L'Economia
del CORRIERE DELLA SERA

www.ecostampa.it

VALENTINA PELLEGRINI

Cresciamo del 15%, superato il miliardo e non ci fermiamo

di FRANCESCA GAMBARINI 12



La presidente e amministratrice delegata del gruppo della ristorazione e welfare da 1,3 miliardi di ricavi: «Possiamo crescere ancora, investiamo cento milioni in tre anni. Aperti ad acquisizioni, la Borsa non interessa»

MODELLI IN EVOLUZIONE



AL CENTRO PERSONE E BENESSERE «L'AZIENDA DEVE SAPER RESTITUIRE»

di FRANCESCA GAMBARINI

Pellegrini

Il riconoscimento di «Marchio storico di interesse nazionale». La «Mela d'oro» del premio Bellisario per la categoria imprenditoria. La vittoria dell'appalto Consip per la fornitura di buoni pasto alla pubblica amministrazione, del valore di 600 milioni di euro per due anni, la più grande gara del settore in Italia, che l'azienda si è aggiudicata per il migliore «progetto tecnico».

Per Valentina Pellegrini, presidente e amministratrice delegata di Pellegrini, il gruppo leader in Italia della ristorazione, servizi integrati e welfare d'impresa, il 2026 è un anno importante. Nell'estate 2025 — nei 60anni della nascita dell'azienda— l'imprenditrice ha raccolto il testimone del padre Ernesto, il fondatore e storico presidente dell'Inter dello scudetto dei record, scomparso pochi mesi prima. I numeri parlano di un'azienda solida e proiettata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

L'Economia
del CORRIERE DELLA SERA

www.ecostampa.it

alla crescita, con 11 mila dipendenti tra Italia e mondo e un fatturato a 1,3 miliardi di euro. Il Cagr (tasso di crescita annua composto), tra il 2024 e il 2026, è salito al 15,6%, la Pfn positiva a cento milioni, raddoppiata nell'ultimo biennio, mentre il piano di investimenti triennale arriva a circa cento milioni di euro.

Traguardi

«Questi traguardi sono motivo di orgoglio per me, mi sento custode dell'eredità di un'azienda bella e importante, nata con l'ambizione di diventare punto di riferimento per la ristorazione collettiva italiana e cresciuta con l'impegno morale di restituire. Con questa logica ad esempio ho preso la decisione di condividere la metà dei profitti del 2025 (oltre tre milioni di euro, *ndr*) con i miei collaboratori, in segno di gratitudine per gli anni e l'impegno verso l'azienda», spiega l'imprenditrice. Siamo nella sede di pellegrini, a Milano. Ampie vetrate si aprono sul quartiere Lorenteggio, a sud ovest della città, un tempo zona di cascine agricole, oggi un'area dinamica e in profonda trasformazione, con un'anima popolare e multietnica.

«Anche la scelta di essere qui e non in centro ha un senso per noi», dice l'imprenditrice. Qui Pellegrini ha creato, nel 2014 il Ristorante Solidale Ruben, che offre una cena a un euro a chi vive in condizioni di disagio, in un ambiente che ricorda quello di un vero ristorante. La media è di 300 persone servite ogni sera. Ed è ancora qui che Valentina Pellegrini ha deciso di far crescere il gruppo: al 257 di via Lorenteggio, di fianco all'attuale sede, è stato acquisito uno spazio dove da inizio 2027 avranno una nuova casa il Ristorante Solidale Ruben e Futuro Prossimo, l'altra iniziativa della Fondazione Ernesto Pellegrini, «con cui cerchiamo di intervenire sostenendo famiglie e persone a rischio di povertà. Siamo stati tra i primi a occuparci della categoria dei *working poor*, chi lavora ma fatica a costruirsi una vita dignitosa, un fenomeno che come imprenditrice sento particolarmente vicino», nota Pellegrini.

Sempre a Lorenteggio, e sempre accanto alla sede attuale, troverà un respiro più ampio un altro dei progetti che Pellegrini ha messo a terra. «Abbiamo acquistato il Palazzotto Lorenteggio, una cascina del 1400 che stiamo ristrutturando e che diventerà la sede dell'Accademia Pellegrini (nata su suo input, nel 2016, *ndr*), il nostro centro di ricerca, sviluppo e formazione, che ospiterà anche eventi e incontri e dove presenteremo gli studi che realizziamo in collaborazione con le università e i centri di ricerca. La considero uno dei luoghi più importanti per il futuro di Pellegrini».

Tra questi studi ce n'è uno particolarmente significativo, che si lega al rinnovato posizionamento che l'azienda sta costruendo. «È quello con la Fondazione Valter Longo, con cui approfondiamo il rapporto tra alimentazione, salute e sana longevità —spiega la presidente —. Lo presenteremo a fine anno. Mettiamo a tavola ogni giorno 400 mila persone, abbiamo 3500 ricette e 800 tra cuochi e aiuto cuochi: queste ricerche ci permettono di orientare i nostri investimenti verso soluzioni che portano risultati concreti nella vita quotidiana delle persone. Il nostro modello sta diventando sempre più b2c: il cliente è l'azienda ma il destinatario del servizio è la persona». Immaginando la Pellegrini del futuro, l'imprenditrice non ha dubbi: «L'evoluzione sarà da società di servizi a *wellbeing company*, che accompagni il benessere delle persone nelle varie fasi della vita, in modo sempre più personalizzato anche grazie alla tecnologia. Abbiamo l'ambizione di continuare a crescere, ci attendiamo per il prossimo triennio un Cagr tra il 13% e il 17%. Questo modello orientato a una sana longevità è scalabile e lo proporremo ai nostri clienti: le aziende sono sempre più sensibili ai temi del welfare, i giovani lo chiedono».

Dopo quella di Industrial Food mense, nel 2020, la presidente non esclude ulteriori acquisizioni, purché «siano coerenti con la nostra identità — dice —. Infatti stiamo guardando a un paio di aziende familiari. Ci interessa anche la scalabilità del settore welfare all'estero, per i prossimi anni. Mentre non sentiamo il bisogno della Borsa: possiamo farcela con le nostre forze». Sul bilancio dell'azienda — che è al 100% della famiglia Pellegrini, con quote divise tra la presidente e la madre, Ivana Faglia vicepresidente — è proprio la divisione welfare che pesa di più, circa 800 milioni, in crescita del 12%. C'è poi lo sviluppo internazionale, con la Pellegrini Catering Overseas. «Un percorso che ha ampi margini di crescita: quest'anno chiuderemo a 80 milioni ma nel 2027 arriveremo a cento — dice l'imprenditrice —. Oggi siamo in dodici Paesi con duemila persone e seguiamo per lo più aziende dell'oil&gas con ristorazione e sevizio alberghiero per navi e piattaforme».

Nel gruppo dai primissimi giorni dopo l'università, cresciuta «prendendomi via via le responsabilità» dentro l'azienda «che mio padre considerava una seconda casa», Pellegrini sa di guidare un'azienda che è un modello nel suo settore. «Abbiamo un tasso di fedeltà dei clienti pari al 96%: il nostro orgoglio. Con alcuni, come Fontana Bulloni o Siemens, abbiamo rapporti da oltre 50 anni — sorride mostrando i contratti originali —. E non è un caso che alcuni dei campioni dell'Inter di papà vengano ancora a fare formazione in azienda sul gioco di squadra. La prima forma di restituzione a cui mi sento chiamata è promuovere lo sviluppo dell'impresa, perché resti solida e crei occupazione. Poi, continuerò a sperimentare nuovi modelli di intervento sociale, che siano efficaci e scalabili: è la mia sfida».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1965

Le origini

Ernesto Pellegrini, figlio di contadini, fonda l'azienda di ristorazione aziendale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

L'Economia
del CORRIERE DELLA SERA

www.ecostampa.it

2014

Il fronte sociale
Nasce il ristorante solidale Ruben, dove la cena ha costo simbolico di un euro

2025

La successione
Valentina Pellegrini, già vicepresidente, raccoglie il testimone del padre

2026

Il riconoscimento
Pellegrini entra nel Registro dei Marchi Storici. Alla presidente va la Mela d'oro

Fare bene impresa e mettere le nostre competenze al servizio della comunità è la lezione che ho imparato da mio padre



Risposte concrete
Un piccolo ospite del ristorante Ruben, a Milano



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE