



Nel nome di Ruben

Si chiama così il ristorante inaugurato a novembre da Ernesto Pellegrini in via Gonin a Milano, dedicato ai nuovi poveri della città. Il nome richiama quello di un vecchio collaboratore del Cavaliere: «Una persona a me molto cara, morta di stenti che non ho mai cancellato dalla mia memoria».



FONDAZIONE PELLEGRINI

Nel nostro menù c'è anche il lavoro

Non solo cene a un euro a persona nel ristorante per i poveri aperto dall'ex presidente dell'Inter

22

www.fondazionepellegrinonlus.it

Il 7 dicembre sul palco sul teatro Dal Verme la sua Milano gli assegna l'Ambrogino d'oro. Ma il vero regalo Ernesto Pellegrini se lo era fatto quasi un mese prima, il 10 novembre per l'esattezza, quando alle ore 19 in via Gonin, ha aperto i battenti Ruben. Un ristorante unico nel suo genere: si entra con un badge e la cena costa un euro (gli under 16 gratis). L'ex presidente dell'Inter quella sera non c'era. E nemmeno in quelle successive: «Ruben è il regalo che ha voluto farmi per celebrare il mezzo secolo della mia azienda, 50 anni sono tanti: un traguardo importante, che però volevo festeggiare a modo mio». Ovvero? «Rispondendo a un bisogno morale e religioso molto personale: quello di ringraziare Nostro Signore per il tanto che mi ha dato in questa vita. Per farlo dovevo creare e lasciare qualcosa di realmente tangibile». Un bisogno mo-

«Ci siamo messi in rete con comuni e non profit»

rale, che però è diventato risposta innovativa a un bisogno emergente: quello confinato in quell'area grigia di indigenti troppo "ricchi" per entrare nei canali di sostegno tradizionali, ma ormai troppo poveri per sopravvivere da soli. A spiegarlo è il direttore di Ruben, Davide Locastro, una lunga storia da cooperatore sociale (scuola Cgm) prima di approdare alla corte di Pellegrini. Per accedere



alla mensa ci vuole una tessera che contiene i dati anagrafici. Per ottenerla occorre fare richiesta a un centro di ascolto.

Un network che già coinvolge diversi soggetti fra cui la Caritas, i gruppi di volontariato vincenziano, la coop La Strada, don Gino Rigoldi, la comunità del Giambellino, ma anche i servizi sociali dei Comuni di Buccinasco, Corsico, Cesano Boscone e anche palazzo Marino si è interessato. «Per selezionare l'utenza», spiega appunto Locastro, «ci siamo affidati a soggetti che hanno la possibilità di conoscere davvero le storie personali, noi vogliamo costituire un sistema di supporto specifico per le persone in difficoltà temporanea (famiglie monoreddito che hanno perso il lavoro, immigrati, donne sole con figli)». Anche per questo la tessera ha una validità di 2 mesi (rinnovabili). «Otto settimane mi sembra il tempo giusto per una prima verifica».

A regime Ruben (che non ha nulla della mensa dei poveri, ma assomiglia molto di più a un normale self service) ospiterà in due turni 470 coperti con spese di gestione davvero ridotte all'osso: «Le nove persone che lavorano con noi fra cui gli chef sono dipendenti del gruppo Pellegrini e poi abbiamo una sessantina di volontari che senza che li cercassimo noi si sono proposti di dare una mano».

Il "plan" non si limita al core business della ristorazione. «Il nostro approccio all'emergenza temporanea sarà esteso al tema occupazione, che poi è la vera chiave di volta», conclude Locastro. Come? «L'idea è di farci assegnare dai comuni piccoli lavori anche giornalieri -pulizie, rimozioni di graffiti, pulitura dei parchi - sui quali poter impegnare i nostri utenti-clienti e consentirgli di ricominciare ad avere anche uno stipendio, seppur piccolo. -Stefano Arduini».