Arturo

IL PERSONAGGIO ERNESTO PELLEGRINI

di **Giangiacomo Schiavi**

Sono ottant'anni fiduciosi, seri, impegnati, sorridenti, generosi, ottimisti mai spensierati, quelli che Ernesto Pellegrini conteggia al settimo piano della torre al Lorenteggio, mischiando un po' le carte della vita, rievocando emozioni e ricordi, lasciandosi dietro una scia pulita di sentimenti che sembrano all'antica ma sono invece di straordinaria attualità. C'è la campagna dei nonni, la povertà dell'infanzia, la madre che offre un piatto caldo allo spazzacamion che non mangia da due giorni, il sogno del ragioniere diventato imprenditore, il traguardo dell'Inter, la stretta di mano che vale come un assegno circolare e c'è il coraggio di guardare avanti con due insostituibili parole: tenacia e onestà.



Traguardi
Ernesto Pellegrini è nato a Milano il 14 dicembre 1942. Figlio di orologiai, abitava a Murazzano, antica borgo poi diventato quartiere della periferia vicina a Livate. Dopo il diploma in ingegneria iniziò a lavorare alla Bianchi dove diventò responsabile del servizio di manutenzione. È la sua strada oggi Pellegrini guida un gruppo internazionale con 5.100 dipendenti e 700 milioni di fatturato. Dal '90 il Cavaliere del Lavoro è nel 2011 ha visto il premio "Entrepreneur dell'Anno" per la categoria Food & Services

I pasti ai poveri, i progetti, gli 80 anni: «Il futuro del gruppo? È mia figlia»

L'imprenditore ed ex presidente dell'Inter: troppa gente senza un lavoro, ma Milano ce la farà

ture, soprattutto oggi, contro la tentazione di tirare i remi in barca, visto che dei suoi 80 anni almeno 60 li ha passati al timone. «Cercò di trasmettere agli altri quel che ho imparato dalla vita», dice davanti alla figlia Valentina, di cui va fiero perché sa che prenderà il suo posto mantenendo l'italianità di un'azienda che guarda oltreconfine e investe in ricerca e innovazione. «Ne apprezzo capacità e idealità, è lei il futuro della Pellegrini», ammorza.

Si vede Milano dal suo ufficio, un po' grigia, quasi cupa nei giorni d'inverno, stordita da mesi di lockdown. Ce la farà a riemergere dal buio di questa pandemia? «Milano ce la farà, ce l'ha sempre fatta. Ricordo gli anni del Dopoguerra, le fatiche, la fame, la città era come desertificata. Ma c'era voglia di fare, di migliorarsi, c'era la solidarietà, a casa si divideva quel poco che c'era...». Anche oggi è un po' così per il presidente che rievoca le mense aziendali di mezzo mondo e nell'89 ha cucito sulla maglia dell'Inter lo scudetto del record. «Ogni mattina, quando arrivo in azienda, passo davanti a Ruben e penso alle persone che la crisi lascia in strada: il nostro ristorante solidale non ha mai smesso di aiutare i poveri». Ruben è la restituzione di qualcosa del tanto che Pellegrini ha avuto, un risarcimento destinato a chi è rotolato in basso nella classifica della vita. Menu completo e prezzo simbolico di un euro, per salvare la dignità e allontanare l'idea dell'elemosina. Dedicato a un braccante della sua infanzia, morto assistito nella banca di Ruben, dimenticato da tutti. «Avevo il rimorso di

non aver potuto fare nulla per lui e l'ho ricordato così, facendo qualcosa di utile agli altri». Dal 10 novembre 2014 le cene sono state 309 mila e i posti a tavola da 300 sono diventati 500. Ruben è un case history tra il cuore di Pellegrini e la responsabilità d'impresa: indica la via di un nuovo welfare. Con la pandemia la solidarietà si è allargata a intere comunità: il gruppo ha offerto gratis 55 mila pasti alle persone in difficoltà di 30 comuni lombardi. «È lo spirito di famiglia: ci si stringe per superare le difficoltà di un comune lombardo». Spirito che guarda alle cose che contano e riporta a dove tutto è cominciato: periferia milanese, Morsenchio, campi e casine intorno a Livate, colonia estiva, tiri ai palloni e bagni nelle cave: il mondo di ieri. «Si viveva di poco e si sognava in grande», ricorda. Genitori cetolani, le prime lire con i mazzetti di rosmarino venduti al Verzere, il mercato degli ambulanti. «Ho persino nelle trattative anche sui prezzi». Milano poi Milano che vuoi, dire amore, come la moglie Ivana: «È stata la mia fortuna averla incontrata». Primo appuntamento nel 1968. Dove? Un ristorante, segno del destino. Ma niente è casuale nell'ascesa del futuro cavaliere Pellegrini: contabile alla Bianchi, la prima incursione da gestite, il salto nell'impresa, le acquisizioni. I segreti del successo? Laura, Laura, Laura, come scrive Camilla Cederna per spiegare gli anni del boom. Ma dietro al lavoro c'è la solida base degli affetti e la capacità di fare squadra. Crede nell'amicizia, Pellegrini. Ne farà un club, per condividere ricordi e sentimenti. Il club degli amici. La domenica

solamente no. San Siro è un monumento che parla, come la Scala. È la nostra storia». Quanto valgono i ricordi, presidente Pellegrini? «A 80 anni contano molto, sono valori ed esperienze: non vanno in pensione. Ci sono quelli belli, e sono tanti. Ma ci sono anche quelli tristi, le prove. Tho sempre fatto, a mezzogiorno e la sera. Trovo nella fede una spinta a guardare avanti». La pandemia ha reso più difficile il futuro aziendale? «In momenti come questi bisogna darsi da fare, cercare dei salvagente. È il tempo di agire, di non mollare. Quando i miei nipotini sfogliano le cronache di questo maffio 2020 immagino che mi chiedano: nonno, come avete fatto a uscire?». E lei cosa risponderà: «Il nonno con Valentina e Ivana, la tua famiglia, hanno fatto tutto quello che hanno potuto». Riasunto: nel 2020 la Pellegrini ha fatto nuove acquisizioni, ha accettato la digitalizzazione, ha allargato i suoi confini e incrementato il business nel settore politiche e servizi, ha messo in sicurezza e garantito stipendi a lavoratori e famiglie, ha acquistato a fianco della sorella una cascina del 400 dove realizzare un'accademia per cuochi con una Galleria d'arte. Due istituti di ricerca l'hanno definita la migliore azienda in cui lavorare.

Più di speranza, «lo credo che insieme ce la faremo a uscire dalla tempesta. Vedo molta povertà, troppa gente senza lavoro, tanti che chiedono aiuto. Come nel Dopoguerra: in cascina rubavano la legna per scaldarsi e la vendeva per mangiare. Mi scarto predisposto ad aiutare, ma faccio a star dietro a tutti. Ci salverà l'umanità, come dice Papa Francesco, dobbiamo seminare la speranza». (L'ottimismo deve aver contagiato il nipotino Giuliano Ernesto. Alla domanda: cosa farà da grande risponde: «Vorrei diventare come il mio amico nonno, presidente dell'Inter». Pellegrini non smetteva. Perché l'ha venduta nel '94? Risponde: «Sarà uno scoppo, glielo dico un altro 14 dicembre, quando compirò 90 anni!»).

«L'album»
L'Inter è oggi Ernesto Pellegrini da ragazzo nel campo da calcio con i compagni (sotto: con i figli). In alto: con la moglie Ivana e i figli. In basso: con la sorella Valentina e i nipotini. Coppia Uscita: la sua Inter ne conquistò due, nel '78 e '84.

«L'album»
L'Inter è oggi Ernesto Pellegrini da ragazzo nel campo da calcio con i compagni (sotto: con i figli). In alto: con la moglie Ivana e i figli. In basso: con la sorella Valentina e i nipotini. Coppia Uscita: la sua Inter ne conquistò due, nel '78 e '84.

«L'album»
L'Inter è oggi Ernesto Pellegrini da ragazzo nel campo da calcio con i compagni (sotto: con i figli). In alto: con la moglie Ivana e i figli. In basso: con la sorella Valentina e i nipotini. Coppia Uscita: la sua Inter ne conquistò due, nel '78 e '84.

“ Ogni mattina, quando arrivo in azienda, passo davanti a Ruben e penso alle persone che la crisi lascia in strada: il nostro ristorante solidale non ha mai smesso di aiutare i poveri [...] Menù completo e prezzo simbolico di un euro, per salvare la dignità [...] ”

Ruben è un case history tra il cuore di Pellegrini e la responsabilità di impresa: indica la via di un nuovo welfare.

Valentina Pellegrini

RISTORANTE RUBEN

Per Pellegrini il concetto di Sostenibilità viene da molto lontano. Mio padre, Ernesto Pellegrini, fondò l'azienda che porta il nostro nome nel 1965 e, da subito, si chiese come poter rispettare le persone e l'ambiente. Ristorare fu da subito un business complesso dal punto di vista della sostenibilità, ma è stato tempo portatore di grandi soddisfazioni.

Sin da piccoli siamo abituati a sentirci dire di non sprecare cibo in tavola, figuriamoci dunque quanto sia delicato applicare

questo concetto in azienda e nel business! Per questo motivo, la Sostenibilità con cui si impostò l'azienda 55 anni fa divenne poi la cifra dei numerosi servizi aziendali creati negli anni '80 e '90, tra i quali i Buoni Pasto, le Pulizie e la Distribuzione Automatica.

Essere sostenibili, per noi, significa innanzitutto rispettare le persone che fanno parte dell'azienda (attualmente più di 9.000 i dipendenti), i Clienti, gli utenti finali e i fornitori. Ristorare 200mila persone al giorno è una grande responsabilità, in quanto non si tratta di avventori che entrano nei nostri ristoranti una volta ogni tanto, ma di donne e uomini che sono soliti pranzare o cenare da noi ogni giorno dell'anno. Ecco perché la Sostenibilità in Pellegrini non può essere disgiunta dal senso di rispetto nei loro confronti.

Partendo dalla ristorazione, in questi anni l'impegno della nostra Accademia Pellegrini, che si è esteso a tutti gli altri servizi, è sempre stato quello di ricercare, studiare ed elaborare proposte e soluzioni all'avanguardia, che non solo venissero incontro alle esigenze dei Clienti, ma - quando possibile - le anticipassero.

Dopo 50 anni di duro lavoro, la mia famiglia ha deciso di restituire un po' di quella fortuna che il buon Dio ci ha concesso creando una realtà solidale a cui siamo molto legati, la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS. Lo abbiamo fatto per la nostra società, per il territorio in cui viviamo e con la profonda convinzione che fare del bene faccia bene anche a chi lo fa.

La missione della Fondazione si concretizza nel Ristorante Solidale Ruben, un luogo nel quale fornire alle persone che a noi si rivolgono, insieme a una

attenzione all'ambiente e, più in generale, al Pianeta ci ha portato nei decenni a ottimizzare i processi di selezione, cura, immagazzinamento e trasformazione delle forniture alimentari, grazie alla creazione della piattaforma integrata Central Food. L'attenzione al concetto di spreco alimentare, che oggi va di gran moda, per noi inizia a monte: non sprecare cibo fa bene al business, dimostrando che la Sostenibilità non è una chimera ma parte essenziale dello stesso, e soprattutto che alimentarsi in modo sostenibile significa consentire di ordinare meno derrate, diminuire l'impronta umana sulla natura e preservare il territorio e le sue preziose risorse.

Partendo dalla ristorazione, in questi anni l'impegno della nostra Accademia Pellegrini, che si è esteso a tutti gli altri servizi, è sempre stato quello di ricercare, studiare ed elaborare proposte e soluzioni all'avanguardia, che non solo venissero incontro alle esigenze dei Clienti, ma - quando possibile - le anticipassero.

Dopo 50 anni di duro lavoro, la mia famiglia ha deciso di restituire un po' di quella fortuna che il buon Dio ci ha concesso creando una realtà solidale a cui siamo molto legati, la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS. Lo abbiamo fatto per la nostra società, per il territorio in cui viviamo e con la profonda convinzione che fare del bene faccia bene anche a chi lo fa.

La missione della Fondazione si concretizza nel Ristorante Solidale Ruben, un luogo nel quale fornire alle persone che a noi si rivolgono, insieme a una

cena di qualità, un momento di accoglienza e conforto, indispensabili per costruire insieme ai commensali occasioni e progetti di ripartenza. Ruben offre da subito una sospensione momentanea dal bisogno, ma anche un momento di ricarica e di nuova motivazione all'interno di uno spazio curato e accogliente, nel quale poter scegliere cosa mangiare, come al ristorante, tra più alternative di menù, prendendosi il tempo per una chiacchierata. Ciò che rende cenare a Ruben un'esperienza "normale" è il conto, simbolico: 1 €, ovvero quanto si pagava in mensa aziendale prima della perdita del lavoro.

La cura della forma, dei significati e delle modalità operative è fondamentale, in quanto 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". Queste forme di povertà si definiscono "nuove", infatti, non solo per le loro caratteristiche, differenti dai processi di impoverimento che siamo abituati a conoscere, ma anche perché sono un'esperienza nuova per chi è coinvolto. È proprio questa novità, inaspettata, che irrompe in storie di vita "normali" e genera uno stato emotivo caratterizzato da sentimenti di impotenza e disillusione nei confronti del possibile "riscatto". Parliamo di una forma di indigenza in cui il dato della sofferenza economica è l'inizio di un processo, mediamente lungo, che stravolge l'esistenza di persone e famiglie, un processo di impoverimento che intacca tutte le dimensioni della vita generando un senso di disorientamento sociale e che rischia di trasformare le persone in difficoltà in persone senza futuro. L'esperienza di Ristorante Solidale Ruben infatti ci ha mostrato da subito l'importanza di offrire alle persone che stanno attraversando uno stato di indigenza, oltre che un aiuto concreto e un momento di ristoro, un luogo stabile. Un luogo diventato per i commensali un riferimento, un luogo che ha interrotto storie di isolamento sociale e restituito "visibilità" e dignità a chi, in una fase buia della vita, faticava a trovare quel poco di luce che spesso rende possibile intravedere una via di uscita.

Ruben è un luogo che, oltre alla possibilità di consumare una cena al costo di 1€, offre molto di più: si è strutturato nel tempo per rispondere ai bisogni di cui sono portatori i commensali con attività e servizi di supporto che vedono impegnati più di centocinquanta tra volontari e professionisti che offrono il loro contributo pro bono. Progetto ascolto e orientamento alle risorse territoriali, progetto lavoro e consulenza legale sono solo alcune delle attività a sportello, affiancate da un progetto di Housing sociale con cinque appartamenti per le emergenze abitative e un'attività strutturata ludico/educativa per i più piccoli. Un luogo vivo e concreto organizzato per accogliere persone, storie e bisogni, un

luogo che ha deciso di trasformarsi per continuare, in questo periodo di emergenza sanitaria, a essere un riferimento importante.

L'emergenza sanitaria che stiamo attraversando, quella che oramai è a tutti gli effetti anche una crisi economica dai contorni drammatici, con le restrizioni di movimento e legittime paure che sta generando, ci proietta in una fase di forte indebolimento delle relazioni, dei legami e delle capacità economiche: indebolimento che rischia di diventare interruzione e totale isolamento quando la situazione originaria è già caratterizzata da fragilità. Per i nostri commensali questa situazione ha pressoché azzerato prospettive e speranza nel futuro, mentre per una parte consistente di popolazione è iniziato uno scivolamento veloce verso l'indigenza, facendo aumentare di fatto il bacino d'utenza dei progetti di contrasto alle nuove forme di povertà.

L'effetto più devastante di questa situazione rischia di essere la scomparsa di un futuro sul quale posizionare un progetto di vita sostenibile.

La capacità "immaginabile", che muove singoli e comunità, rischia di spegnersi sotto le ceneri della crisi. Ruben, invece, vuole avere una prospettiva, per questo abbiamo deciso di lavorare su due fronti in contemporanea: da un lato proseguire nel rispondere al bisogno quotidiano delle persone in difficoltà, dall'altro progettare interventi in grado di immaginare un futuro all'interno di uno scenario complesso, che offrano a tutti l'opportunità di tornare a "immaginarsi" come soggetti in grado di ricostruire un progetto di vita sostenibile.

La capacità "immaginabile", che muove singoli e comunità, rischia di spegnersi sotto le ceneri della crisi. Ruben, invece, vuole avere una prospettiva, per questo abbiamo deciso di lavorare su due fronti in contemporanea: da un lato proseguire nel rispondere al bisogno quotidiano delle persone in difficoltà, dall'altro progettare interventi in grado di immaginare un futuro all'interno di uno scenario complesso, che offrano a tutti l'opportunità di tornare a "immaginarsi" come soggetti in grado di ricostruire un progetto di vita sostenibile.

La capacità "immaginabile", che muove singoli e comunità, rischia di spegnersi sotto le ceneri della crisi. Ruben, invece, vuole avere una prospettiva, per questo abbiamo deciso di lavorare su due fronti in contemporanea: da un lato proseguire nel rispondere al bisogno quotidiano delle persone in difficoltà, dall'altro progettare interventi in grado di immaginare un futuro all'interno di uno scenario complesso, che offrano a tutti l'opportunità di tornare a "immaginarsi" come soggetti in grado di ricostruire un progetto di vita sostenibile.

La capacità "immaginabile", che muove singoli e comunità, rischia di spegnersi sotto le ceneri della crisi. Ruben, invece, vuole avere una prospettiva, per questo abbiamo deciso di lavorare su due fronti in contemporanea: da un lato proseguire nel rispondere al bisogno quotidiano delle persone in difficoltà, dall'altro progettare interventi in grado di immaginare un futuro all'interno di uno scenario complesso, che offrano a tutti l'opportunità di tornare a "immaginarsi" come soggetti in grado di ricostruire un progetto di vita sostenibile.

La capacità "immaginabile", che muove singoli e comunità, rischia di spegnersi sotto le ceneri della crisi. Ruben, invece, vuole avere una prospettiva, per questo abbiamo deciso di lavorare su due fronti in contemporanea: da un lato proseguire nel rispondere al bisogno quotidiano delle persone in difficoltà, dall'altro progettare interventi in grado di immaginare un futuro all'interno di uno scenario complesso, che offrano a tutti l'opportunità di tornare a "immaginarsi" come soggetti in grado di ricostruire un progetto di vita sostenibile.

La capacità "immaginabile", che muove singoli e comunità, rischia di spegnersi sotto le ceneri della crisi. Ruben, invece, vuole avere una prospettiva, per questo abbiamo deciso di lavorare su due fronti in contemporanea: da un lato proseguire nel rispondere al bisogno quotidiano delle persone in difficoltà, dall'altro progettare interventi in grado di immaginare un futuro all'interno di uno scenario complesso, che offrano a tutti l'opportunità di tornare a "immaginarsi" come soggetti in grado di ricostruire un progetto di vita sostenibile.

La capacità "immaginabile", che muove singoli e comunità, rischia di spegnersi sotto le ceneri della crisi. Ruben, invece, vuole avere una prospettiva, per questo abbiamo deciso di lavorare su due fronti in contemporanea: da un lato proseguire nel rispondere al bisogno quotidiano delle persone in difficoltà, dall'altro progettare interventi in grado di immaginare un futuro all'interno di uno scenario complesso, che offrano a tutti l'opportunità di tornare a "immaginarsi" come soggetti in grado di ricostruire un progetto di vita sostenibile.



VALENTINA PELLEGRINI, Vice Presidente di Pellegrini

PRANZO DI PASQUA

Porte aperte ai più poveri: la solidarietà che non teme la pandemia

GIOVANNA SCIACCHITANO

Sono tante le mense milanesi per i bisognosi e per chi è in difficoltà durante l'emergenza che garantiscono un pasto nel giorno di Pasqua. L'Opera Cardinal Ferrari offre la colazione e il pranzo a 70 senza fissa dimora nel rispetto delle normative di sicurezza. Così, ai tavoli dove una volta mangiavano dieci persone ce ne saranno solo quattro. Oggi un ragazzo ospite della residenza Trezzi suonerà al pianoforte. Sarà servito un antipasto, lasagne, arrosto con patate al forno, frutta, colomba, ovetti e caffè. È previsto, poi, un momento di preghiera, la proiezione del video e l'ascolto dei messaggi degli amici che non possono essere presenti. «Ci siamo dovuti riorganizzare ed è tutto molto complicato - ha detto il presidente Pasquale Seddio -. Ma abbiamo scelto di non tirarci indietro. Non vogliamo rinunciare alla nostra missione soprattutto in questo momento, anche se siamo costretti a fare salti mortali per non chiudere. Ma abbiamo bisogno che Milano ci aiuti».

Al Centro Sant'Antonio dei frati minori, in via Maroncelli, sarà distri-

buito a circa 150 indigenti un kit di alimentari, che comprende una piccola colomba e un fiore «in segno di bellezza, di vita nuova, di Pasqua per tutti gli ospiti». Anche l'Opera san Francesco per i Poveri di corso Concordia, che non può far accomodare all'interno le persone che chiedono aiuto, consegnerà un sacchetto da asporto. Ci sarà un pasto speciale, perché «la gioia di Cristo risorto è per tutti». Verranno offerte: pasta alle melanzane, crocchette di pollo, focaccia ligure, macedonia di frutta fresca e un uovo di cioccolato. Sono attese un migliaio di persone. «Tutto questo è stato ed è possibile grazie ai volontari ordinari e straordinari che non si sono tirati indietro e ai nostri donatori che non hanno mancato di supportarci» ha dichiarato fra Marcello Longhi, presidente dell'Opera San Francesco.

Alla Casa della Carità di via Adriano si prepara il pranzo per 74 ospiti, mantenendo il distanziamento sociale dovuto all'emergenza. Sarà trasmesso un messaggio audio di don Virginio Colmegna, sempre vicino a tutti. Agli amici e sostenitori è stata donata una bustina di semi d'ulivo con il messaggio "Per far prosperare la pace". Alla vicina Tilianzia, la casa per mamme e bam-

bini, saranno distribuite uova di Pasqua e colombe donate da una volontaria.

È aperta la mensa della Fondazione dei Fratelli di San Francesco, che serve la casa di accoglienza di via Saponaro e altre realtà per un migliaio di persone. Inoltre, in occasione della Pasqua è stato organizzato un servizio di consegna di colombe agli anziani grazie al supporto di volontari motociclisti. Sarà aperto a pranzo anche il Ristorante Solidale Ruben nel quartiere Lorenteggio, che ha predisposto un menù da asporto per 300 persone. Si potrà mangiare dall'antipasto al dolce, con la colomba per gli adulti e l'uovo di cioccolato per i bambini. È un modo per augurare "buona Pasqua" e confermare da parte della struttura ai commensali che «ci siamo e ci saremo sempre». In via Forze Armate le Suore Missionarie della Carità distribuiscono i pasti con l'aiuto dei volontari Caritas. Infine, la Ronda della Carità consegna un sacchetto robusto per Pasquetta, con un primo di pasta, un secondo in scatola, una bottiglietta d'acqua, la colomba e i biscotti per la colazione. Milano ha un grande cuore anche in tempo di pandemia e la Pasqua è l'occasione per dimostrarlo concretamente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Aperto a Milano cinque anni fa

Il ristorante dove mangi con un euro (in memoria di Ruben)

A Ruben che morì da barbone, senza esserlo, Ernesto Pellegri ha dedicato il ristorante solidale a 1 euro. È aperto ormai da cinque anni in via Gonin, nel quartiere Giambellino, alla periferia Sudovest di Milano. Dal lunedì al sabato, ogni sera, mette a disposizione cinquecento coperti su due turni. Non per i poveri cronici ma per chi lo è momentaneamente: padri separati, universitari, immigrati, famiglie. Ruben era un contadino arrivato da Cremona in città per lavorare nei campi. Abitava nella stessa cucina

ai margini della metropoli dove vivevano i Pellegri, che erano ortolani. Quando la cascina fu abbattuta per far posto alle case fino a vivere in una baracca e lì, un inverno, morì assiderato. Ernesto, oggi imprenditore della ristorazione e già presidente dell'Inter, all'epoca era un ragazzo. Studiava da ragioniere, aveva iniziato a lavorare alla Bianchi e si era ripromesso di aiutare Ruben. Ma non arrivò in tempo. E non lo dimenticò mai. Racconta: «Ho sempre conservato nel mio cuore il ricordo di

quell'uomo buono e lavoratore». Per questo ha deciso di aiutare qualcuno dei tanti Ruben che vivono un momento di difficoltà di disagio.

Il ristorante a 1 euro è la prima pietra posta dalla Fondazione Ernesto Pellegri, che poi ha

Dal lunedì al sabato ogni sera cinquecento coperti su due turni per chi si trova in difficoltà: separati, senza lavoro, immigrati, studenti

anche promosso due progetti di reinserimento lavorativo e, più di recente, «Giambellino 143», la casa solidale: cinque appartamenti per famiglie in difficoltà. Il ristorante «Ruben» è un grande salone dominato da vetrate e legno chiaro, con più volontari e attenzioni che commensali. Lo spazio è ricavato proprio sotto una delle cinquecento mense gestite dalla più grande impresa italiana di ristorazione collettiva. Il clima che si respira è allegro, conviviale, il costo della cena quasi un nulla ma sufficientemente reale per

conservare la dignità. Ci sono anche coppie e famiglie con bambini. Tante. Una fascia di fragilità meno nota, quasi invisibile, forse non ben definita. Ma presente. Al ristorante «Ruben» si entra con una tessera che ha una durata di due mesi. Viene rilasciata a chi ha i requisiti ed è segnalato dalle associazioni del Terzo settore, dai centri di ascolto, Caritas per prima, dalle parrocchie con cui Ruben ha fatto rete. www.fondazionepellegriinter.it
PAOLA D'AMICO
© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Facciamo la nostra parte»

FINO AL 15 GIUGNO Pranzi e cene gratis nelle case: l'esempio di Pellegri



Valentina Pellegri con il padre Ernesto: da ieri l'azienda distribuisce pasti gratis ad anziani e persone in quarantena. Qui sopra, l'interno del ristorante solidale Ruben a Milano

mila pasti nelle zone dove sono già aperti i nostri centri cottura che garantiscono abitualmente il servizio nelle mense scolastiche, ora sospeso, e le consegne a domicilio: ora stiamo raccogliendo tutti i nominativi dei diciannove comuni, quindi è probabile che il numero di pasti aumenterà». **Fino al 15 giugno: perché? Entro quella data gli ita-**

liani sperano che il coronavirus sia un ricordo. «Abbiamo pensato a tre mesi proprio con la speranza di uscire molto prima da questa emergenza, ma anche perché questa data ha un valore simbolico per noi: il 15 giugno la Pellegri compirà 55 anni. Insomma, speriamo che porti bene». **Regalare migliaia di pasti non costa poco: una scelta**

I COMUNI COINVOLTI NEL PROGETTO

- PROVINCIA DI VARESE**
Busto Arsizio, Saronno, Casorate S., Lonate P., Marnate, Cislago, Gerenzano
- PROVINCIA DI MILANO**
Legnano, Abbiategrasso, Carpiano, Cislano, Peschiera Borromeo, Mediglia
- PROVINCIA DI COMO**
Appiano Gentile
- PROVINCIA DI PAVIA**
Pavia, Casorate Primo, Vigevano
- PROVINCIA DI MONZA E BRIANZA**
Bellusco
- PROVINCIA DI TORINO**
Brandizzo

la responsabilità sociale che, come azienda, abbiamo nei confronti della comunità. Ed è questo lo spirito con cui alcuni anni fa attraverso la Fondazione Pellegri abbiamo aperto il ristorante Ruben al Lorenteggio: con un euro offriamo un servizio a tutte quelle persone finite nella "zona grigia" a causa della crisi economica e che con i nostri operatori della Fondazione aiutiamo a trovare un lavoro e la dignità, a ritornare in carreggiata». **Responsabilità sociale d'impresa: in Italia non è una missione diffusa.** «Noi siamo convinti che, nei momenti di difficoltà, chi può deve offrire il proprio contributo. Ma a dire la verità ora vedo che molti imprenditori, nonostante i tanti problemi da risolvere nelle loro attività, stanno cominciando a muoversi in questa direzione».

In sottobosco si sentono i suoi bambini: anche lei è in smart working per proteggere dal coronavirus? «Un po' sì e un po' no. Ora sinceramente il mio pensiero non va a me ma a tutto il nostro personale impegnato su vari fronti in questa emergenza, da coloro che garantiscono il servizio di ristorazione negli ospedali e nelle case di riposo a chi è impegnato, ogni giorno, più del solito, nelle attività di sanificazione degli ambienti. Quando abbiamo chiamato i dipendenti del nostro progetto la loro risposta ci ha commossi: sono tutti orgogliosi di potersi rendere utili, devo dire che intorno a questa iniziativa in azienda si è creato un clima di grande condivisione. Siamo fieri delle nostre persone sul territorio, da Varese a Milano, da Como a Pavia». **Qual è il suo stato d'animo in questi giorni? «Un po' di paura ce l'ho anch'io. Ma sono positiva e fiduciosa: con tutte le precauzioni che si stanno attuando mi auguro, anzi sono convinta, che finirà presto».**
Rob Brands



CREDERE OGGI

UN RISTORANTE SOLIDALE DI NOME RUBEN

di PAOLA RUSSO

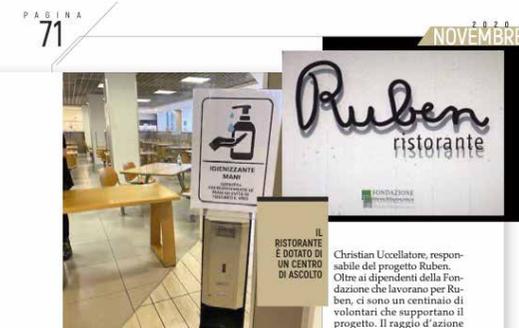
«Ho iniziato l'attività imprenditoriale con 150 mila lire regalate dalla ditta Bianchi dove ero capo contabile. Oggi la mia azienda dà lavoro a 8500 persone. La Fondazione è un modo per ringraziare il buon Dio del tanto che ho avuto dalla vita. L'ho fatto partendo da ciò che mi riesce meglio: ristorante le persone, dar loro un momento di nutrimento e di conforto; due cose particolarmente preziose».

Ernesto Pellegrini, classe 1940, presidente dell'Inter per quasi dieci anni, oggi è uno stimato imprenditore, a capo del-

A Milano Ernesto Pellegrini ha creato un posto per famiglie in difficoltà dove si cena con un euro



70



coltà economica, anche temporanea, possono cenare a un euro, mentre i più piccoli non pagano nulla.

«Al ristorante si accede mediante una tessera che viene rilasciata dopo un colloquio nel centro di ascolto. Questa

Christian Uccellatore, responsabile del progetto Ruben. Oltre ai dipendenti della Fondazione che lavorano per Ruben, ci sono un centinaio di volontari che supportano il progetto. Il raggio d'azione dei loro compiti è abbastanza ampio: si parte dai lavori di segreteria e d'ufficio fino a quelli un po' più delicati e quindi a contatto con le persone. Infatti una decina di loro, con turni settimanali, sono in sala tutte le sere.

«L'incontro con Ernesto mi ha



Dedicato a Ruben

Viveva e lavorava nella nostra cascina alle porte di Milano un uomo straordinario di nome Ruben: sempre...

e Ruben, presso il lavoro, fu costruita e destinata in una bottega...



CREDERE OGGI

dato la possibilità di avvicinarmi e conoscere da dentro la Fondazione e i suoi progetti. Mi è sembrato giusto offrire un po' del mio tempo e delle mie capacità per farla crescere e dare una mano concretamente a chi si trova in un momento di particolare fragilità».

racconta Giuseppe Orsi, consigliere di amministrazione e primo volontario.

«È un compito di grande responsabilità quello che ci viene affidato - continua la volontaria Doriana - Oltre a un pasto caldo, cerchiamo di sostenere psicologicamente le persone. Molte vengono qui per stare in compagnia, vicino a qualcuno che li ascolti. Chi opera qui incontra tantissime storie, molto diverse tra di loro, ma quasi tutte di fragilità e di dolore. Come la storia di Ruben, contadino dalla «semplicità disarmante» e la cui esistenza s'intreccia con quella

del giovane Ernesto che viveva con la sua famiglia in una piccola cascina alla periferia di Milano. Ruben era un uomo della terra, che lavorava nei campi da mattina a sera e viveva vicino al casolare. Non aveva nulla e dormiva su un

letto di paglia nella stalla. Nei primi anni sessanta la cascina venne demolita per costruire delle case popolari. Nessuno pensò al povero Ruben, che si ritrovò senza alloggio e finì per andare a vivere in una baracca di legno, senza riscalda-



72



Nonostante la pandemia non si è mai smesso di accogliere le persone in difficoltà

mento. Morirà assiderato. «Quando seppi della sua morte fu un brutto colpo» - racconta il presidente Pellegrini - all'epoca i soldi erano pochi e non potei aiutarlo in nessun modo. Così ho deciso di rendergli omaggio con questo progetto. Ricordando Ruben spero di celebrare e soprattutto aiutare coloro che, come lui, hanno sofferto nella vita e soffrono tuttora».

I tesserauti sono circa 4000 con una frequenza media serale a cena di 350-400 persone. I bambini tra gli 0 e i 12 anni sono 130. Un 60% di utenza è italiana, la restante straniera. L'età media dei commensali

di Ruben è tra i 40 e i 55 anni. Il 24 febbraio, a causa dell'emergenza sanitaria e delle misure restrittive, il ristorante, nella sua formula classica, ha chiuso, ma non ha lasciato a digiuno i suoi ospiti.

«Sempre in stile Ruben ci siamo organizzati dal giorno successivo alla chiusura per fornire "cene da asporto", a scelta tra quattro menù, confezionate in appositi contenitori» - spiega Christian.

L'8 giugno Ruben ha riaperto le porte del ristorante e ha fatto predisponendosi ad accogliere i suoi commensali in totale sicurezza: barriere di plexiglass sui tavoli, posti con-

tigenti e alternati, segnaletica per il distanziamento, allungamento dell'orario di apertura, sanificazione, obbligo di mascherina e rilevamento temperatura all'ingresso.

«Con questo nuovo assetto abbiamo accolto le numerose persone e famiglie che sono andate in difficoltà durante gli ultimi mesi per effetto della crisi sanitaria ed economica, contribuendo, insieme alle reti territoriali, a fornire loro una risposta» - ha aggiunto Christian - ci apprestiamo ad affrontare scenari diversi rispetto alle nuove forme di povertà emergenti e ai numeri sicuramente maggiori di situazioni di bisogno. La nostra organizzazione e i nostri progetti di supporto si sono riorientati e sono pronti ad affrontare nuove sfide».

© Riproduzione Ricavata

16/4/2020

Pasti gratuiti a domicilio: l'idea di Pellegrini per aiutare bisognosi e anziani

Pasti gratuiti a domicilio: l'idea di Pellegrini per aiutare bisognosi e anziani

Da Redazione Millionaire - 15 Aprile 2020



79 anni, figlio di contadini, Ernesto Pellegrini, imprenditore ed ex presidente dell'Inter, ha iniziato a lavorare subito dopo il diploma in ragioneria come contabile in una ditta. Appena 24enne, nel 1965, ha fondato l'Organizzazione Mense Pellegrini, oggi Pellegrini Spa, una grande impresa con più di 9.500 collaboratori e 640 milioni di fatturato (2019), che si occupa di ristorazione aziendale, servizi integrati, welfare. In una vita di sacrifici e successi, l'imprenditore non ha dimenticato le persone più bisognose. Nel 2014 ha aperto un ristorante solidale che ogni giorno dà da mangiare a 350 persone. Oggi, con l'emergenza economica dovuta al Coronavirus, ha deciso di distribuire a domicilio pasti gratuiti ad anziani e persone in isolamento.

«Da orgoglioso figlio di ortolani, ho vissuto le difficoltà e la fame della guerra e dell'immediato dopoguerra e mi rendo dunque pienamente conto di quanto sia difficile affrontare la vita in certi momenti delicati, se non c'è solidarietà» racconta in una nota condivisa dal Centro Studi Grande Milano.

«Subito dopo la chiusura dell'Italia, l'11 marzo, con mia figlia Valentina che mi affianca in qualità di vice presidente, abbiamo voluto fare un gesto di solidarietà, dedicato espressamente ai più fragili, facendo la cosa che sappiamo fare meglio: ristorare le persone».

Dal 16 marzo al 15 giugno Pellegrini produrrà e distribuirà 50mila pasti gratuiti al giorno, in 19 Comuni italiani, quelli dove l'azienda ha un centro cottura. Saranno consegnati soprattutto ad anziani e alle persone più sole e più fragili.

«Noi italiani abbiamo affrontato crisi di ogni tipo, guerre e privazioni. Ci siamo sempre rialzati con orgoglio e unità. Succederà anche questa volta» dice Pellegrini.

<https://www.millionaire.it/pasti-gratuiti-a-domicilio-idea-di-pellegrini-per-aiutare-bisognosi-e-anziani/>

1/2

L'iniziativa di Pellegrini



Imprenditore Ernesto Pellegrini, titolare dell'omonima azienda

«Porteremo agli anziani soli trentamila pasti a domicilio»

di **Giangiacomo Schiavi**

Ha pensato agli anziani soli, sopraffatti dall'isolamento e dalla paura, bloccati in casa o costretti alla quarantena, cingicamente indicati come vuoti a perdere nell'epidemia in corso. Chi si occupa di loro, del cibo a domicilio, di garantire un pasto

Calcio

La nostra intervista

«A 80 anni sogno ancora»

Ernesto Pellegrini: «Vivo per far del bene, mi aiuta la fede»

L'ex patron dell'Inter: «I nerazzurri mi hanno fatto un bel regalo vincendo a Cagliari. In piena pandemia festeggerò solo con la famiglia, Milano si rialzerà»

di Giulio Mola
MILANO

«Le dispiace se ci sentiamo più tardi? Sa, ho la Messa alle 11,15, poi torno e c'è la partita dell'Inter all'ora di pranzo...». La domenica di Ernesto Pellegrini, all'alba degli ottant'anni, è quella di sempre. Fede (quella vera) e passione (per il pallone). Ovviamente in famiglia. Meglio se col "contorno" di una vittoria. «Eccoci qua, aspettavo la sua telefonata. E' stata una sofferenza come sempre, però a Cagliari abbiamo giocato bene. Il successo è stato meritato, ho visto un'ottima reazione della squadra, non è mai facile dopo l'eliminazione da una coppa europea rientrare in campo. Per me un bel regalo di compleanno». Tutto vero. Al bellissimo traguardo l'ex presidente dell'Inter che si cucci sulla maglia lo scudetto del record arriva felice, contando anni impegnati di gioia, generosità, ottimismo. Mescolando le scartoffie della vita, rievocando emozioni e ricordi. Perché rievocando il film di una vita intensa, infarcita di passione ed entusiasmo, c'è un po' di tutto: la periferia milanese, la povertà dell'infanzia, l'oratorio, i calci al pallone e i bagni nelle cave, i campi e le cascinie dei nonni, il mercato degli ambulanti. E poi il sogno del ragioniere diventato prima imprenditore e poi presidente della Beneamata.

Presidente Pellegrini, ci dica il primo pensiero nel giorno dell'ottantesimo compleanno.
«Ringrazio il Signore. Sono un uomo di fede, sapesse quante volte mi ci sono aggrappato... E io ho avuto tanto dalla vita. Arrivo a questo giorno speciale in buona salute, con una bella famiglia, una figlia che io adoro e chi mi ha regalato due nipotini splendidi. E poi con un'azienda, sottolineo italiana (e con 700 milioni di fatturato, ndr), che rifornisce le mense di mezzo mondo e dà lavoro a 9400 persone in Italia e all'estero, ed è in conti-

I PROGETTI

«Desidero vedere mia figlia Laura al timone della società. Poi una galleria d'arte e infine per i cuochi...»

nua crescita perché presto supereremo le 10mila unità... non posso che ringraziare». **Mica poco visto che in tempo di pandemia in ballo non c'è solo la salute ma pure il futuro di tante famiglie...**
«Io sono fatto così, mi sono sempre preoccupato degli altri e sono felice di vedere altre persone contente. Succedeva pure da ragazzo quando abitavo in campagna... e riunivo i ragazzi per pulire la cascina e dar loro una piccola manciata, che ovviamente pagava mio padre (sorride... ndr), perché non avevo soldi. Ma anche adesso vedere persone amiche che sono soddisfatte mi rende felice».

Come ci si rialza in momenti così difficili?
«Bisogna darsi da fare, questo è il tempo di agire, di non mollare. Perché si può cadere ma bisogna sempre avere la forza di rimettersi in piedi. E io sono certo che Milano e tutto il Paese ce la faranno a riemergere dal buio della pandemia. Sono figlio della guerra, dopo quell'esperienza ho visto persone che venivano in cascina a rubare la legna per scaldarsi e la verdura per mangiare. C'era fame, molta fame, peggio di oggi. E c'era la solidarietà, a casa si divideva quel poco che c'era... Però ci siamo ripresi bene, gli italiani nei momenti difficili sanno superarsi, con grinta e forza d'animo».

Le sue parole sono pillole di saggezza, un incoraggiamento per chi è in difficoltà...
«Le parole come i ricordi a ottant'anni contano molto, sono valori ed esperienze. Ci sono quelli belli, e sono tanti. Ma ci sono anche quelli tristi. Io prego, l'ho sempre fatto, a mezzogiorno e la sera. E cerco di trasmettere agli altri quel che la vita mi ha insegnato. Ogni mattina, quando arrivo in azienda, passo davanti a Ruben e penso alla gente che la crisi ha messo in mezzo ad una strada: il nostro ristorante solidale non ha mai smesso aiutare i poveri».

Già, Ruben, un'idea venuta dal cuore, dedicata ad un braccio della sua infanzia, morto diventato oggi un ristorante per aiutare chi è in difficoltà. Come si fa la solidarietà?
«Ho sempre sentito dentro di me il bisogno di restituire qualcosa del tanto che ho... Non so-



Ernesto Pellegrini è nato a Milano il 14 dicembre 1940. E' stato presidente dell'Inter dal 1984 al 1995

no riuscito ad aiutare Ruben, però mi è rimasto sempre il desiderio di far qualcosa per il prossimo. Dal 10 novembre 2014 le cene sono state 329 mila e i posti a tavola da 300 sono diventati 500. Con la pandemia ci siamo aperti a intere comunità di 20 comuni lombardi, distribuendo i pasti all'esterno...».

Quanto conta la famiglia nel suo successo?
«Tanto, soprattutto mia figlia Laura. Ma poi l'impegno, la tenacia, credere in quello che si fa, l'entusiasmo. Insomma sono i valori che una porta dentro il segreto per migliorarsi ancora...».

Poi c'è il Pellegrini appassionato di calcio... Provi a riassumere i suoi anni da interista...
«E' stato un periodo di popolarità, nessuno mi conosceva. Quando acquistai l'Inter molti

I RICORDI

«Maradona e Rossi resteranno sempre nei nostri cuori. Vi racconto quando accompagnai Paolo...»

dissero: ma chi è Pellegrini? Poi sono arrivati i successi, magari potevo arrivare qualcosa di più... Un giornalista scrisse che le mie vittorie erano stati "tesori piccoli" considerato l'impegno, la passione, l'entusiasmo e gli investimenti. In effetti mi manca qualche cosa... ma non è tempo per le polemiche. Preferisco ricordare lo scudetto, le coppe, Matthus, Rummenigge, Klinsmann e i miei campioni».

Se ne sono andati Maradona e Paolo Rossi, il calcio bello di una volta...
«Era il mio calcio. Maradona dopo un Inter-Napoli che valse per noi lo scudetto lo incontrai nei corridoi dello spogliatoio. Mi venne incontro e stringendomi la mano disse: "Avete meritato lo scudetto". Di Pablotto ricordo un altro aneddoto: andavo a Villar Perosa, che all'epoca era di mia proprietà ma pure il quartier generale della Juventus. Era la prima partita stagionale dei bianconeri, titolari contro riserve. Paolo Rossi chiese: "Mi accompagna al campo?" Era in ritardo, presi la vecchia 500 e lo portai. Due persone che rimarranno nella storia del calcio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“ Bisogna darsi da fare, questo è il tempo di agire, di non mollare. Perché si può cadere ma bisogna avere sempre la forza di rimettersi in piedi. E io sono certo che Milano e tutto il Paese ce la faranno a riemergere dal buio della pandemia. ”

Bilancio Sociale 2020

Il Bilancio Sociale 2020 è stato approvato dal CdA della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS in data 28/05/2020

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.*

 **FONDAZIONE**
Ernesto Pellegrini ONLUS