

Chef Pichaya ‘Pam’ Soontornyanakij Mejor Chef Femenina de Asia 2024

Los Premios 50 Best Asia, parte de una iniciativa global que busca celebrar la excelencia, la innovación y la diversidad en la cocina, se han establecido como un barómetro de la calidad culinaria, impulsando a chefs y restaurantes a alcanzar nuevas alturas de creatividad y sostenibilidad.

La Chef Pichaya ‘Pam’ Soontornyanakij logra su consagración como la Mejor Chef Femenina de Asia 2024 por los prestigiosos Premios 50 Best Asia, esto no es solo un reconocimiento a su excepcional talento culinario y su innovador restaurante Potong, sino también un reflejo de la importancia creciente de estos premios en el ámbito mundial de la gastronomía.

La inclusión de Chef Pam en esta lista no solo honra su habilidad para fusionar de manera magistral las tradiciones culinarias tailandesas y chinas con técnicas modernas, sino que también subraya la creciente influencia de la cocina asiática en el panorama gastronómico global.

Asia, con su rica diversidad de culturas y sabores, ha emergido como una potencia culinaria, y los **premios** sirven como una plataforma para que el mundo descubra y reconozca esta vasta y rica tradición gastronómica.

La trayectoria de la **Chef Pichaya ‘Pam’ Soontornyanakij** es una

narrativa de pasión, dedicación y un incansable deseo de innovar dentro del rico tapiz de la **cocina tailandesa-china**. Desde sus primeros días, mostró una inclinación por la [cocina](#), que eventualmente la llevó a tomar una decisión audaz: dejar atrás una prometedora carrera en periodismo para sumergirse en el mundo de la gastronomía.

Su viaje la llevó desde las aulas del prestigioso Culinary Institute of America hasta las cocinas de renombrados chefs como Jean-Georges Vongerichten, donde su talento y creatividad comenzaron a brillar.

Chef Pichaya ‘Pam’ Soontornyanakij

A su regreso a Tailandia, Chef Pichaya ‘Pam’ no solo aportó una visión global a su cocina, sino que también se convirtió en una figura destacada en la televisión nacional como juez en “Top Chef Tailandia”, donde su conocimiento y su habilidad para inspirar a los futuros chefs resonaron con el público.

El establecimiento de Potong en el corazón de Bangkok fue el cumplimiento de su sueño de abrir un restaurante que no solo destacara por su excepcional cocina, sino que también sirviera como un homenaje viviente a su herencia tailandesa-china.

En Potong, Chef Pam ha creado un espacio donde la tradición y la innovación se encuentran, redefiniendo los platos clásicos con técnicas modernas y una presentación impecable, todo mientras mantiene la esencia y los sabores auténticos que definen la cocina de su familia.



Chef Pichaya 'Pam' Soontornyanakij. Foto: 50Best Restaurants

El compromiso de Chef Pichaya 'Pam' con la excelencia no se

detiene en la cocina. Es una defensora de la sostenibilidad, utilizando ingredientes locales y de temporada para no solo realzar la calidad de sus platos sino también para apoyar a la comunidad agrícola local.

Esta filosofía se extiende a su enfoque de mentoría, donde ella invierte tiempo y recursos en apoyar a jóvenes talentos culinarios, especialmente a mujeres, proporcionándoles las herramientas y la confianza para triunfar en una industria tradicionalmente dominada por hombres.

La influencia de Chef Pam en la **gastronomía** no se limita a las fronteras de Tailandia. Ha sido invitada a cocinar en eventos internacionales y colaboraciones culinarias, donde su **cocina** ha sido aclamada por críticos y comensales por igual.

Su capacidad para contar historias a través de la comida, combinada con su enfoque incansable hacia la sostenibilidad y la innovación, la ha establecido como una líder en la cocina global, impulsando no solo la cocina tailandesa-china sino también elevando el estándar de lo que se puede lograr cuando la pasión se encuentra con el propósito.

La distinción de ser nombrada la **Mejor Chef Femenina de Asia 2024** es un testimonio de su habilidad, creatividad y su impacto en el mundo culinario, marcando un hito en su ya impresionante carrera y sirviendo como una fuente de inspiración para chefs en todo el mundo.

Un sueño y una visión de la Chef

Pichaya ‘Pam’ Soontornyanakij.

El restaurante Potong, situado en el corazón de Bangkok, es un establecimiento gastronómico que va más allá de lo usual; es la encarnación de un sueño y una visión de la Chef Pichaya ‘Pam’ Soontornyanakij. En este espacio, ella ha logrado fusionar la riqueza de la tradición tailandesa-china con una perspectiva moderna y sostenible, creando una experiencia culinaria única que trasciende las expectativas convencionales.

Potong ocupa un edificio histórico que, en su día, funcionó como una farmacia gestionada por la familia de Chef Pam. Este hecho añade una capa de intimidad y conexión personal al restaurante, convirtiéndolo en un verdadero tesoro dentro de la vibrante escena culinaria de Bangkok.



Intimidad y conexión personal al restaurante, convirtiéndolo en un verdadero tesoro.

Foto: 50Best Restaurants

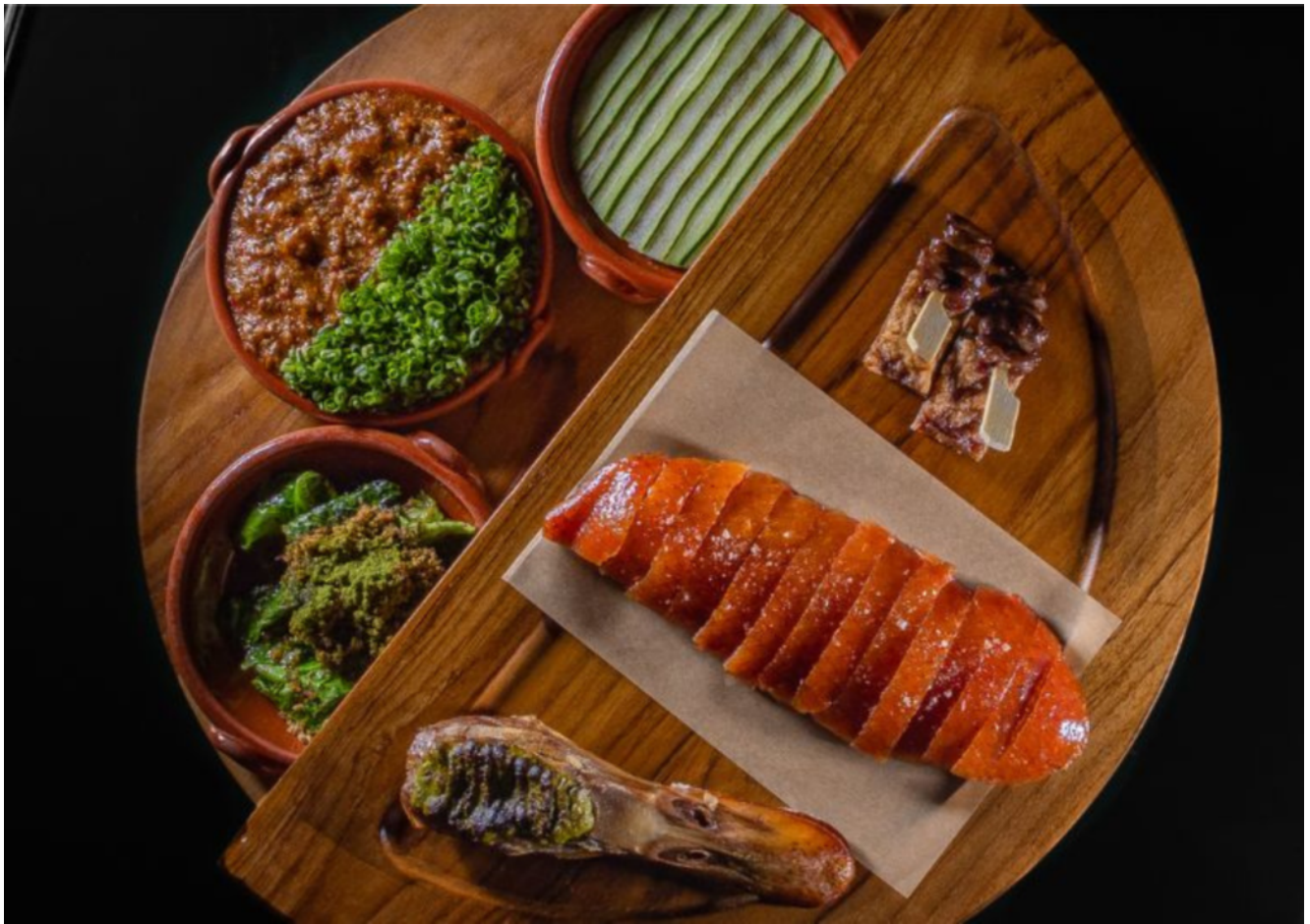
La Chef Pam ha cuidadosamente restaurado y transformado este espacio, respetando su arquitectura original mientras introduce elementos contemporáneos que reflejan su filosofía culinaria. El resultado es un ambiente que invita a los comensales a embarcarse en un viaje sensorial a través de la historia y el futuro de la cocina tailandesa-china.

Tradicional, estética, pero con técnicas modernas

La cocina de Potong se distingue por su enfoque innovador hacia los platos tradicionales. Chef Pam emplea técnicas modernas y una estética refinada para reinterpretar recetas familiares y clásicos olvidados, presentándolos con una nueva luz. Cada plato cuenta una historia, revelando capítulos de la historia cultural tailandesa-china y la propia biografía culinaria de Chef Pam.

La selección de ingredientes es meticulosa, priorizando productos orgánicos, locales y de temporada que no solo garantizan la frescura y el sabor, sino que también subrayan su compromiso con la sostenibilidad y el apoyo a las comunidades locales de agricultores.

Uno de los aspectos más notables de Potong es su menú degustación, una experiencia inmersiva diseñada para llevar a los comensales a través de un viaje culinario diverso. Este menú es una exploración de sabores, texturas y aromas, donde cada plato se presenta como una obra de arte, diseñada para provocar tanto la vista como el paladar.



Potong es reconocido por su enfoque holístico hacia la experiencia del comensal.

Foto: 50Best Restaurants

Desde reinterpretaciones de clásicos hasta creaciones audaces que desafían las expectativas, el menú refleja la habilidad de Chef Pichaya 'Pam' para equilibrar respeto por la tradición con una visión innovadora.

Además de la excelencia culinaria, Potong es reconocido por su enfoque holístico hacia la experiencia del comensal. Desde el diseño interior que fusiona elementos tradicionales y modernos hasta un servicio impecable que refleja la hospitalidad tailandesa, todo en Potong está cuidadosamente curado para crear un ambiente acogedor y memorable. Este enfoque se extiende a su compromiso con la sostenibilidad, desde prácticas de cocina éticas hasta iniciativas de reciclaje y conservación de recursos, demostrando que la gastronomía de alta calidad puede ser responsable y consciente del medio ambiente.

El plato principal de pato en el restaurante Potong es mucho más manjar culinario; es una cápsula del tiempo que transporta a los comensales a la esencia de las reuniones familiares tradicionales.

Este plato, servido en un “lazy Susan” al estilo familiar, es mucho más que una elección gastronómica: es un homenaje a la importancia de [compartir](#), la calidez y el amor que se tejen en el tejido de las grandes reuniones familiares.

Al centrar la experiencia culminante del menú en este acto de compartir, Chef Pam infunde en cada bocado una sensación de pertenencia, hogar y amor, logrando que el acto de comer trascienda lo meramente alimenticio para convertirse en un ritual de conexión humana.

Este enfoque no solo destaca la destreza culinaria de Chef Pichaya ‘Pam’ y su innovador enfoque hacia la cocina moderna, sino que también subraya su profundo respeto por las tradiciones y los valores familiares, haciéndolo un pilar en la experiencia Potong y un reflejo de la filosofía de vida sencilla y equilibrada deseada por su tatarabuelo.

Sopa Pho

La sopa Pho, joya culinaria de Vietnam, este plato es una experiencia sensorial que captura la esencia de una cultura rica y vibrante en cada sorbo del caldo en la boca. Esta emblemática sopa de fideos es un testimonio de la armonía entre sencillez y complejidad, donde un caldo [claro](#) pero

intensamente aromático sirve de lienzo a una paleta de sabores frescos y texturas diversas.

Preparar Sopa Pho es un acto de amor y paciencia, comenzando por el caldo que se cocina lentamente para extraer los sabores profundos de la carne y las especias como anís estrellado, clavo y canela. Servido con fideos de arroz, [rodajas](#) finas de carne (que pueden variar desde res hasta pollo), y una guarnición generosa de hierbas frescas, brotes de soja, limón y chiles, el Pho es una invitación a personalizar tu plato al gusto.

Ingredientes:

- Para el caldo:
- 1 kg de huesos de ternera
- 1 cebolla grande
- 1 jengibre fresco (aprox. 5 cm)
- 3-4 anís estrellado
- 2 ramas de canela
- 3-4 clavos de olor
- 1 cucharada de semillas de cilantro
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de salsa de pescado
- 6 litros de agua

Para los fideos y guarniciones:

- 400 gr de fideos de arroz (banh pho)
- 300 gr de filete de ternera, finamente cortado
- Cebolla verde picada, cilantro, albahaca, lima, brotes de soja, chiles picados (para servir)

Instrucciones:

Preparar el caldo:

Asa la cebolla y el jengibre en el horno hasta que estén ligeramente carbonizados. Esto aportará sabor y color al caldo. Hierve los huesos de ternera durante 10 minutos y enjuágalos bajo agua fría para limpiarlos. En una olla grande, agrega los huesos limpios, la cebolla, el jengibre y las especias (anís, canela, clavos, semillas de cilantro). Añade 6 litros de agua y lleva a ebullición.

Reduce el fuego y deja hervir a fuego lento durante 6 horas. Espuma y desgrasa regularmente. Cuela el caldo y sazónalo con sal y salsa de pescado.

Preparar los fideos y la carne:

Remoja los fideos de arroz en agua tibia durante 20 minutos y luego hiérvelos hasta que estén suaves.

Corta la ternera en láminas muy finas.

Servir:

Coloca los fideos en un tazón. Añade las láminas de ternera cruda encima (se cocinarán con el calor del caldo). Vierte el caldo caliente sobre los fideos y la carne. Sirve con guarniciones como cebolla verde, cilantro, albahaca, lima, brotes de soja y chiles al gusto.
