

LE GUIDE / VERSO LA PRESENTAZIONE DEL 26 NOVEMBRE

# La solidarietà cena da Ruben

di Redazione Guide

**M**angiare per nutrirsi, per curarsi, per gioire e incontrarsi. Mangiare è un atto essenziale, radicato nella vita stessa, che offre all'individuo la possibilità di scegliere come vivere e, talvolta, come andarsene o lottare. Smettere di mangiare può diventare un grido silenzioso di ribellione contro un sistema sociale e politico. Allo stesso modo, l'impossibilità di farlo illumina le ferite più profonde di una società che troppo spesso dimentica i più fragili.

La cucina, oggi, è più di un insieme di ricette o tecniche: è la memoria di un popolo, un patrimonio vivo fatto di tradizioni, valori, strumenti materiali e immateriali. Ma tra le luci di questo vasto panorama, c'è un angolo che merita un riflettore più intenso: la ristorazione solidale.

Secondo una recente indagine condotta da Actionaid, sei milioni di persone in Italia, dai 16 anni in su, vivono in condizioni di povertà alimentare. Sei milioni di volti e storie che condividono un unico limite: l'impossibilità di consumare un pasto completo almeno ogni due giorni o di permettersi il lusso di un momento conviviale fuori casa almeno una volta al mese. Per portare alla luce questa realtà, il 26 novembre, Le Guide de L'Espresso, alla presenza della Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, si faranno portavoce di un tema così urgente e necessario.

La Fondazione, che il 23 novembre festeggia il suo decimo anniversario, si dedica alla promozione di nuove possibilità di avere speranza nel futuro, nuove ripartenze, attraverso un progetto integrato che combatte le nuove povertà; un richiamo a non dimenticare, un invito a riscoprire il valore del cibo come strumento di socializzazione, solidarietà e inclusione, laddove una tavola apparecchiata può diventare il simbolo più semplice e potente di umanità condivisa.

**Il ristorante della Fondazione Pellegrini è dedicato alla memoria di un senzatetto. Un progetto che offre buon cibo e dignità ad alcuni di quei sei milioni di italiani che vivono in povertà**

Questo impegno si concretizza con la creazione di Ruben, il ristorante solidale lanciato dalla Fondazione a Milano. Ruben non è di fatto soltanto il nome del ristorante. È stata la persona, la voce e la storia che ha ispirato Ernesto Pellegrini: «La nostra missione ci impegna, quotidianamente, nel dare un aiuto concreto a chi si trova in una situazione di temporanea difficoltà economica e sociale. Questo impegno si realizza in tre fasi: Accogliere chi si trova in un momento di difficoltà, di disagio e di fragilità, per rispondere alle sue esigenze immediate salvaguardando la sua dignità e la sua personalità. Sostenere la ripresa di queste persone con l'ascolto, la disponibilità e accompagnandole nella gestione e nel superamento dell'emergenza. Promuovere il loro ritorno a pieno titolo nella società, favorendone il reinserimento nella struttura sociale a cui sentono di appartenere e che costituisce la loro identità», ci racconta Valentina Pellegrini, vicepresidente della Pellegrini.

Lo stesso Ruben che con fare sempre allegro e spensierato lavorò a fianco alla famiglia Pellegrini per molti anni prima di morire per strada, senza un tetto e una famiglia, e di lasciare un'impronta vivida nel cuore del giovane Ernesto. Una fine ingiusta, senza dignità, che segnò per sempre la sua vita e che lo



spinte a onorarne la memoria attraverso la creazione di un luogo che restituisse dignità a chi vive in condizioni di fragilità economica e sociale.

Così nasce il Ristorante Ruben, aperto dal lunedì al sabato, capace di offrire fino a 350 cene in un ambiente accogliente, dove il pasto rappresenta un momento di normalità e condivisione. L'accesso è regolato da centri d'ascolto o enti della rete, che rilasciano una tessera valida per 60 giorni rinnovabili, consentendo di usufruire di pasti a un costo simbolico di 1 euro (gratuiti per i minori di 16 anni).

«Da Ruben in 10 anni sono transitate 15.000 persone che hanno trovato nella condivisione con i volontari e gli altri commensali un momento di sollievo dalla criticità del momento e di costruzione di una prospettiva per il futuro. I menù, studiati da cuochi e nutrizionisti, garantiscono un'alimentazione sana ed equilibrata, senza ricorrere a eccedenze alimentari, in linea con la visione del diritto a un cibo di qualità. Ruben non è solo un punto di

#### PORTE APERTE

Il presidente Ernesto Pellegrini nel Ristorante Ruben della Fondazione Pellegrini

ristoro, ma un modello di solidarietà basato sul rispetto, la sostenibilità e l'inclusione, con un'attenzione particolare alle famiglie e ai loro bisogni», spiega Valentina Pellegrini.

Al Teatro Arcimboldi verrà, dunque, onorata la memoria di Ruben e di tutti coloro che ogni giorno perdono la propria vita inascoltati o lottano contro la povertà, durante un prezioso momento di raccoglimento.

Un'occasione che sottolinea come due eccellenze si incontrino per dare voce a chi spesso rimane invisibile: «Con Le Guide condividiamo la visione del cibo inteso come strumento di partecipazione e crescita di tutti gli attori coinvolti nella filiera».

Proprio in questa cornice si pone anche il progetto di espandere ulteriormente il messaggio di inclusione e sensibilità: presto, infatti, verrà lanciata una versione internazionale delle Guide, per portare l'impegno e la visione di questo progetto oltre i confini nazionali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA