

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

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

Paolo Bricco



«Sono anche malato», dice in maniera distinta ma senza alzare il tono l'uomo. Ha sui sessant'anni. Tiene il berretto sulla testa nonostante il calore della stanza. «E 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 e 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 li ferirebbe 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'asporto. 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 asilo 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 il menù che viene distribuito questa sera: si può scegliere fra tre primi (vellutata di piselli, pasta all'uovo all'ortolana e pasta piselli e speck), tre secondi (piccata di maiale ai funghi, tortino di broccoli e patate, filetto di merluzzo al pomodoro e origano), due contorni (spinaci al burro e patate al forno), frutta o dolce (un tortino al cioccolato con il cuore di fondente). Sulla tavola, compare come ogni sera un ingrediente inusuale: una buona notizia. Questa volta è il ritaglio di un articolo del quotidiano «Avvenire» del 16 novembre scorso, sulla Rsa Casa Sacro Cuore di Pianello del Lario dove gli ospiti hanno lanciato un appello a tutti per ricevere cartoline così da rompere la solitudine e, di cartoline, sono stati inondati. Sul tavolo mancano invece vino e birra, per non stimolare la tristezza e non offuscare la lucidità. «La sera della vigilia – racconta sorridendo Valentina – abbiamo consegnato 450 cene di Natale da portare a casa: per ognuno due antipasti, due primi, due secondi e due dolci, ma molti ospiti ci prendevano in giro perché lo spumante per il brindisi era analcolico. Quella sera, ai bimbi, abbiamo dato 190 regali».

Tutti e due, come primo, abbiamo scelto la pasta con lo speck e i piselli, abbondante e delicata. Nel gruppo Pellegrini, su 700 milioni di euro di ricavi del 2019, che hanno generato un margine operativo lordo del 6,5%, 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 ai grandi clienti). Questa diversificazione ha consentito di contenere la flessione dei

ricavi, nel 2020, a un -15%, di chiudere comunque in utile, di acquistare una cascina del Cinquecento a fianco della sede di Via Lorenteggio, di rilevare una società (la Ifm) e di ultimare una acquisizione che verrà annunciata nelle prossime settimane. Il tutto attutito dalla robustezza patrimoniale (il capitale netto è di 129 milioni di euro).

Arriva la piccata di maiale ai funghi con le patate al forno. La radice di tutto questo – l’impresa, ma anche il senso della comunità – è Milano. Suo papà, dal 1984 al 1995, è stato proprietario dell’Inter («Ricordo a casa Rummenigge, il primo acquisto, io ero piccolissima») e ha vinto lo scudetto del campionato 1988-1989, in panchina Trapattoni, in difesa Bergomi e Brehme, a centrocampo Matthäus e Berti, in attacco Serena e Diaz. Milano, dunque. Milano popolare. Milano non alto borghese né ereditiera, né radical chic né di finanza. Milano di impresa. Milano cattolica, senza ostentazioni ma anche senza timidezze, la messa la domenica alla parrocchia di San Marco con il marito Alessandro e i due piccoli (Guglielmo 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 entrata 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 della “Ballata del Cerutti Gino” di Giorgio Gaber, la vita e il dolore, mai 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 la 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 nitidamente un dialogo: il volontario si raccomanda: «Torni a casa subito, non si fermi, ché c’è il virus» e il primo della fila replica scherzando: «E dove vuole 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 e distribuito trecentoventinovemila cene. Le persone ci vengono inviate dalla Caritas, dalle parrocchie, dai servizi sociali pubblici. Operiamo su un segmento particolare: i così detti 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

faticava 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 conosciuti 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 tortino 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 Morsenchio, una frazione vicino a Linate. La sua famiglia coltivava, per la vendita, frutta e verdura e allevava, per autoconsumo, galline e conigli. Per loro lavorava 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 baracca. Era Ruben. Da piccola 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. Niente 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 dei "Segreti di Milano", con i suoi uomini e le sue donne, le sue paure e le sue speranze, le cascine e la periferia urbana post-moderna, l'assillo del presente e la fame – magari disperata, ma mai luttuosa - di futuro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Paolo Bricco