

"50 anni... e non sentirli"

La Scuola alberghiera Mediterranea SAME dell'Associazione ELIS ha festeggiato a Palermo mezzo secolo. Presenti alla cerimonia le studentesse dei primi corsi e le ragazze che la frequentano oggi.

13/03/2017

La Scuola alberghiera Mediterranea dell'Associazione ELIS ha compiuto 50 anni. Per condividere la gioia per il traguardo raggiunto è stato

organizzato, il 25 febbraio, al Teatro Rouge et Noir di Palermo un incontro nel corso del quale è stata raccontata la storia della scuola dal punto di vista formativo e dal punto di vista umano. Subito dopo, è stata presentata al pubblico la realtà sociale, formativa e professionale del Centro ELIS di Roma. Emilia Santomauro, legale rappresentante dell'associazione per la sede di Palermo, ha sottolineato come la scuola sia stata in questi decenni una risposta culturale e sociale alle grandi cambiamenti del mondo del lavoro e della società. “La SAME ha fatto di ogni allieva una protagonista, cioè una persona competente e quindi in grado di servire con il proprio lavoro la società”, ha spiegato Santomauro. La scuola nasceva nel febbraio del 1967 per rispondere alla richiesta di istruzione e di formazione qualificata nelle aree interne del Palermitano e per garantire la

possibilità di realizzare un lavoro qualificato ai giovani in alcune aree svantaggiate. Dal 1967 dalla scuola sono passate circa 2000 alunne. La scuola si ispira al messaggio di san Josemaría (“Fa’ quello che devi e sta’ in quello che fai”). L’Opus Dei anima lo spirito e la formazione nella scuola, messaggio che vuole incoraggiare a mettere passione in ciò che è prioritario – il compimento dei propri doveri familiari, sociali, professionali – e a farlo con cura, con dedizione, santificando il lavoro e lo studio. Momento clou dell’appuntamento palermitano, le testimonianze di ex alunne, molte in diretta e altre giunte con messaggi scritti. Così è stato realizzato un piccolo ma ricco libretto dal titolo “50 ... e non sentirli”, che è stato donato in omaggio a tutti i partecipanti e soprattutto alle alunne di ieri e di oggi che con emozione e un po’ di orgoglio hanno ripercorso

insieme i momenti più belli di questi 50 anni di storia.

Ecco alcune testimonianze

Salvina: Sono stata fortunata a frequentare questa scuola perché in un periodo molto difficile della mia adolescenza, grazie alle persone che ho conosciuto, sono riuscita a crescere interiormente e ad acquistare un carattere forte. Gli anni che ho trascorso con voi mi hanno cambiata e preparata a realizzare il mio sogno... quello di avere una famiglia. Sono felice perché quando mi metto in cucina i miei figli sono contenti di avere una mamma che sappia cucinare.

Marina: Non è stato facile vivere alla SAME, la sveglia era alle 6.30 con lo squillo del citofono e l'incaricata di turno che veniva a bussare alla porta, non è un bel ricordo neanche oggi! Ma qui sono diventata donna, una donna tutta d'un pezzo. Questo è

il vero obiettivo della scuola SAME: formare delle donne invincibili con le proprie fragilità.

Giulia: Ciò che questa scuola mi ha realmente insegnato l'ho capito una volta concluso il percorso, ciò che questa scuola mi ha lasciato lo sento, lo vivo e lo applico nella vita di tutti i giorni, e ti ritrovi a pensare, "è proprio così, le cose belle le apprezzi quando non le hai più". Mi hanno fatta crescere e capire tante cose, una su tutte, l'importanza della comprensione. Quando si aveva un problema si trovava sempre una o più persone pronte all'ascolto. [...] La dedizione per il lavoro è stata una delle cose che ancora oggi porto stretta a me. Quando ero piccolina e frequentavo la scuola, era pesante per me rispettare con precisione gli orari ed i ritmi di ogni lezione, era pesante rispettare l'ordine ed ogni regola in generale. Ma col tempo tutte queste regole, che allora non

sopportavo, sono divenute il mio stile di vita, mi hanno permesso di affrontare tutti gli impegni che nel corso del tempo ho assunto.

Angela: L'ambiente scolastico che frequentai mi piacque quasi subito, sia perché con le mie compagne vivevo lì ogni giorno, sia perché l'istruzione teorica e pratica che acquisivo era ed è di alto livello; ebbi ancora più conferma e consapevolezza di ciò una volta terminata la scuola. Ebbi conferma dell'elevato livello di istruzione acquisito alla SAME in seguito a confronti con alcune ragazze che avevano proseguito gli studi negli istituti alberghieri pubblici. Un altro aspetto straordinario e di eguale importanza o, forse, ancora più importante, è l'aver avuto in quel "pacchetto" un altro genere di istruzione che non proviene dai libri di scuola... mi riferisco ai valori, alla formazione spirituale, che in quegli

anni ha risvegliato in me la Fede, che da allora non si è più “spenta” e, anzi, è cresciuta sempre più, grazie a Dio! Ciò che insegna questa scuola è l'amore che Dio nutre nei confronti di ciascuno di noi, ciò che insegna questa scuola è a molti sconosciuto, ho imparato che bisogna mettere amore in tutto ciò che si fa.

Anna: Cara SAME, con te è iniziato il sogno che oggi è diventato realtà, ovvero quello di aprire una pasticceria tutta mia. Da Commis di pasticceria (attestato conseguito nel lontano 1992) a Pastry Chef, nonché titolare di una bellissima pasticceria in provincia di Parma. Se oggi sono una persona stimata e apprezzata lo devo anche a te ed al lavoro immenso che le mie amate professoresse e tutti i componenti della casa facevano con me e con le mie compagne di scuola. Certo, non ti nego che talvolta alcune regole mi sembravano ingiuste, ma adesso che

sono diventata grande devo dire che tutto ciò che mi avete insegnato mi ha reso una persona migliore, con una marcia in più.

Loredana: Adesso faccio la cuoca in una casa di riposo per anziani; questo lavoro part-time mi permette di essere felice professionalmente, ma soprattutto di dedicarmi alla famiglia. Sì, perché una delle tante cose che ho imparato a scuola è l'amore per la famiglia e il prendersi cura della casa, dei figli e del marito. Quando preparo dei buoni pranzetti e li vedo felici penso che sono stata fortunata di aver frequentato la SAME perché lì non mi hanno insegnato solo come si prepara un bel piatto, oppure come apparecchiare bene la tavola... ma ho imparato i veri valori della vita, l'amore per ciò che si fa, i rapporti umani, la cura delle piccole cose, l'ospitalità, la pazienza. Tutte cose che formano donne che, quando si

sposano, saranno capaci di curare la propria famiglia con competenza e amore. Per questo ringrazio la SAME come donna, come mamma e come moglie.

M. Elena: Per quanto mi riguarda la SAME, prima di essere una splendida scuola, è una splendida e grande famiglia. Si ha l'opportunità, durante la delicata fase adolescenziale, di poter crescere in qualsiasi ambito, di poter riuscire a formarsi al meglio su qualsiasi aspetto, di poter affrontare qualsiasi problema, grande o piccolo, sapendo di avere accanto persone che ti sostengono e che ti guidano nella via migliore.

Gloria: La SAME mi ha aiutata a crescere come donna sotto il profilo umano, professionale e spirituale. Umanamente la preziosa amicizia con le “tutor”, la confidenza sincera e leale mi faceva riflettere sulle emozioni e sui sentimenti che avevo

dentro e a volte non sapevo definire, aiutandomi a dargli un nome e a conoscere di più me stessa e gli altri. Professionalmente mi attraevano le insegnanti, perché erano persone coerenti, puntuali, di bell'aspetto e capaci di trasmettere passione nelle attività pratiche di cucina, sala e stireria. Si curavano di organizzare per noi degli stage in accordo con la pasticceria vicino alla scuola per accompagnarci nelle nostre prime esperienze nel mondo professionale, per non parlare della possibilità di fare gli stage all'estero!! Sono infatti stata in Spagna, a Madrid, con alcune mie compagne e oltre all'esperienza lavorativa è stata una bellissima occasione per essere più amica con loro. Spiritualmente ho ritrovato la possibilità di capire chi è Dio e di sentire dentro di me una forza nuova che scaturiva dalla fede ricevuta nel Battesimo che sempre più ho riscoperto e coltivato.

.....

pdf | documento generato
automaticamente da [https://
opusdei.org/it-ch/article/50-anni-e-non-
sentirli/](https://opusdei.org/it-ch/article/50-anni-e-non-sentirli/) (26/01/2026)