

El guardián del sabor en el fin del mundo

Samuel Silva, el chef que alimenta la ciencia en la Antártica

● De 43 años y oriundo de Isla Negra, es el encargado de alimentar a decenas de investigadores y personal logístico en la principal base del Instituto Antártico Chileno.

Textio Padilla
 tpadilla@elpinguino.com

Base Profesor Julio Escudero, Isla Rey Jorge.

En el extremo sur del planeta, donde la ciencia se abre paso entre glaciares y condiciones extremas, la vida cotidiana depende de múltiples oficios invisibles. Uno de ellos es la cocina, que se convierte en un punto de encuentro y en un sostén emocional para quienes integran la 62.ª Expedición Científica Antártica. Allí trabaja Samuel Silva, chef de 43 años oriundo de Isla Negra, responsable de alimentar a decenas de investigadores y personal logístico en la principal base del Instituto Antártico Chileno.

Jornadas largas y exigentes

El comedor de la base tiene capacidad para 30 personas, pero en ocasio-

nes deben atender hasta 80. "Cuando eso ocurre, hay que organizar turnos y la jornada se extiende hasta la noche. No es solo cocinar: también hay que limpiar y dejar adelantado lo del día siguiente", explica Silva, quien comparte labores con la chef Carol Alarcón y el ayudante Emilio Burgos.

Más que un plato de comida

Para Silva, la cocina es también un espacio de acogida. "Un buen trato y una comida que les guste influye en cómo descansan después", señala. Esa cercanía lo ha llevado incluso a acompañar salidas a terreno, experiencias que describe con emoción: visitar glaciares, navegar en zodiac y observar fauna en su entorno natural.

Una trayectoria diversa

Su camino hasta la Antártica no fue lineal.

Se formó en cocina en un liceo comercial del litoral central y trabajó en distintos espacios gastronómicos antes de estudiar Pedagogía en inglés en la Universidad de Playa Ancha. Tras ejercer como profesor, decidió volver a la cocina, acumulando experiencia hasta llegar a la Base Profesor Julio Escudero.

Creatividad frente a la escasez

El abastecimiento condiciona cada menú. Los productos frescos son limitados y Silva debe recurrir a la creatividad. "Hace poco teníamos mucho mote y probamos con un cremoso. Gustó tanto que nos pidieron repetirlo", recuerda. También atienden dietas especiales, como vegetarianas y veganas, con legumbres y alternativas disponibles.

Gastronomía con valor emocional

En un entorno aislado, la comida adquiere un significado distinto. "A veces hemos recibido aplausos, sobre todo con pizzas o hamburguesas. Son simples, pero acá se valoran distinto", comenta. Las limitaciones técnicas de la cocina, basada en sistemas eléctricos, también ponen a prueba su ingenio.

Una experiencia que deja huella

Silva reconoce que su trabajo mezcla oficio, adaptación y humanidad. Consultado sobre si volvería a cocinar en la Antártica, no duda: "Si se da la oportunidad, volvería". Su historia refleja cómo la gastronomía se convierte en un pilar fundamental para la vida en el Continente Blanco, donde cada plato servido sostiene no solo la energía, sino también el ánimo de quienes hacen ciencia en el fin del mundo.



Samuel Silva: el sabor chileno en el fin del mundo.

Ilustre
 Municipalidad
 de Punta Arenas



**PAGO DE
 DERECHOS DE**