

ESTETICA “NEW EUROPE”

In principio era la sauna. O il massaggio thailandese, o quello ayurvedico, al massimo il bagno turco. Oggi, passata l'ubriacatura di orientali esotismi, le ultime mode in fatto di benessere attingono a piene mani dalle tradizioni targate New Europe. A dimostrazione che **l'osmotico scambio culturale tra Est e Ovest si compie anche attraverso una via decisamente periferica: quella che porta alla bellezza.**

Dalla Russia con vapore, in Italia tra i “turisti del benessere” sta spopolando la moda del bagno russo. Vera e propria istituzione nella patria d'origine (banyas), in Europa occidentale era già diffuso a partire dall'Ottocento, quando lo importarono i francesi forse per riprendersi dalla sconfitta di Napoleone. Il primo centro italiano ha aperto a Milano in via Cagnola, nei pressi del Parco Sempione, e offre un trattamento completo di circa due ore che sfrutta i benefici di un vapore leggero, aromatizzato con essenze di eucalipto, abete bianco, ribes e menta. Cosa c'è di diverso da un normale bagno di vapore? L'acqua fresca, che scorre su pietre roventi alla temperatura di 500 gradi. Ma il “russian style” non marchia soltanto le abluzioni: fase clou del trattamento è anche quella del massaggio russo, effettuato con uno speciale fascio di rami di foglie di betulla ed eucalipto (venniki) che sfiora e accarezza dolcemente punti strategici del corpo. Al termine del trattamento (completo di peeling, maschere e impacchi vari), il coccolato cliente occidentale potrà completare la sua full immersion sovietica sorseggiando centrifugati e tisane tradizionali.

Ma il melting-pot estetico si compie anche in altri campi, come la chirurgia. Gli europei occidentali hanno infatti scoperto l'Est (soprattutto Romania, Polonia e Ungheria) come meta di lifting, liposuzioni, blefaroplastiche e iniezioni al botox. Il perché è semplice: gli interventi sono estremamente più economici, ma non per questo meno sicuri. **Secondo il ministero degli esteri rumeno, dei 50.000 stranieri che hanno visitato il Paese almeno la metà lo ha fatto per recarsi da un chirurgo plastico.** “Le mie clienti vengono soprattutto dall'Europa dell'Ovest – racconta Tiberiu Bratu, direttore di una clinica di Timisoara – qui trovano la stessa qualità, ma a prezzi accessibili”. Anche la Polonia attira maniaci del silicone. Aylin Oflas, una donna tedesca afflitta da cellulite, cuscinetti e seno inesistente, ha scelto un centro polacco per sbarazzarsi del problema e risparmiare circa 9.000 dollari: **“A Varsavia ho pagato 3.300 dollari per un intervento che a Berlino ne sarebbe costati 12.300”.** Stesso discorso per interventi meno voluttuari: Pier e Hanna Jensen, una coppia di pensionati danesi, non ha esitato a mettersi in viaggio a bordo di un traghetto per raggiungere la città polacca di Szececin e sfoggiare denti nuovi: “Le nostre dentiere in Danimarca sarebbero costate 17.000 dollari in più”.

GRANDI FRATELLI DEL MONDO

Non c'è Ovest né Est che resista alla moda dei reality show. E mentre l'Italia decreta per il quinto anno consecutivo il successo del format *The Big Brother* men-

tre “L'Isola dei Famosi” (versione ruspante dell'americana *Survivor*) fa piazza pulita di *share* incollando 10 milioni di telespettatori davanti a Simona Ventura. Mentre, insomma, la fabbrica occidentale sforna divi dalla gente comune, anche l'Europa dell'Est, nel suo piccolo, si attrezza...

The Big Brother edizione croata non lesina in sesso, droga, parolacce e scambi omosex: niente ha insomma da invidiare all'edizione nostrana. In onda su RTL Televiziji, nel reality targato Zagabria cambiano i nomi dei protagonisti (Ana Govotac, Ozren Petric, Sanjia Kvastek o Sasa Runjic invece di Pietro Taricone, Ascanio Pacelli o Marina La Rosa), ma la voglia di successo è esattamente la stessa.

Altra cosa ancora è *Parlaonica*, che in Croazia viene definito un reality, ma che sembra piuttosto un *Amici* di Maria De Filippi. Il talk show, in onda sulla rete HTV2 (equivalente a Rai Due), affronta temi della quotidianità come droga, rapporti con l'altro sesso, famiglia e, non ultimo, gossip assortito.

Intanto anche nel Grande Fratello polacco l'evento clou è stata la liaison tra due protagonisti, Karolina e Grzegorz, poi felicemente proseguita anche fuori dalle inquadrature, esattamente come è successo per il tormentone Ascanio-Katia l'anno scorso.

In Polonia va forte un altro reality, si chiama Bar e segue più o meno le stesse regole del Grande Fratello, anche se la serie comincia con un maggior numero di partecipanti: sono ben ventisette persone, più o meno giovani, da spiare ed eliminare.

Alla lista dei Grandi Fratelli d'Europa bisogna infine aggiun-



Contrasto_Corbis

gere le edizioni omologhe in Grecia e Ungheria, entrambe datate 2002. Bocciato invece dalla Turchia nel 2001 (nonostante il tentativo mimetico del titolo, Somebody's Watching Us), più problematico l'arrivo del format in Bulgaria: l'autorità locale ha infatti ostacolato la messa in onda a opera di Nova Tv, accusata di non avere l'autorizzazione a trasmettere il reality sul canale satellitare. Ma a far discutere è anche la filosofia del programma che, secondo il Council for Electronic Media bulgaro, viola principi come il rispetto della privacy e le norme fissate dall'articolo sette della Convenzione europea. Firmata a Strasburgo il 10 aprile del 2002, il testo sugli accordi della "Transfrontier Television" vigila non solo sui permessi per trasmettere via cavo programmi 'globalizzati' come i reality show, ma anche il decoro dei format in sé.

SLOW (& NEW) FOOD

Non solo vodka e caviale per i bilionari russi o delikatesen a più zeri per nuovi ricchi dell'Est: dalla salsiccia ungherese di Manganica allo statko di prugne bosniaco, **la cultura del cibo – quella vera – comincia a diffondersi nei Paesi della New Europe** assumendo via via i contorni di un fenomeno globalizzato. O

meglio glocalizzato, perché protagonisti di questo "Rinascimento gastronomico" sono i prodotti poveri locali e non esotismi riservati a un'élite di nababbi. A venir presa a modello è la filosofia gourmet per eccellenza, quella Slow Food. A Plovdiv, in Bulgaria, un gruppo di uomini d'affari e ristoratori ha appena fondato uno Slow Food Club che in realtà – spiegano dal quartier generale di Brà – non ha nulla a che fare con l'associazione no profit fondata nel 1989, ma che ne sfrutta la notorietà. Fatto è che "nei Paesi dell'Europa dell'Est – spiega il vicepresidente Slow Food Roberto Burdese – il nostro approccio gastronomico comincia a mettere radici". All'attivo ci sono i centocinquanta soci in Polonia, un convivio in Bielorussia, a San Pietroburgo, Georgia, Armenia, Uzbekistan, Kazakhstan, il prossimo a Sofia e ancora svariati Presidi (progetti) mirati alla salvaguardia delle specialità locali. L'Est europeo verrà educato al gusto "in modo slow – spiega ancora Burdese – Del resto siamo nati come associazione di sinistra, volta a 'democratizzare' l'amore per la gastronomia, puntando sull'alfabetizzazione delle comunità più marginali e più povere: non certo i nuovi ricchi delle grandi città, ma gruppi periferici, delle campagne, che spesso si trovano in

gravi difficoltà". E che si rivolgono all'associazione per rilanciare, salvaguardare, o semplicemente segnalare un prodotto a rischio di estinzione. Da tempo Slow Food si fa carico di vere e proprie sovvenzioni: "Possono essere di 2.000 euro, come è successo per attivare un microcredito a una comunità argentina, ma anche di 20.000, magari per comprare una macchina agricola e far uscire così un determinato gruppo dal circolo vizioso della povertà", ma quasi sempre "evitiamo il finanziamento diretto: non tanto perché non ci fidiamo, ma perché **preferiamo intervenire nelle infrastrutture, migliorando i servizi**". A volte si tratta di casi segnalati con il passaparola dei 70.000 soci "slow" sparsi in tutto il globo, giornalisti, professori universitari che viaggiando entrano in contatto con piccole ma vitali realtà. Come la civiltà dei pastori batza, sui monti Tatra al confine con la Repubblica Ceca, che produce l'oscypek, un formaggio unico al mondo per la particolare forma a fuso. Dei sessanta progetti-Presidi in tutto il mondo – dal Kenya all'India – quelli che interessano l'Europa dell'Est presentano un aspetto particolare: **"In questi Paesi il totalitarismo del regime ha creato più danni, spazzando via le tradizioni e ha omologato il sistema produttivo** – spiega Burdese – Così da un lato molte cose si sono perse per strada e dall'altro risulta difficile proporre a queste comunità dei validi modelli di aggregazione che non vengano sentiti come imposti". Ma è solo questione di tempo: "Tra 4-5 anni – conclude il vicepresidente – i progetti saranno portati a termine e il processo di integrazione 'gastronomica' sarà completo".