

# **Anihan, una scuola per donne specializzate in prodotti da forno**

Nelle Filippine una scuola prepara a un diploma in Servizi Alimentari con specializzazione in prodotti da forno. “Un giorno riuscirò ad avere una pasticceria di mia proprietà”, dice Rochelle Bertudes.

06/08/2012

**Insieme al video su Anihan riproduciamo un articolo sulla**

**scuola, pubblicato già alcuni anni fa.**

### 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 ha sede una scuola che fornisce un diploma in Servizi Alimentari con specializzazione in prodotti da forno.

Durante i due anni previsti dal programma, le studentesse apprendono le tecniche culinarie e le conoscenze di base sulle attività commerciali e imprenditoriali.

“Una volta diplomate, sono nelle condizioni di diventare esse stesse delle imprenditrici”, afferma Rowena Nazareno, la direttrice di Anihan. Poi aggiunge: “Il nostro obiettivo è quello di dare alle donne di basso livello economico le conoscenze e le

capacità necessarie per guadagnarsi da vivere e migliorare la loro personalità”.

Gli insegnamenti di san Josemaría stanno alla base dei progetti di FPTI, rivolti allo sviluppo della donna.

“Ogni lavoro – dice il fondatore dell’Opus Dei – è una testimonianza della dignità dell’uomo, del suo dominio sulla creazione. È un’occasione per migliorare la propria personalità”.

Questa prospettiva ha indotto la FPTI a organizzare alcuni progetti che tendono a elevare il livello educativo e la qualificazione professionale delle donne, ma che sono impregnati dell’ideale cristiano della santificazione del lavoro quotidiano, predicato da san Josemaría.

## **Un futuro migliore**

Julie Ann Balneg ha 18 anni e frequenta il secondo anno dei Servizi

Alimentari. Il suo desiderio è di aprire un giorno un piccolo ristorante con il quale aiutare la sua famiglia. Julie e altre studentesse di Anihan fanno lavori part-time per guadagnare un po' di denaro.

Rochelle Bertudes, 17 anni, pensa di lavorare, dopo il diploma, in una ditta di catering. "Quando avrò messo da parte il denaro sufficiente, voglio continuare gli studi nel campo dell'alimentazione. Un giorno – dichiara - riuscirò ad avere una pasticceria di mia proprietà". Poi aggiunge: "Penso che nella scuola si preoccupino realmente di noi. Cercano di conoscerci bene, di scoprire i nostri talenti per fare in modo che diano frutti. Ci aiutano a imparare".

Non tutto ad Anihan si riduce alla crescita personale. Si fa in modo che tutte le alunne assumano un atteggiamento attivo e generoso nei

confronti di chi ha più bisogno. Con questa intenzione è nato il progetto di assistenza sociale nei quartieri limitrofi.

“È quello che più mi piace della scuola”, dice una delle partecipanti. Alcune alunne, nel tempo libero, danno lezioni di matematica e di igiene. Inoltre, insegnano il catechismo della dottrina cristiana a chi lo desidera. “Voglio occuparmi di questi bambini, perché ho capito che spesso non ricevono attenzioni sufficienti. Vanno in giro sporchi e malvestiti e nessuno cerca di correggerli e suggerirgli come migliorare. Certe volte non sanno neppure la propria data di nascita!”.

Trasformare il lavoro in orazione è uno degli insegnamenti più importanti che si cerca di trasmettere a tutte le alunne di Anihan. “Ora sì che posso pregare mentre lavoro. Per esempio, quando

lavo i piatti, posso dire un’Ave Maria”, dice un’alunna del secondo anno.

Doreen Greece Guevarra ha 18 anni; frequenta anche lei il secondo anno dei Servizi Alimentari. Le piace leggere libri di cucina e cucinare seguendo le ricette. Ha imparato a decorare le torte di cioccolata così come appaiono nei libri e nelle riviste. “Mi piace cucinare e ad Anihan sto imparando questa professione. Però a scuola mi hanno insegnato ad ampliare gli orizzonti. Oltre a fare torte meravigliose, posso migliorare come persona: non essere impaziente con i miei fratelli piccoli, parlare più serenamente, assumermi la responsabilità delle conseguenze delle mie azioni, stare più vicino alla famiglia e ai miei amici, coltivare una maggiore intimità con Dio”.

Anihan significa “il posto della raccolta”. A queste giovani la scuola

offre la possibilità di un futuro raccolto migliore per loro e per le loro famiglie. “Sarebbe un peccato se non approfittassi di questa opportunità”, dice Guevarra.

Le 120 studentesse che quest’anno frequentano le lezioni ad Anihan provengono dalle province vicine: Laguna, Batangas, Cavite e Quezon. Tutte le alunne godono di una borsa di studio parziale. In gran parte, il resto dei fondi necessari per portare avanti la scuola provengono dalla vendita di prodotti realizzati ad Anihan e da donazioni private e pubbliche.

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

Rowena Nazareno

**Indirizzo:** # 294, Purok 6

Barangay Tulo, Calamba City

Filippine

**E-mail :** anihan@pacific.net.ph **Tel :**  
(049) 545-1598 / 545-0556

**Fax :** (049) 545-5738

---

.....

pdf | documento generato  
automaticamente da https://  
opusdei.org/it-it/article/anihan-una-  
scuola-per-donne-specializzate-in-  
prodotti-da-forno/ (20/01/2026)