

Paideia, la scuola professionale che trasforma la passione in lavoro

Paideia è una scuola professionale di Milano che offre a studenti di ogni età e provenienza corsi di cucina e pasticceria. In questa testimonianza Lucia, direttrice della scuola, e Angelica, ex-alunna e insegnante, raccontano la loro esperienza.

20/03/2025

Sognate, e la realtà supererà i vostri sogni: san Josemaría lo diceva spesso, e la scuola professionale Paideia ne è un esempio.

«Nel 2002, - racconta Lucia, direttrice della scuola - grazie a un gruppo di donne dell'Opus Dei e alcune loro amiche che desideravano valorizzare il ruolo della donna nella famiglia e nella società, è nata Paideia, una scuola professionale che opera come Ente Accreditato della Regione Lombardia nell'ambito della formazione professionale di alto livello».

Paideia, che per vent'anni si è rivolta solamente alle donne, nel 2022 è cresciuta aprendo la formazione anche ai ragazzi e alle ragazze.

«Siamo partiti nel settembre 2022 come dei pionieri, nel periodo post pandemico, - racconta Lucia - quando nelle scuole non si poteva andare a fare pubblicità e non si potevano fare

open day in presenza. Nonostante il periodo difficile, siamo riusciti a far partire una piccola classe di sei ragazzi: alla fine dell'anno gli iscritti erano già sedici».

Entusiasmo degli studenti e collaborazione tra insegnanti

Gli studenti di Paideia sono minori non accompagnati, stranieri di seconda generazione, ragazzi italiani, ma tutti dimostrano talento e determinazione. «Come mi piace dire, -spiega Lucia - questo è il bello della formazione professionale; l'eccellenza va a braccetto con la difficoltà. Nonostante tutto, i ragazzi dimostrano di sapersi mettere in gioco affrontando tirocini impegnativi: i nostri corsi, infatti, prevedono un'esperienza pratica di almeno 495 ore, pari a circa metà del percorso annuale. Va sottolineato che si tratta di giovani che non hanno ancora compiuto diciotto anni e che,

nonostante la loro età, si trovano già immersi nel mondo del lavoro. Una studentessa del terzo anno sta frequentando un laboratorio di pasticceria, non solo come tirocinante, ma già con un contratto. Due ragazzi, invece, - aggiunge Lucia - hanno avuto la possibilità di svolgere il tirocinio da Cova Montenapoleone, che qui a Milano è un'istituzione tra le pasticcerie storiche. Lavorano moltissimo, ma con entusiasmo: durante le vacanze di Natale hanno persino avuto la soddisfazione di vedere i loro panettoni spediti a Dubai e a Parigi».

Un ruolo fondamentale è svolto anche dagli insegnanti, non solo nelle materie pratiche come il laboratorio, ma anche in quelle teoriche come matematica, italiano, inglese e contabilità: «Noi docenti diamo il massimo – racconta Angelica, ex-alunna e insegnante di pasticceria dell'istituto – ma non è sempre stato

semplice. Ricordo, ad esempio, un periodo in cui una collega non partecipava alle riunioni, né alle lezioni pomeridiane, né agli incontri di preparazione. Faceva fatica a dedicare il tempo necessario alle attività scolastiche, così noi insegnanti abbiamo cercato di spronarla a essere più presente e le abbiamo offerto il nostro aiuto».

Apprendere la professione e trasformare la passione in lavoro

«L'obiettivo di Paideia non è quello di “addestrare” i ragazzi, - dice Lucia - ma dare loro una formazione a 360°, necessaria per affrontare con successo il mondo esterno e per realizzarsi come individui produttivi nella società.

Ogni giorno è diverso dall'altro nella nostra scuola, dove cerchiamo di offrire agli studenti esperienze uniche e significative. Ad esempio, abbiamo visitato una cascina per

osservare l'intero ciclo di produzione del latte e abbiamo partecipato al SIGEP, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, che si svolge a Rimini, un evento di grande ispirazione per i nostri ragazzi.

Un altro momento speciale - aggiunge Lucia - è stato quando due studenti del primo anno hanno conquistato la medaglia d'argento al concorso regionale di pasticceria durante il Ristorexpo, una fiera di settore che si tiene a Erba: un risultato che li ha riempiti di orgoglio».

Una sfida importante di quest'anno saranno gli esami finali: gli studenti del terzo anno, infatti, dovranno affrontare per la prima volta l'esame per ottenere la qualifica professionale. È un passaggio significativo non solo per i ragazzi,

ma anche per la scuola, che si misura per la prima volta con questa prova.

«Paideia – conclude Angelica – non è un istituto come tanti, ma una realtà unica: qui gli alunni non si limitano ad apprendere una professione, ma imparano a trasformare la loro passione in un lavoro».

pdf | documento generato
automaticamente da <https://opusdei.org/it-ch/article/paideia-la-scuola-professionale-che-trasforma-la-passione-in-lavoro/> (21/02/2026)