7 CORRIERE DELLA SERA

www.ecostampa.it

Valentina Pellegrini



IMMAGINE ECONOMICA

«IN MENSA SI IMPARA LA SALUTE PAPÀ ERNESTO MI HA INSEGNATO LA GRATITUDINE»

La presidente e amministratrice delegata del grande gruppo di ristorazione ha raccolto l'eredità del padre, scomparso nel 2025. «Seguiamo le persone dall'asilo alla RSA. Non ci occupiamo più solo dei pasti, ma promuoviamo una vera cultura alimentare»

di MICOL SARFATTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

7 CORRIERE DELLA SERA

www.ecostampa.it

«LA NOSTRA FONDAZIONE AIUTAVA SOPRATTUTTO CHI AVEVA PERSO IL LAVORO. OGGI A MILANO I PIÙ BISOGNOSI SONO I *WORKING POOR*: HANNO UNO STIPENDIO, MA NON ARRIVANO A FINE MESE»

Si possono ereditare aziende, ma pure valori e storie. Lo sa bene Valentina Pellegrini, 45 anni, Presidente e Amministratrice delegata di Pellegrini. Quest'anno ha ricevuto la Mela d'oro del premio Marisa Bellisario per la sua attività imprenditoriale. Dal 2025, dopo la scomparsa del padre Ernesto, guida uno dei più importanti gruppi di ristorazione italiani.

Come ha raccolto il testimone di suo padre?

«Mi ha preparata al passaggio di consegne per molti anni, è stata una delle mie più grandi fortune.Nel 2010, dopo la laurea in Economia all'università Cattolica di Milano, sono entrata in azienda, ma era come se conoscessi quel mondo da sempre. In casa se ne parlava con l'amore riservato alle cose importanti. Papà mi ha lasciata libera di costruire il mio percorso, ho conosciuto diversi settori dell'azienda. Ricordo con una gioia speciale il giorno in cui gli ho detto di voler continuare il suo lavoro».

Qual è l'insegnamento più importante che le ha lasciato?

«Non scordare mai le mie radici e sapere che fare impresa significa creare valore per tutti: dai dipendenti agli avventori delle mense. Abbiamo clienti che sono con noi da cinquant'anni. Mio padre aveva un forte senso della restituzione legato alle sue origini, era un uomo umile, figlio di ortolani, si era fatto da solo».

Cosa ricorda di lui ?

«L' energia, il carisma e la dolcezza. Lavorava sette giorni su sette, soprattutto quando era presidente dell'Inter, ma la famiglia restava centrale. Il sabato era il nostro giorno, non si sgarrava! Veniva a prendermi a scuola, pranzavamo sempre nella stessa pizzeria, facevamo una passeggiata e la sera cenavamo insieme. La domenica mi portava allo stadio».

Riesce a fare lo stesso con i suoi due figli di 7 e 10 anni?

«Sì, cerco di esserci sempre a colazione e a cena, il weekend è tutto per loro».

Come sta evolvendo l'idea di mensa?

«Un tempo ci occupavamo del servizio di ristorazione, oggi ci prendiamo cura del benessere promuovendo una vera cultura alimentare, i nostri menù sono messi a punto con un team di nutrizionisti. Seguiamo milioni persone, dall'asilo alla RSA, abbiamo una grande responsabilità sulla salute. La pandemia e il lavoro agile hanno accelerato un'evoluzione già in corso: un tempo ci si chiedeva soprattutto che cosa mangiare, oggi si pensa anche al quando e al dove. La mensa può diventare uno spazio polifunzionale. Sto lavorando sul concetto di *well being company*: vogliamo diventare una società integrata per il benessere delle persone, favorire salute e qualità della vita».

Il gruppo Pellegrini ha da sempre attenzione verso i bisognosi. Dal suo osservatorio, oggi, chi sono i poveri?

«Dodici anni fa, quando è nata la Fondazione Ernesto Pellegrini, aiutavamo soprattutto chi aveva perso il lavoro. Oggi ci sono i *working poor*: hanno un impiego e uno stipedio, spesso sono giovani, ma a Milano faticano ad arrivare alla fine del mese».

Il nome e la storia della sua azienda sono profondamente legati a Milano, la città non è più quella dal *coeur in man*?

«Non del tutto e mi dispiace, perché la amo. È piena di opportunità, ma gli affitti sono molto alti e il disagio cresce, lo vediamo attraverso la Fondazione. Quest'anno apriremo un nuovo ristorante solidale, rafforziamo l'impegno a Lorenteggio, il quartiere dove si trovano i nostri uffici».

Nel 2014 già avevate inaugurato Ruben.

«Uno spazio accogliente, pensato come un ristorante e non come una mensa dei poveri. Il conto è di 1 euro. Un prezzo simbolico: restituisce dignità e ci permette di intercettare famiglie che, altrimenti, chiederebbero aiuto con difficoltà».

Nel 2025 avete condiviso la metà dei profitti con i vostri lavoratori. Perché?

«Per gratitudine. Siamo circa 11 mila persone. Nel 2025, anno del sessantesimo anniversario dell'azienda e della scomparsa di papà, ho pensato fosse il momento giusto per un riconoscimento. Abbiamo destinato la metà dei profitti a tutti i dipendenti, in misura crescente in base agli anni trascorsi in azienda»

Davvero avete premiato tutti?

«Tutti, senza distinzione: dai dirigenti, agli impiegati, a chi lavora nei servizi. È stato un modo per dire grazie alla nostra comunità».

CHI È

LA VITA
Valentina Pellegrini, 45 anni, è presidente e amministratrice delegata di Pellegrini. Si è laureata in Economia all'Università Cattolica di Milano. È anche creatrice della Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, attiva nel sostegno alle persone in difficoltà economica e sociale. Nel 2026 ha ricevuto il Premio Marisa Bellisario per l'imprenditoria. È madre di due figli di 7 e 10 anni

L'AZIENDA
È stata fondata nel 1965 da Ernesto Pellegrini, poi diventato anche presidente dell'Inter. Oggi conta circa 11mila dipendenti, ricavi per 1 milardo e 129 milioni di euro ed è dislocata in 13 Paesi. Il 70% dei collaboratori è donna. Oltre a servizi di mensa e welfare aziendale ha anche un ristorante solidale, chiamato Ruben, che offre pasti al prezzo simbolico di un euro



STEFANO G. PAVESI/CONTRASTO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE