

FRANCIA

di Generoso D'Agnese

# I paladini del gusto

L'Acif (Associazione cuochi italiani in Francia) di cui è presidente lo chef napoletano Agostino Coppola, è l'unico sodalizio riconosciuto dalla Fic (Federcuochi) ed è nato con l'intento e la voglia di portare avanti i valori indiscutibili della cucina regionale italiana, di creare un gruppo di cuochi italiani e non solo, con il fermo proposito di salvaguardare la cucina made in Italy. «In Italia la cucina non varia solo da regione a regione, ma anche tra piccoli borghi confinanti, e noi abbiamo la fortuna di avere una cucina varia ed eccezionale. La nostra posizione nel Mediterraneo è davvero straordinaria e ci permette di essere apprezzati in tutto il mondo per la nostra cucina», afferma Coppola che guida un'associazione composta da un centinaio di soci, e che nel suo direttivo conta anche il vicepresidente Cristiano De Luca, i consiglieri Thonio Lupo, Carmine Staiano e Alfonso Russo, il segretario Giuseppe Di Liddo e il tesoriere Giuseppe Venezia. «Cerchiamo di coinvolge-

re tanti ristoranti italiani e puntiamo a far conoscere le nostre tradizioni anche alle scuole di cucina situate in tutta la Francia, agli albergatori, ai grossisti alimentari e a tutti coloro che hanno a che fare con l'Italia. Il nostro piccolo gruppo ha curato anche le manifestazioni per il Consolato d'Italia a Nizza, le settimane della Cucina italiana nel mondo, le cerimonie natalizie, la Festa della Repubblica. Dal 2023 collaboriamo anche con le Camere di Commercio italiane in Francia portando la cucina italiana in tutto il Paese, e coinvolgendo la popolazione con corsi di cucina e spettacoli in tutte le città francesi».

Agostino Coppola con l'Acif è impegnato anche nelle scuole, in un Paese nel quale l'esperienza formativa è sicuramente diversa rispetto all'Italia,



a iniziare dagli stage. «L'Acif rappresenta il coronamento di un mio sogno imprenditoriale, ma è anche frutto di 40 anni di presenza italiana in Francia, grazie alla delegazione della Federcuochi guidata da Antonio Passase e rappresentata da altri veterani come Max Aievola e Salvatore Li Vigni, nostri sindaci revisori. Qui in Francia la cucina viene promossa anche dalla politica,

cosa che in Italia non avviene. L'Italia ha vinto il Campionato mondiale della pasticceria, ma questo successo ha avuto davvero poco riscontro sui giornali e nelle televisioni, quando invece dovrebbe essere un vanto nazionale. Qui si ha più prospettiva e la visione è di un percorso costruito sul lungo periodo, e il welfare francese fa sì che se lavori correttamente, puoi avere tanti vantaggi».

Coppola si è stabilito nel 2011 in Costa Azzurra dove ha trovato quella che lui definisce «la sua piccola Positano», dopo aver lavorato in Italia e un po' in tutta Europa. «Ho girato per diverse regioni italiane dove ho imparato ad apprezzare le varie culture gastronomiche ed enologiche. Sono poi partito per la Francia con un amico, con l'intenzione di fare qualche mese di prova, e oggi sono ancora qui. In Francia vivo bene e lavoro bene, e non mi riferisco solo allo stipendio. Nizza è una città bellissima. Ci sono molti italiani. E qui cerco di preservare la mia italianità e di trasmettere i miei valori ai miei figli. Ho dovuto adattarmi, ma non dimenticherò mai il mio Paese d'origine. I cuochi francesi ovviamente definiscono la loro cucina migliore della nostra, ma da italiani ci difendiamo benissimo e siamo sempre impegnati a educare i nostri clienti a mangiare italiano».

## Associazione cuochi italiani in Francia

Da sinistra, Salvatore Tropea, Alfonso Russo, Cristiano De Luca, Gianluca Masullo, Agostino Coppola, Piero Billia e Salvatore Pontecorvo.