



14/04/2008

Actualidad: Reportajes

## Masters "made in Italy"

*La receta del éxito italiano se basa en la variedad de sus ingredientes. La industria de la moda, sus grandes firmas gastronómicas y la pujanza industrial del país transalpino son los componentes de un cóctel reconocido en todo el mundo: elegancia, diseño y clase. Además, son los elementos clave de un grupo de másteres que quieren convertir a Italia en un imán para los estudiantes de posgrado.*



Rodolfo de Juana  
Equipo Mastermas.com  
de 2008

Italia, que desde hace décadas se ha convertido en un referente internacional para el mundo de la moda y de la alta cocina, se ha propuesto desde hace unos años en dar un paso más en la expansión de su marca en el mundo: promocionarse internacionalmente a través de másteres internacionales cursos de posgrado.

Su objetivo: conseguir que cada vez más estudiantes extranjeros sientan la llamada de universidades como Bocconi en Milán, la Università di Bologna o La Sapienza en Roma. Éstas y muchas otras, quieren ser capaces de exportar la marca "made in Italy". A cambio, ofrecen a sus alumnos la posibilidad de realizar prácticas en industrias tan atractivas como Versace, Salvatore Ferragamo, café Illy o Fiat. Lo italiano pues, vuelve a ponerse de moda, si es que alguna vez dejó de estarlo.

Un ejemplo de esto lo encontramos en el MAFED (Master in Fashion, Experience & Design Management) ofrecido por la SDA Bocconi y que, con apenas cinco años de existencia se ha convertido en una referencia a nivel mundial. Los alumnos de este curso de posgrado (que en un 91% son extranjeros) tienen, entre otras cosas, la oportunidad de aprender los diferentes enfoques que se utilizan en la industria de moda y diseño (tanto en Italia como fuera) y lo que es más importante, son expertos de firmas tan importantes como Gucci o Emenegildo Zegna los que imparten las clases. Tal y como explica Stefania Saviolo, una de las directoras del master "no sólo se trata de relacionar un MBA con el mundo de la moda, como se hace en otras escuelas, sino entender, entre otras cosas, qué es lo que incita a la gente a comprar y cómo los diseñadores conciben sus productos en íntima relación con el desarrollo de la industria de la moda".

Aunque es verdad que hay otros másteres similares en Europa (sin ir más lejos, ESADE dispone un MBA enfocado al mundo de la moda) para Stefania Saviolo, la principal diferencia entre el MAFED de la Bocconi y otros programas similares es "la situación privilegiada que tiene Milán para el mundo de la moda. Representa una puerta de entrada para todos aquellos que quieran conocer de primera mano este mundo". De hecho, no sólo se trata de recibir clases, sino que estudiantes de todo el globo tienen la oportunidad de conocer *in situ* las instalaciones y las fábricas donde se producen algunos de los vestidos más caros del planeta.

También en esta universidad milanesa, este año se ha puesto en marcha, la primera edición del "Master in Fine Food & Beverage", una apuesta decidida para anunciar al mundo que la comida italiana va mucho más allá de pasta y pizza, y que son los profesionales de la industria alimentaria de aquel país los que han conseguido inundar el mundo con marcas como Barilla, Buitoni, Ferrero, etc. Y es que... ¿cuántas empresas españolas pueden decir lo mismo?

Y más aún, el objetivo de este curso de posgrado no sólo consiste en aprender a dirigir industrias alimentarias, sino desarrollar las habilidades necesarias para desarrollar el mercado de la comida de alta calidad. Según Massimiliano Bruni y Giorgio Lazzaro, directores de este novísimo master, "la industrias de alimentación y bebida que han alcanzado niveles de excelencia son aquéllas que, teniendo en cuenta la superioridad de sus productos y servicios, han sido capaces de desarrollar fórmulas de competencia innovativas, y sofisticadas técnicas de management".

El espíritu del master es similar por tanto al del anterior. Expandir el concepto de cultura italiana (en este caso gastronómica) en todo el mundo. De hecho, todos los alumnos de este curso son extranjeros y el objetivo último del programa no es tanto que lleguen a desarrollar sus futuras carreras en Italia sino, más bien, tal y como indica Lázaro "incorporen el *savoir faire* de las empresas italianas a sus respectivos países".

En este sentido, Massimiliano Bruni recuerda que "España, Italia y Francia, siguen siendo los grandes referentes gastronómicos del mundo; y aunque últimamente la gastronomía de otros países como Japón o India se ha puesto de moda, no llega a Europa de forma pura, sino contaminada con usos y costumbres occidentales".

Al margen del corpus teórico, el gran activo de este master es su estrecha colaboración con ALMA (Escuela Internacional de Cocina Italiana) que desde hace una década forma chefs de todo el mundo y que ha contado entre sus docentes a maestros de la talla de Ferrán Adriá. Además, el "Master in Fine Food & Beverage" colabora activamente con la Università delle Scienze Gastronomiche, en cuyo seno se ha gestado el movimiento internacional Slow Food.

El recorrido por la geografía italiana nos lleva hasta Bolonia, sede Real Colegio de España en

Bolonia y destino cada año de cientos de estudiantes españoles, tanto Erasmus como alumnos de posgrado y de doctorado. En la Università di Bologna, una de las más antiguas de Europa, se imparte el master "Análisis y gestión del sector del automóvil", un programa muy representativo de un país que ha dado al mundo marcas como Ferrari, Lamborghini, Fiat o Maserati.

El programa, que en principio está orientado hacia el mercado italiano (primera diferencia con respecto a los otros másteres vistos en el reportaje) reserva sin embargo un amplio margen de maniobra para el estudiante extranjero que quiera comprender las razones del éxito de vehículos míticos como el Fiat 500 o el Ferrari Testarossa.

No les falta razón a aquellos que dicen que en un mundo cada vez más globalizado, el peso de las marcas coreanas y japonesas han hecho mucho daño a la industria italiana en este sector, pero también es cierto que la sombra de los Agnelli (propietarios de Fiat) todavía es muy alargada e Italia sigue siendo uno de los grandes actores protagonistas en el mundo del automóvil.

Ya en la capital del estado, la Università La sapienza di Roma (la más grande del país) pone su pequeño granito de arena en uno de los aspectos más representativos del país Mediterráneo: la omnipresencia de la iglesia católica y la no siempre fácil relación del estado italiano con el Vaticano.

En este sentido, la universidad romana ofrece a los interesados en cursar un master en "Arquitectura y proyección de Iglesias". El programa, que por su especial naturaleza sólo podría ser impartido en Italia, responde, según sus organizadores a la "alta demanda existente de formación cultural y profesional relacionadas con el diseño y restauración de edificios destinados al culto".

Italia es también el país del arte, en todas sus manifestaciones. Desde la llegada de los etruscos al Lazio, pasando por el Imperio Romano, las repúblicas de Florencia y Venecia, los Estados Vaticanos etc., hasta la unidad del Estado en el siglo XIX, el desarrollo de nuevas formas creativas ha sido una constante en las preocupaciones de los italianos.

Ahora, en pleno siglo XXI, Italia forma parte del grupo de países abanderados en la defensa de los efectos terapéuticos del arte. Arte como educación cultural sí, pero también arte como forma de curar el espíritu. En esta línea de pensamiento se inscribe el master "Artiterapie (musicoterapia, danzamovimentoterapia, arti grafiche e plastiche, teatroterapia): metodi e tecniche di intervento" impartido en la Universidad Roma 3 y que propugna el uso de terapias relacionadas con la música, el teatro y la danza como método de curación de algunas enfermedades (como por ejemplo, el autismo).

El crimen organizado, uno de los males endémicos del país en el que se rodó "La dolce Vita", no encuentra, sin embargo, todo el peso que debería en los estudios universitarios. De hecho, cuesta encontrar másteres o estudios de posgrado en el que se aborde de forma estructurada y sería un fenómeno que ha marcado trágicamente la vida de los italianos durante décadas.

En este campo, el master "Valoración y Gestión de los bienes confiscados al crimen organizado" organizado por la Università degli Studi di Sannio constituye una *rara avis* en un país que tiene en la Mafia, la Camorra y la 'Ndraguetta uno de sus talones de Aquiles.

Al margen de los estudios de posgrado ofrecidos por las universidades, en Italia, al igual que en otros países, también es posible cursar másteres en instituciones privadas (no necesariamente relacionadas con universidades).

Un ejemplo de éxito lo representa la organización Polimoda, que ofrece un impresionante catálogo de másteres relacionados con el mundo de la moda y la alta costura. Los posgrados incluyen, en otras cosas, el diseño de accesorios, el marketing aplicado al mundo de la moda e incluso auténticos MBA relacionados con el mundo de los productos cosméticos.

La escuela que se ha ganado una gran reputación internacional ha conseguido que sus alumnos sean contratados en las principales firma internacionales, no sólo en el ámbito de la industria de la moda, sino también en otros sectores relacionados con la misma, como el llamado wellness (centros de belleza, administración de SPAs, etc.)

Además, al ser uno de los países más industrializados del planeta, numerosas escuelas y universidades ofrecen MBAs de prestigio. Al margen de las ya citadas (como la Bocconi) escuelas privadas como Luiss en Roma o Isida en Palermo han acreditado ser una opción muy atractiva para los interesados en continuar su formación en dirección y administración de empresas en Italia.