

4 Maggio 2018

Premio Arrigoni alla Fondazione Pellegrini per il ristorante solidale Ruben

Il locale serve pasti caldi a un euro ai poveri milanesi. La consegna del premio è avvenuta all'Abbazia di Fontanella di Sotto il Monte - BG. A seguire, la cena gourmet all'Agriturismo Cavril, preparata dagli chef di Ingruppo



E' stato assegnato alla Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, per il Ristorante Ruben di Milano, il Premio Francesco Arrigoni 2018. Il locale, aperto dal patron della Fondazione ed ex presidente dell'Inter, Ernesto Pellegrini, in memoria di un amico d'infanzia morto in povertà dopo aver perso il lavoro, è oggi un punto di riferimento per i cosiddetti "nuovi poveri"; un locale solidale che serve una media di 400 pasti al giorno al prezzo simbolico di un euro e che di recente ha avviato anche due progetti di reinserimento lavorativo.

"Bella e unica nel suo genere, finora, l'iniziativa di solidarietà chiamata Casa di Ruben: un ristorante destinato ai nuovi poveri, da qualunque parte arrivino. Gli italiani sono in aumento. Un ristorante dove un pranzo completo costa un euro, bambini gratis. Trecento coperti al giorno. E non solo cibo, anche calore umano, ritessitura di una rete sociale lacerata,

supporto psicologico. La giuria ringrazia la Fondazione Ernesto Pellegrini perché, nel ricordo di un brav'uomo morto di freddo, ha dimostrato che la Milano col cuore in mano esiste ancora" ha dichiarato il Comitato Francesco Arrigoni.

Il Comitato del Premio Arrigoni lo ha dunque scelto come esempio di professionalità, ma anche e soprattutto per aver saputo valorizzare la ristorazione con un ambizioso progetto in cui i suoi ideatori hanno messo il cuore per aiutare chi vive al giorno d'oggi in uno stato di indigenza nella metropoli lombarda. Aperto tre anni fa nel quartiere Giambellino di Milano, il Ristorante Ruben si è subito fissato come obiettivo quello di aiutare disoccupati, divorziati e padri separati, persone non abituate ad elemosinare un pasto, ma che non per questo sono meno bisognose di aiuto. E tra le centinaia di pasti caldi serviti ogni giorno alcune decine sono destinate ai bambini.

Il Premio viene assegnato ogni anno in concomitanza con il giorno della nascita del giornalista Francesco Arrigoni, allievo e collaboratore di Luigi Veronelli, fondatore e direttore del Seminario Veronelli, passato alle pagine del Gambero rosso e del Corriere della Sera, e consiste in un assegno di 5.000 euro e di un oggetto artistico, un albero a forma di cuore che racchiude una vite, realizzato sulla roccia da Daniele Bernardi e Fabio Spasiano della Scuola d'Arti e Mestieri Francesco Ricchino di Rovato (BS), a ricordare la passione di Francesco per la montagna e le arrampicate.

Quest'anno la consegna del sesto Premio intitolato al giornalista prematuramente scomparso nel 2011, è avvenuta all'Abbazia di Fontanella di Sotto il Monte Giovanni XXIII. L'evento si è concluso con una cena speciale ospitata dall'Agriturismo Cavril a cui, riconfermando la formula dello scorso anno, hanno contribuito alcuni dei ristoratori di Ingruppo, l'iniziativa che da cinque anni rende l'alta gastronomia bergamasca «prêt-à-manger».

Il menù è stato curato dallo chef di origine amalfitana Roberto Proto, patron del ristorante *Saraceno* di Cavernago, da Mario Cornali, chef e titolare del ristorante *Collina* di Almenno San Bartolomeo, giunto alla terza generazione, Antonio Lecchi patron di *Casa Virginia* a Sorisole e Stefano Binda, chef del ristorante a una Stella Michelin *Dac a Trà* di Castello Brianza.



Da sinistra, Antonella Arrigoni, Ernesto Pellegrini e la moglie Ivana