Cocaina nelle cucine: problema reale o stereotipo?

Un cuoco assume cocaina durante il servizio, gli sanguina il naso e una goccia finisce nel piatto che sta preparando. È una delle immagini scelte dal governo francese per la campagna contro la droga e ha provocato la reazione delle principali associazioni della ristorazione, che ne chiedono il ritiro. Da qui parte **Gastronomika** per affrontare una questione decisamente più complessa: quanto c'è di vero nell'associazione tra lavoro in cucina e consumo di sostanze? I dati raccolti da Anna Prandoni non consentono risposte semplici. Studi statunitensi e francesi indicano alberghi e ristorazione tra i comparti maggiormente esposti all'uso di sostanze, ma non dimostrano che i cuochi siano i principali consumatori di cocaina. In Italia, invece, manca una rilevazione nazionale specifica: l'Inail documenta ritmi intensi, orari lunghi e irregolari e stress organizzativo nell'Ho.Re.Ca., ma non quantifica le dipendenze. Ed è qui che l'articolo diventa particolarmente interessante. Negare il problema impedirebbe di interrogarsi sul rapporto tra consumo di sostanze e condizioni di lavoro; trasformarlo nell'immagine del cuoco che si droga durante il servizio significa invece alimentare lo stereotipo di una professione nella quale eccessi e pressione sarebbero quasi parte del mestiere. La prevenzione ha bisogno di dati, non di caricature: soprattutto in un settore che sta già cercando faticosamente di liberarsi dall'idea che per lavorare bene si debba essere disposti a sopportare tutto.