

EL CHEF UCRANIANO IEVGEN KLOPOTENKO

“Cocino para la libertad”

La historia del cocinero Ievgen Kopotenko, uno de los más renombrados de su país, ganador de un Masterchef, que ahora ha convertido su elogiado restaurant de Kiev en un centro de producción de viandas para los voluntarios que ayudan en la emergencia.



CONTRASTES. El elegante restaurant de Kopotenko, que en los próximos



ANNA LANZANI*

“¿Qué se puede hacer para apoyar a Ucrania? Cocinar borsch, sacar fotos con las que inundar las redes sociales, que el mundo nos vea y nos tenga presente”. Con un mensaje de paz lanzado desde Kiev, y con los misiles rusos como telón de fondo, Ievgen Kopotenko muestra toda su garra y firmeza.

“No huyo, me quedo aquí y cocino para los refugios y las brigadas de civiles voluntarios”. El célebre chef ucraniano destaca que la cocina no es sólo cultura, sino también una pieza clave de la identidad nacional. Y explica la llamada ‘guerra del borsch, el plato nacional ucraniano conocido en Moscú como ‘sopa rusa’.

Identidad. Ievgen Kopotenko, 36 años, tiene la voz y la convicción de un combatiente. Lo contactamos telefónicamente primero por la noche, “su” noche, que es la de Kiev. Luego, una segunda vez, por la tarde del día siguiente. “Este es un momento tranquilo, ahora podemos hablar”. Por “tran-

quilo” se refiere a una pausa durante un bombardeo.

Kopotenko entra en tema sin vueltas: “el borsch es nuestro plato nacional” suelta, una afirmación de por sí anecdótica si no fuera que en esta guerra lo que se cuestiona es la idea misma de nación. “No somos Rusia y no somos ‘de Rusia’, tenemos una larga historia y una identidad, que se refleja también en la cocina”.

¿Tenés miedo? le preguntamos mientras leemos que Kiev está siendo atacada. «Lo tuve durante los primeros días. Ya no. Lo que prevalece ahora es en cambio una sensación de euforia y esperanza por el futuro».

Leyendo su biografía diríamos que Kopotenko es el Gordon Ramsey o el Jamie Oliver de Ucrania. Ganador de Masterchef 2015, hombre del año para Elle en 2019, es uno de los 50 Best Next según la prestigiosa lista The World’s 50 Best. Autor de dos libros, es un personaje muy conocido de la TV, escribe innumerables artículos y cuenta con una importante presencia en las redes sociales. En una iniciativa lanzada en el pasado mes de mayo junto a la primera dama ucraniana Olena Zelenska, reformó los menús de todas las escuelas del país.

Ievgen, es en otras palabras un chef *superstar*, que en los últimos días se ha convertido en un *superhéroe*. “La verdad es que me siento más un *chef-combatiente*”, aclara.

—¿Cuál es la situación actual en Kiev?

—Difícil decir, cambia constantemente, cada media hora, a veces hay un montón de sirenas y alarmas, a veces todo es silencio.

—¿No pensaste en huir y ponerte a salvo? Podrías hacerlo.

Ahora es el momento de que cada uno haga lo que mejor sabe. Lo mío es cocinar, me quedo aquí y cocino. Los ucranianos estamos orgullosos de nuestro origen y defendemos nuestra libertad, así fuimos siempre a lo largo de la historia. Por mi parte, convertí mi restaurant y lo que hacemos ahora es cocinar para los civiles voluntarios, el ejército de “brazaletes amarillos” surgido espontáneamente en defensa de la ciudad tras el ataque ruso. Son numerosos, son valien-

tes, e incluso hay unos mil más en lista de espera para unirse a la resistencia. Necesitan las armas para poder salir a defender sus casas y sus vidas. Mientras bombardean cocino también para quienes se refugian en los bunkers. Digamos que el 80% de mis platos es para la brigada de civiles voluntarios y el 20% para los bunkers. Preparamos unas mil raciones al día”. Ievgen nos da estos datos con la precisión de un chef de primer nivel, acostumbrados a analizar estadísticas y



EN ACCIÓN. El equipo del chef Kopotenko en pleno trabajo, preparando las viandas que serán enviadas a

Desafío

UNO KETO

28 DIAS PARA SENTIRSE BIEN

COACH KETO

BAJA DE 8 A 10 KG EN 28 DIAS

@gerardpelbaum

Desafío

UNO KETO

28 DIAS PARA SENTIRSE BIEN



días cumplirá tres años, se ha transformado por completo para que el chef pueda llevar adelante su tarea. "No huyo, me quedo aquí, cocino para la gente de los refugios", dice.

el perfil de sus de comensales, aunque en un caso extremo como este los "cubiertos" se sirven en una trinchera o en un refugio.

El chef-combatiente de Kiev ya había sido protagonista en la prensa internacional hace unos años; diarios como el Washington Post o el New York Times siguieron con interés su dedicación al estudio de la cocina nacional ucraniana, sobre todo para rescatar las raíces del borsch, una sopa a base de remolacha. "Nume-

rosos documentos confirman que nació aquí y que solo más tarde se fue difundiendo en los territorios cercanos". Sin embargo, superada la frontera, el borsch ucraniano se llama "sopa rusa".

En el mundo de la cocina no faltan los ejemplos de disputas geográficas que suelen irritar o incluso suscitar la ironía de los legítimos "inventores". Pero es evidente que en un escenario caracterizado por un largo conflicto territorial, apropiarse del nombre del plato nacional

de los "vecinos de casa" tiene el sabor de una prepotencia cultural. Este es el contexto en el que Klopotenko lanzó tiempo atrás lo que la prensa internacional definió "la guerra del borsch": un enfrentamiento gastronómico cuyas únicas armas eran las recetas, los documentos y los estudios. Bajo los ataques rusos, este pacífico conflicto sigue en pie en las redes sociales, donde Klopotenko lanzó el original hashtag #makeborschnotwar.

Objetivos. Egresado de la prestigiosísima escuela francesa del Cordon Bleu y simpatizante del movimiento italiano Slow Food, Klopotenko considera que el tema de los platos nacionales es complejo y trasciende a la cocina. Al mismo tiempo, está convencido que la gente necesita símbolos, sobre todo el pueblo ucraniano: "Con la ayuda del gobierno hemos presentado un expediente con amplia documentación ante la UNESCO para incluir al borsch en la lista de los platos considerados patrimonio inmaterial de la humanidad".

Su cercanía con el gobierno de Kiev no es un misterio. Junto a la primera dama Ole-na Zelenska reformuló los menús de las escuelas de todo el país: preparó una variedad de 160 recetas tanto tradicionales ucranianas como de la cocina mundial. "Mi objetivo, subraya, es demostrar que cocinar es fácil y que sin mucho esfuerzo se puede comer con variedad, redescubriendo así los platos de nuestra tradición e incluyéndolos en una dieta sana".

El año pasado la prestigiosa lista The World's 50 Best indicó que Klopotenko es uno de los innovadores que cambiarán la cocina mundial. "Mi idea de cocina del futuro? Se

resume en el nombre de mi restaurante, 100 rokov tomu vpered que, traducido, significa 100 años atrás en el futuro". Con el estallido de la guerra, su restaurante se transformó en una cocina de emergencia. "Nuestro restaurante cumplirá tres años el 19 de marzo, pero aún no hemos podido tener una verdadera celebración. En 2020 estalló la crisis del Covid, en 2021 llegó la segunda oleada del virus... y ahora la guerra. ¿Quién sabe? (risas): si este conflicto termina pronto y bien, el 19 de marzo podríamos finalmente celebrar un verdadero aniversario de apertura".

"¿Que es lo que me inspira en estos días tan dramáticos? En las películas de Hollywood cuando se llega al final se ve una luz blanca y aparece un héroe que gana: yo cocino en nombre de la valentía, para el héroe que todos llevamos dentro".

Para otras formas de apoyar al pueblo de Ucrania, Klopotenko señala el siguiente sitio: <https://how-to-help-ukraine-now.super.site/>

*Experta italiana en agroindustria e historia de la cocina. <https://storiaincucina.food.blog/>

Sigue en pág. 62



los voluntarios que ayudan durante la guerra y a la gente que vive en los refugios subterráneos y en el metro.

ESTUDIO GAMBOTTO
arquitectura

[@estudiogambotto](https://www.instagram.com/estudiogambotto)

www.estudiogambotto.com

Compromiso con nuestros proyectos.
Los consideramos únicos
y un desafío a la hora de diseñar.



viene de pág. 61

'Hagan borsch, no la guerra

A.L. #Makeborschnotwar es la campaña en los medios sociales lanzada hace unos días por Klopotenko, iniciativa dirigida a quien quiera unirse a la lucha del pueblo de Ucrania. El hashtag, que literalmente significa "hagan borsch, no hagan la

guerra", se refiere al plato identitario de la cocina ucraniana.

Hay cientos de variaciones regionales de borsch. "De hecho cada familia tiene su propia receta", recuerda el chef tras enumerar algunas de las 25 principales. El primer documento escrito que



contiene esta palabra se remonta a mil años, y no faltan por otro lado las pruebas arqueológicas. Con el tiempo la preparación ha ido cambiando a raíz de la introducción de nuevos ingredientes, como por ejemplo la remolacha, que pasó a tener un rol protagonista.

Veamos aquí la variante con costillas de cerdo sugeridas por Klopotenko. Otras combinaciones se pueden encontrar en su página <https://klopotenko.com/> que tiene una extensa sección en inglés. Con el permiso del chef, la receta está traducida desde su página web.

Cómo preparar borsch ucraniano con costillas de cerdo

INGREDIENTES

- ◆ 400-500 g de costillas de cerdo
- ◆ 2 remolachas
- ◆ 2 tomates
- ◆ ¼ de raíz de apio
- ◆ ¼ de cabeza de repollo
- ◆ 3-4 papas
- ◆ 1-2 zanahorias
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 1-2 peras secas ahumadas
- ◆ 2 hojas de laurel
- ◆ 3 dientes de pimienta de Jamaica
- ◆ 1 cabeza de ajo

- ◆ 1 pimiento dulce
- ◆ 200 ml de jugo de tomate
- ◆ 30 g de manteca sin sal
- ◆ 2 cucharadas de pasta de tomate
- ◆ sal

PASO 1

Precalentar el horno a 200°C. En una fuente hornear las costillas de cerdo durante unos 30 minutos o hasta que se forme una corteza dorada. Mientras, lavar y picar la raíz de apio. No es necesario pelarla. Cortar las zanahorias en trozos del mismo ta-



IDENTIDAD. Milenario, es el plato nacional de Ucrania.

PASO 5

Con un procesador de alimentos o con una centrifuga, exprimir el jugo de la otra remolacha. Añadir el jugo o el puré de remolacha y las verduras a la olla con las costillas y el apio junto con la pimienta de Jamaica y las hojas de laurel. Salar al gusto.

PASO 6

Lavar y pelar 3-4 papas.

PASO 7

Picarlas en dados gruesos y añadirlas a la olla con el caldo de costilla. Cortar la cabeza de ajo por la mitad y añadirla a la olla.

PASO 8

Desmenuzar el repollo y reservarlo. Se añadirá a la sopa de remolacha casi al final.

PASO 9

Se puede añadir algunos porotos blancos de lata a la sopa de remolacha en este momento.

PASO 10

Añadir las peras secas ahumadas a la olla. Mejorarán la sopa de remolacha con su maravilloso sabor ahumado.

PASO 11

Una vez que todos los ingredientes se hayan cocinado y estén tiernos, añadir el repollo desmenuzado a la olla. Cocinar durante 5 minutos más y retirar la

sopa de remolacha del fuego. Dejarla reposar durante al menos media hora antes de servirlo con crema agria y eneldo finamente picado. Guardar la sopa de remolacha en la heladera y recordar que será aún más deliciosa unas horas después.

maño que los trozos de apio. Colocar las costillas asadas en una olla grande y añadir unos 3 litros de agua. Agregar los trozos de apio y zanahoria, y media cebolla sin pelar. Llevar a ebullición y cocinar a fuego medio durante unos 30 minutos.

PASO 2

Preparar la base de verduras

salteadas, esto es lo que hace que cualquier borsch sea tan sabroso. Cortar el pimiento dulce en dados. Pica los tomates y la otra mitad de la cebolla.

PASO 3

Calentar la manteca en una sartén y cocinar las verduras hasta que se ablanden. Añadir 200 ml de jugo de tomate y unas 2 cucharadas de pasta de tomate, cocinar durante otros 5-7 minutos.

PASO 4

Rallar una de las remolachas, añadir a las verduras salteadas y seguir cocinando durante otros 3-4 minutos.

Hay cientos de variaciones regionales de borsch. "De hecho cada familia tiene su propia receta", recuerda el chef tras enumerar algunas de las 25 principales

ESTE MES UNA PROMO IMPERDIBLE



Con la revista un esmalte Revlon de regalo

marieclaire.perfil.com

@marieclairearg

/marieclairearg

RECIBILA TAMBIÉN POR SUSCRIPCIÓN A TRAVÉS DE

