

“PROFESSIONE CUOCO, UN LAVORO USURANTE”: IL RISCATTO DEL LAVORO TRA I FORNELLI

16 Novembre 2021



PESCARA - “La mitizzazione del nostro lavoro ha portato negli ultimi anni a far sì che noi cuochi uscissimo dalla cucina, potessimo mostrare i nostri volti dietro i piatti, ma la realtà dei fatti è che non siamo riusciti a trasmettere, attraverso la tv o la stampa, quello che nella vita quotidiana è il nostro lavoro. Tante ore in piedi, turni infiniti, mal di schiena, artrosi, problemi circolatori, dolori muscolari e soprattutto stress”; così si è pronunciato ieri il Presidente dell’Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, Lorenzo Pace, durante il Convegno Nazionale “Professione Cuoco: un lavoro usurante”, indetto dalla Federazione Italiana Cuochi e dall’Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, presso la Galleria d’Arte Aurum.

A prendere parte all’iniziativa il Sottosegretario al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Tiziana Nisini, il Presidente Nazionale della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo, il Presidente Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, Lorenzo Pace, lo chef Davide Oldani (Ristorante D’O, Milano) per discutere del necessario inserimento della professione del cuoco tra i lavori usuranti, al fine di favorire l’accesso anticipato al trattamento pensionistico. Insieme a loro anche Giuseppe Ferraro, Responsabile del Dipartimento Lavoro della FIC (Federazione Italiana Cuochi), Antonio Cerasa (Ricercatore CNR) e Martino Ruggieri, chef del ristorante Pavillon Ledoyen a Parigi.

Risale a pochi giorni fa il riconoscimento di ben 27 nuove categorie professionali, in aggiunta alle 15 già considerate gravose ed usuranti, senza però alcuna menzione al lavoro di cuoco. A supporto di tale richiesta la Federazione Italiana Cuochi, da anni, sta dimostrando, in collaborazione con i centri di ricerca e le università italiane, che c’è una correlazione l’insorgere di alcune malattie professionali e il lavoro in cucina.

Quella dei cuochi è una categoria che rientra tra gli standing workers, ovvero tra coloro che lavorano in posizione eretta, con

conseguenti problemi di vasodilatazione o peggioramento delle varici, dolore agli arti inferiori, dolori muscolari diffusi, mal di schiena, rigidità al collo e alle spalle, cefalea, venostasi, ipertensione venosa, coaguli, trombi e soprattutto un'elevata concentrazione di Ros (reactive oxygen species), agenti in grado di ossidare le membrane cellulari, danneggiare i vasi sanguigni e aumentare la permeabilità vascolare, oltre che a determinare un'insufficienza venosa cronica e una maggiore incidenza di cardiopatia ischemica e arteriosclerosi.

“La pandemia, con tutto il male causatoci, forse è riuscita a darci qualcosa – segue Pace –, a farci capire che oltre il lavoro c'è una vita che vale la pena godersi, finché si è in tempo. Per questo motivo abbiamo voluto chiamare qui a Pescara il nostro Presidente Pozzulo, le istituzioni e gli scienziati, per fare un punto della situazione e per provare a cambiare il futuro della nostra categoria. Il nostro è senza dubbio alcuno un lavoro usurante, ma qualcosa possiamo fare per cambiarlo, per renderlo ancora più bello di quanto non lo sia già, attraverso il supporto della tecnologia e della scienza. Riportiamo al centro dell'attenzione il cuoco, l'uomo, sotto quella divisa”.

Su questo fronte la Federazione Italiana Cuochi ha iniziato a fare picchetto già qualche anno fa, quando, con l'aiuto degli studi del CNR effettuati dal Dottor Antonio Cerasa sono stati posti sotto esame 710 cuochi volontari. Dall'elaborazione dei dati è risultato che il 47% degli chef ha riportato almeno due o più problemi di salute nella vita lavorativa e la relazione tra le variabili lavorative e lo stato di salute è mediata dagli alti livelli di stress professionale presenti nella popolazione dei cuochi, in una percentuale tra il 13.8% e il 24.9%.

“In Francia la situazione è ben diversa. Certo, ci sono situazioni e situazioni e forse noi siamo un po' più fortunati di altri, ma qui un cuoco non può lavorare più di 35 ore a settimana e ha 11 ore di riposo obbligatorie tra un turno e l'altro. Ognuno di noi può rivolgersi ad uno psicologo, che potrebbe sembrare assurdo, ma in realtà avere una figura di sostegno è importante, aiuta a visualizzare le criticità ed i punti di luce; altra cosa fondamentale è la conoscenza dell'altro. In brigata ci conosciamo tutti, sono finiti i tempi di Escoffier in cui il cuoco era solo una macchina da produzione, siamo uomini e come tali dobbiamo comportarci, anche sul lavoro”; questo quanto affermato da Martino Ruggieri, da anni braccio destro dello chef tre stelle Yannick Alléno al Pavillon Ledoyen di Parigi, che riporta il suo esempio.

“Per la Federazione Italiana Cuochi è questo il momento di agire – ha affermato il Responsabile del Dipartimento del lavoro della FIC, Giuseppe Ferraro – Abbiamo di recente depositato al Ministero del Lavoro la richiesta per il riconoscimento di un albo che attesti, tramite patentino, la figura professionale del cuoco. Un rafforzamento della professione sul piano della formazione, che favorisca sia una riorganizzazione di tempi e metodi di lavoro, ad esempio ruotando i diversi compiti della cucina in modo da svolgere più mansioni diverse tra loro, sia abitudini personali in grado di prevenire comportamenti a rischio, come ad esempio lo sport. Con l'istituzione dell'albo sarebbe più semplice per tutti tutelare il lavoratore, l'uomo, attraverso la rilettura del contratto nazionale del lavoro, per ristabilire la dignità del lavoro sia dal punto di vista economico che sociale”.

Richieste che trovano l'appoggio del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, che tramite il Sottosegretario Tiziana Nisini si dice disponibile ad avviare una riflessione insieme, affinché nei prossimi mesi si possa insistere su questi argomenti per riaprire la discussione con il Ministro Orlando e fare in modo di portare proposte in questa direzione.

Paladino in Italia della “Sostenibilità Umana” è Davide Oldani (due stelle Michelin al ristorante D'O di Milano), quest'anno insignito anche della stella verde per la sostenibilità. “In cucina, come in una squadra – ha affermato lo chef –, deve esserci una trasparenza affettiva nel senso di appartenenza. Spero che il nostro sia riconosciuto come lavoro usurante, spero lo diventi, ma soprattutto è importante capire che bisogna cambiare l'approccio al lavoro, il fattore umano vale molto più di quello di un piatto. La sostenibilità umana deve partire dagli alberghieri, dai ragazzi. Marchesi diceva che l'esempio è la più alta forma d'insegnamento ed è vero. Io sono sì imprenditore, ma sono soprattutto un cuoco e devo avere una linea diretta coi ragazzi di cucina e sala. Questo ci permette a tutti noi di vivere in maniera sana e consapevole”.