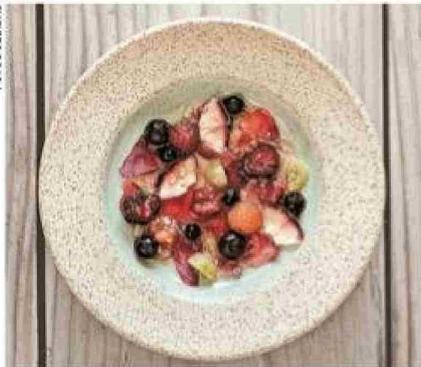




MAGALLÁNICOS POR EL MUNDO

El Magallanes
 domingo 19 de enero de 2025 **P.10**

FOTOS CEDIDAS



Un despliegue de bayas frescas que encapsulan la vibrante esencia del verano nórdico.



Un plato que combina cangrejo, tomate y caviar, destacando la riqueza marina y la frescura característica de la nueva cocina nórdica.



Verduras secas, raíz de ruibarbo y pastel de jamón.

Pancho Cárdenas: el chef magallánico que conquistó la alta cocina nórdica

- Nacido en Punta Arenas, ha llevado su pasión por la cocina a Dinamarca, donde lidera como head chef el prestigioso restaurante Kadeau, reconocido con dos estrellas Michelin. Desde hace casi una década, combina tradición y vanguardia en la alta gastronomía nórdica, destacando por su enfoque en ingredientes locales y sostenibles.

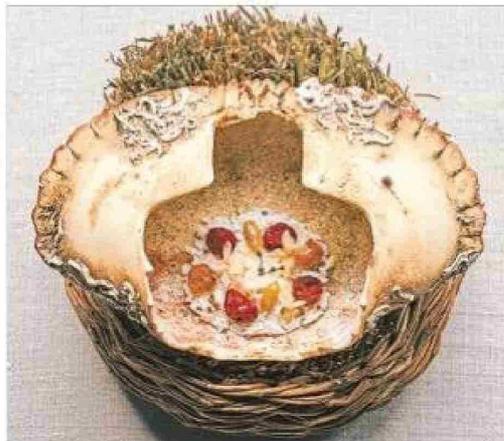
Tomás Ferrada Poblete

Francisco Cárdenas es un chef magallánico que ha llevado su pasión por la cocina a niveles globales, consolidándose como una figura destacada en la alta gastronomía nórdica. Desde hace una década, vive en Dinamarca, donde lidera como head chef uno de los restaurantes más prestigiosos de ese país.

El restaurante Kadeau, con dos estrellas Michelin, es su base de operaciones y el lugar donde despliega su creatividad culinaria. Pero, su historia no sólo se define por premios y reconocimientos,



Francisco "Pancho" Cárdenas llegó hace 9 años al Kadeau de Dinamarca.



Un plato que combina cangrejo, tomate y caviar, destacando la riqueza marina y la frescura característica de la nueva cocina nórdica.

sino también por su camino personal lleno de aprendizajes y desafíos.

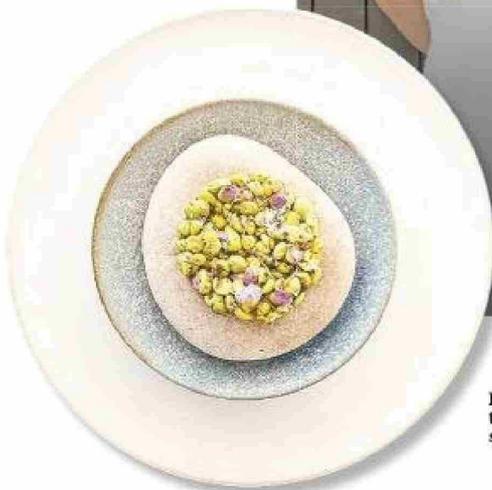
"En Copenhague, está el restaurante principal y el original está en una isla que se llama Bornholm, en el mar Báltico", explica Cárdenas.

Francisco no sólo es el encargado de las cocinas en Copenhague, sino que también lidera proyectos innovadores en colaboración con otras disciplinas. "Estamos haciendo una colaboración con un laboratorio de una universidad de ingeniería, Food Lab, donde desarrollamos nuevas técnicas e ideas que benefician al restaurante", apunta.

"Nacido y malcriado en Punta Arenas"

La historia de Francisco Cárdenas comenzó en Punta Arenas, donde nació y vivió su infancia rodeado del frío austral y las tradiciones magallánicas. Sin embargo, su pasión por la cocina no se reveló de inmediato. Fue a través de los viajes que descubrió su vocación, combinando dos de sus grandes intereses: explorar el mundo y la gastronomía.

"Yo soy nacido y malcriado en Punta Arenas. Estudié en el San José hasta cuarto medio y luego me fui con la Working Holiday para Nueva Zelanda porque quería aprender



La frescura del verano concentrada en una tarta de guisantes, simple y refinada.





Reservar una mesa en el Kadeau para dos personas cuesta más de 550 mil pesos chilenos.

inglés”, cuenta Pancho. Allí, mientras trabajaba en distintos restaurantes para costear su estadía, comenzó a fascinarse con el arte culinario.

De regreso en Chile, Francisco decidió formalizar su interés y estudiar gastronomía. Eligió el Inacap en Valparaíso, donde perfeccionó técnicas y conoció las bases culinarias que luego lo acompañarían en su recorrido internacional. “La gracia de ser cocinero es que puedes recorrer el mundo y conocer otras culturas. Es una buena herramienta para aprender”.

Con esta motivación, Francisco dio el salto al extranjero apenas terminó sus estudios, iniciando un periplo que lo llevaría a trabajar en los rincones más variados y prestigiosos del planeta.

Primero fue Australia, después dio el salto a Inglaterra, donde trabajó en prestigiosos establecimientos, como el Midsummer House en Cambridge, que ostenta dos estrellas Michelin. Su paso por tierras inglesas consolidó su perfil profesional y le abrió las puertas a nuevas oportunidades, como una breve experiencia en Singapur, donde escuchó hablar de la nueva cocina nórdica y le motivó a dar el salto definitivo a Dinamarca.

Dinamarca y la cocina nórdica
 La primera etapa de Pan-

Aunque está lejos de Chile, mantiene vivos sus vínculos con Magallanes a través de su cocina y su identidad. “Cuando digo que soy de la Patagonia, todo el mundo lo encuentra increíble. Aunque no sepan dónde queda exactamente”, asegura con orgullo.

cho en Dinamarca fue en un pequeño restaurante dirigido por chefs del reconocido restaurante Noma, donde comenzó a familiarizarse con el enfoque local y sostenible de este estilo gastronómico.

Sin embargo, fue su perseverancia lo que le abrió las puertas de Kadeau, el restaurante donde trabaja desde hace casi una década. “Empecé a mandar emails como medio año antes. Siempre me decían que no, que no, hasta que un día dije: ‘Déjenme ir una semana a trabajar gratis’”.

Francisco pasó de ser pasante, a chef de partie y luego ascendió hasta convertirse en head chef, liderando proyectos y dejando su marca en el restaurante. “De esa semana ya han pasado nueve años”.

La nueva cocina nórdica, donde Francisco ha encontrado su mayor inspiración, se basa en el uso exclusivo de ingredientes locales y de temporada, respetando el entorno y potenciando los sabores autóctonos.

Esta filosofía, que ha marcado la identidad de su restaurante, es un pilar en su trabajo diario.

“En nuestra isla tenemos un jardín de una hectárea y recolectamos de 10 a 12 toneladas de ingredientes al año”, comenta el chef magallánico. Esta corriente busca reimaginar la tradición gastronómica de la región con un enfoque sostenible y creativo.

“El cordero al palo es imbatible”

A pesar de haberse establecido en Dinamarca, Francisco mantiene un fuerte vínculo con sus raíces magallánicas. Su infancia en Punta Arenas y las tradiciones del sur de Chile siguen siendo una parte esencial de su identidad, incluso en su vida profesional. En más de una ocasión, ha compartido platos típicos de su tierra en el extranjero.

“Cocino comida chilena para el staff del restaurante y en otros lugares, como en la isla Feroe, donde hice un pastel

de choclo que creo que todavía recuerdan. Hasta pusieron el himno chileno, te lo juro”, recuerda con una sonrisa en el rostro.

Uno de los platos que más le conecta con Magallanes es el cordero al palo. De él, no sólo destaca su sabor, sino que el rito comunitario que conlleva: “El cordero al palo no es solamente comerlo, sino que es hacer el fuego, las horas que se demora, siempre hay alguien con una guitarra, siempre hay alguien contando chistes. Por eso creo que el cordero al palo es imbatible”.

Chile también vive en su familia. Comparte su vida en Dinamarca con su esposa Carla y su hija Maite. Carla, chilena como él, lo ha acompañado desde sus inicios en el Inacap, mientras que Maite, aunque nació lejos del terruño chileno, mantiene vivo el español y las costumbres familiares. “En la casa hablamos español”, afirma Pancho.

Para el chef Francisco Cárdenas, la cocina es mucho más que un trabajo: es una herramienta para conectar culturas y contar historias. Como chileno en el extranjero, siente el orgullo de representar sus raíces mientras abraza nuevas formas de creación culinaria.

“Cuando digo que soy de la Patagonia, todo el mundo lo encuentra increíble. Aunque no sepan dónde queda exactamente”, dice orgulloso de su tierra natal.

El futuro

El futuro para Pancho está lleno de posibilidades, pero él prefiere no hacer planes a largo plazo. Su enfoque está en los proyectos que le apasionan, permitiendo que cada paso lo lleve hacia nuevas oportunidades.

“Por ahora estoy bien, pero siempre voy año por año viendo proyectos. Lo que pasa es que a mí lo que me interesa son los proyectos. Entonces, si sale algo interesante, me voy moviendo a través de eso”, explica.

Aunque no descarta cambios en su carrera, Francisco reconoce que su posición en Kadeau le ha permitido desarrollar ideas innovadoras que amplían los límites de la cocina nórdica. “El restaurante me ha permitido hacer estos proyectos y eso me mantiene motivado”.