

opusdei.org

Anihan, una scuola per specialiste panettiere

La scuola conferisce un diploma in Servizi dell’Alimentazione, con una specializzazione in panetteria. Durante i due anni di durata del corso le studentesse imparano le tecniche culinarie e le cognizioni di base sul commercio e le attività imprenditoriali. “Una volta diplomate si trovano nelle condizioni di diventare loro stesse imprenditrici”.

05/08/2004

Anihan Technical School, uno dei progetti della Foundation for Professional Training Inc. (FPTI), si trova a Laguna, nelle Filippine, tra le colline della storica città di Calamba. Rowena Nazareno, direttrice di Anihan afferma: “Il nostro obiettivo è quello di dare a donne di scarse possibilità economiche le conoscenze e le capacità necessarie per guadagnarsi da vivere e far crescere la propria personalità. Le nostre diplomate lavorano nei settori pasticceria, alberghiero, ristorazione e altre attività dell’area alimentare”.

Gli insegnamenti di san Josemaría Escrivá sono alla base dei progetti FPTI indirizzati alla crescita della donna. “Ogni lavoro – dice il fondatore dell’Opus Dei – è testimonianza della dignità

dell'uomo, del suo dominio sulla creazione; promuove lo sviluppo della personalità, è vincolo di unione con gli altri uomini, fonte di risorse per sostenere la propria famiglia, mezzo per contribuire al miglioramento della società in cui si vive e al progresso di tutta l'umanità" (*E' Gesù che passa*, 47). Questa prospettiva ha indotto la FPTI a varare progetti per elevare il livello educativo e la qualificazione professionale delle donne, impregnandole dell'ideale cristiano della santificazione del lavoro quotidiano, come insegna san Josemaría.

Un futuro migliore

Julie Ann Balneg, di 18 anni, frequenta il secondo anno di Servizi dell'Alimentazione. Il suo obiettivo è l'apertura di un piccolo ristorante per migliorare l'economia familiare. Julie e altre studentesse di Anihan

svolgono anche lavori *part-time* per guadagnare qualcosa.

Rochelle Bertudes, di 17 anni, vorrebbe lavorare, una volta diplomata, in una ditta di fast-food. “Quando avrò messo da parte il denaro sufficiente, voglio continuare i miei studi nel settore dell’alimentazione. Un giorno – dichiara - riuscirò ad avere una mia pasticceria”. Poi aggiunge: “Penso che nella scuola si preoccupino sul serio di noi. Cercano di conoscerci bene, di scoprire i nostri talenti per farli fruttare. Ci aiutano a imparare”.

In Anihan non si penso solo alla crescita personale. Si cerca anche di fare in modo che tutte le alunne abbiano un atteggiamento attivo e generoso verso i bisognosi. Per esempio, è nato il progetto di assistenza sociale nei quartieri vicini. “È ciò che più mi piace della scuola”, dice una delle partecipanti. Alcune

alunne, durante il tempo libero, danno lezioni di matematica e di igiene, altre insegnano il catechismo della dottrina cristiana a chi lo desidera. “Voglio seguire questi bambini, perché mi rendo conto che spesso nessuno si cura di loro: hanno la faccia sporca e nessuno si cura del loro abbigliamento. A volte non sanno neppure quanti anni hanno!”.

Trasformare il lavoro in preghiera è una delle lezioni più importanti che si cerca di trasmettere a tutte le alunne di Anihan. “Ora so che posso pregare mentre lavoro. Per esempio, quando lavo i piatti posso dire un’Ave Maria”, dice un’alunna di secondo anno. Doreen Greece Guevarra, di 18 anni, frequenta il secondo anno di Servizi dell’Alimentazione. Le piace leggere libri di cucina e preparare le ricette. Ha imparato a decorare pasticcini di cioccolata uguali a quelli che si vedono sui libri e sulle riviste. “Mi

piace cucinare e in Anihan sto imparando questa professione; però nella scuola mi hanno insegnato ad ampliare gli orizzonti. Oltre che fare magnifici dolci, posso migliorare come persona: non essere impaziente con i miei fratelli piccoli, parlare più serenamente, assumermi le conseguenze delle mie azioni, stare molto vicina alla famiglia e alle mie amiche, avere una maggiore intimità con Dio”.

Anihan significa “stazione di raccolta”. Per queste ragazze la scuola rappresenta la possibilità di raccogliere un futuro migliore per loro e per le loro famiglie. “Sarebbe un peccato che non sapessero approfittare di questa opportunità”, dice Guevarra.

Le 120 studentesse che quest’anno frequentano le lezioni di Anihan provengono dalle province vicine, come Laguna, Batangas, Cavite e

Quezon. Tutte le alunne godono di una borsa di studio parziale. In gran parte, il resto dei fondi necessari alla scuola provengono dalla vendita dei prodotti di Anihan e da contributi privati e pubblici.

*Per maggiori informazioni o per collaborare economicamente con **Anihan Technical School**, rivolgersi a:*

Rowena Nazareno

294, Purok 6

Barangay Tulo, Calamba City

Philippines

E-mail: anihan@pacific.net.ph

Tel: (049) 545-1598 / 545-0556

Fax: (049) 545-5738

Patricia L. Adversario

.....

pdf | documento generato
automaticamente da [https://
dev.opusdei.org/it/article/anihan-una-
scuola-per-specialiste-panettiere/](https://dev.opusdei.org/it/article/anihan-una-scuola-per-specialiste-panettiere/)
(10/08/2025)