Il Sole 24 ORE
FONDAZIONE MARISA BELLISARIO

www.ecostampa.it



Valentina Pellegrini

Presidente e Amministratore Delegato Gruppo Pellegrini

IMPRENDITORIA

RACCOGLI QUELLO CHE SEMINI I SUCCESSI NON SONO MAI INDIVIDUALI

di *Monica Mosca*

Un miliardo e 300mila euro di fatturato annuo, 11mila dipendenti in Italia e nel mondo, 400mila pasti serviti ogni giorno, 60 anni di storia (e 15mila persone aiutate a uscire dall'indigenza): sono i numeri della Pellegrini, il primo gruppo imprenditoriale italiano del settore della ristorazione collettiva. A Valentina Pellegrini, Presidente e Amministratore Delegato, è stata assegnata la Mela d'Oro 2026 per l'Imprenditoria. «Un premio che ricevo con grande onore e responsabilità», commenta.

La vostra azienda nacque dalla capacità di un ragazzo figlio di ortolani, che andava al mercato per aiutare la famiglia. E al suo primo datore di lavoro non chiedeva più soldi, ma più opportunità.
«Mio papà Ernesto, Cavaliere del Lavoro: a lui devo tutto. Non si è mai risparmiato. Di giorno lavorava come capo contabile alla Bianchi, la fabbrica di biciclette, e la sera studiava Economia alla Cattolica di Milano. A furia di chiedere di fare di più, gli affidarono la gestione dei rapporti con i sindacati: e il primo problema da affrontare fu proprio la mensa. Da lì cominciò la sua ascesa nel mercato della ristorazione, che era agli inizi, anche grazie a 150mila lire che il titolare gli regalò. Non ha mai dimenticato da dove veniva».

Quali sono gli insegnamenti che le ha lasciato?
«Mi piace rispondere così: il concetto della semina, che viene dai miei nonni ortolani. Tu raccogli quello che semini: i successi non sono mai individuali, ma frutto di un lavoro collettivo. E alla fine devi restituire una parte di ciò che hai ottenuto. Anch'io sono laureata in Economia alla Cattolica e subito sono entrata in azienda, senza pressioni né costrizioni. E poi un giorno ho deciso: sarei rimasta alla Pellegrini a continuare l'attività di papà. Ricordo quando gliel'ho detto, ne fu felice e trascorse gli anni successivi a dedicarmi il tempo secondo lui necessario perché potessi imparare il mestiere».

Ogni giorno mettete a tavola 400mila persone in tutta Italia: servite dagli asili, alle mense aziendali, alle RSA.
«Quelle persone le mettiamo a tavola con continuità, per tutto il loro ciclo di vita: è una grande responsabilità, perché incidiamo direttamente sulla loro salute. Quest'anno abbiamo avviato uno studio proprio per misurare l'impatto della ristorazione Pellegrini sulla salute dei nostri commensali. Le scelte che facciamo per la filiera, i fornitori, i prodotti, tutti i processi all'interno della cucina, la formazione dei cuochi e le campagne di promozione per una

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Il Sole 24 ORE

FONDAZIONE MARISA BELLISARIO

www.ecostampa.it

MOTIVAZIONE

Riceve il Premio Marisa Bellisario per l'intraprendenza, la coerenza e lungimiranza con cui ha trasformato un'azienda familiare in un progetto aperto al futuro. Esempio di leadership femminile che coniuga innovazione e crescita mettendo al centro persone e territorio.



CONSEGNA IL PREMIO

Giuseppina Picierno *Vicepresidente Parlamento europeo*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Il Sole 24 ORE

FONDAZIONE MARISA BELLISARIO

www.ecostampa.it

buona cultura alimentare: tutto risponde a una catena di valore. La Fondazione Valter Longo ci sta aiutando a misurare tale impatto. Abbiamo circa 100 volontari che per un anno si sono impegnati a seguire questo percorso: ora siamo a metà strada, sono trascorsi 6 mesi».

L'Accademia Pellegrini è un centro di Ricerca, Sviluppo e Formazione: di cosa si occupa?
«È il nostro fiore all'occhiello, un centro cui collaborano esperti e università: i progetti migliori diventano formazione per i nostri professionisti. Cito uno studio di cui vado orgogliosa: con l'Università degli Studi di Milano, nell'ultimo anno abbiamo mappato tutte le nostre ricette e riscritto tutti i nostri processi, così da insegnare agli chef come non sprecare i nutrienti. Studiamo tutto ciò che può avere un'incidenza positiva sulla qualità della vita dei nostri clienti».

Anche la formazione dei dipendenti è un vostro punto di forza.
«Abbiamo corsi di formazione tenuti da professionisti, che chiunque entri a lavorare in azienda deve seguire. Raccontiamo i valori dell'impresa, insegniamo le *soft skill*, l'approccio con il cliente, l'importanza del sorriso, come reagire a un'obiezione in un ristorante. E poi c'è la parte che riguarda il gioco di squadra: perché una brigata di cucina alla fine è come una squadra di calcio, deve fare team, avere gli stessi obiettivi. Da anni abbiamo dei campioni che se ne occupano: tre ex calciatori dell'Inter di papà, che ne è stato il Presidente per undici anni. Riccardo Ferri, Beppe Bergomi e ora Franco Baresi sono gli 'allenatori' della Pellegrini».

Da Presidente e AD, che responsabilità sente verso le donne che lavorano in azienda?
«Il mio compito è creare le condizioni affinché tutti possano esprimere il proprio potenziale. Come donna al vertice di un'impresa, ho una responsabilità in più: quella di considerare il mio percorso come una possibilità da rendere più accessibile anche ad altre donne. Per questo, per la parità di genere abbiamo creato uno specifico comitato che risponde al Consiglio di Amministrazione. Abbiamo anche lanciato il progetto di welfare solidale *Futuro Prossimo*, che fra i tanti obiettivi mira a sostenere le donne, sulle quali ricade sempre il peso maggiore dei carichi di cura. Quasi il 70% del nostro organico sono donne: non chiediamo di adattarsi a modelli pensati senza di loro, ma costruiamo condizioni perché possano restare, crescere, scegliere e contribuire alla vita dell'impresa».



Tornando al concetto della semina, la Pellegrini ha anche un ristorante che è un *unicum*.
«Il nostro Ristorante Solidale Ruben: lo volle papà 11 anni fa e lo chiamò così per ricordare un bracciante che aveva conosciuto da ragazzo e che non riuscì ad aiutare.
"A Milano ci sono già otto mense per gli ultimi", dissero a me e a mia madre quando ci interessammo per dare il via a un progetto che mettesse a disposizione le nostre competenze. "Perché non ne aprite una per i penultimi?". Le persone che avevano perso il lavoro, coloro che per una ragione o per l'altra erano scivolati nell'indigenza ma per dignità non si mettevano in coda, magari con la famiglia, a elemosinare un pasto.
L'idea è stata aprire un ristorante a 1 euro, un prezzo simbolico, che non li facesse sentire a disagio: un ambiente diverso da una mensa per i poveri, c'è il menu, il tempo di restare a tavola. Oggi non ci limitiamo ad accogliere le persone per un pasto: abbiamo anche una serie di progetti di orientamento al lavoro, perché lo scopo ultimo è quello di reinserirli nella società».

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.