

Fecha: 08-03-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Chef iquiqueña dejó la alta cocina para dirigir un resort en Tailandia

Pág.: 19
 Cm2: 724,8
 VPE: \$ 3.985.721

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

91.144
 224.906
☐ No Definida

"La vida en Koh Tao es mucho más simple", valora Pierangela Traverso

Chef iquiqueña dejó la alta cocina para dirigir un resort en Tailandia

Su ruta fue larga: estudió Gastronomía en Santiago, se especializó en Italia, aprendió inglés en Nueva Zelanda y se perfeccionó en la India.

BANYELIZ MUÑOZ

La iquiqueña Pierangela Traverso (36) estudió Gastronomía en la Escuela Culinaria Francesa (Ecole) en Las Condes. Cuando terminó el cuarto semestre, decidió especializarse en cocina italiana: el plan de estudios consideraba también la opción de hacer una práctica profesional de seis meses en Francia, pero terminó optando por Italia.

"Por un tema de recursos era muy caro para mí el intercambio a Francia. Como tengo nacionalidad italiana, me daban opciones de becas en Italia. Además, como quería la especialidad en cocina y no en pastelería, opté por esta última", explica.

Ese viaje, recuerda, trazó un antes y un después: "Desde pequeña siempre fui inquieta, curiosa y con una necesidad constante de descubrir el mundo. Pero fue en Italia donde realmente entendí la profundidad de la alta cocina".

Tras obtener el máster en Cocina y Enología Italiana, además de un curso en Técnicas Culinarias Modernas y Tecnología Innovadora, inició un recorrido internacional que la llevó a trabajar en restaurantes de Chile, Italia, España, Nueva Zelanda y Australia. También participó en ferias gastronómicas en distintos continentes.

Nueva Zelanda ocupó un lugar especial en esa etapa: allí perfeccionó su inglés y amplió su campo laboral. Gracias a ese impulso trabajó en empresas de catering, eventos privados y salidas diarias en barcos de lujo. "Fue una etapa que me enseñó versatilidad y adaptación", resume.

Otra escala decisiva fue la India, donde viajó en un par de ocasiones para profundizar las bases de los currys, las mezclas de especias y la lógica culinaria de cada región. "India es un universo infinito de aromas y combinaciones; cada región tiene su propio lenguaje gastronómico", destaca.

Otra energía

En esa búsqueda constante de nuevas experiencias culturales, Traverso llegó a Tailandia hace 12 años. Su



Pierangela Traverso (36) lleva 12 años radicada en la isla de Koh Tao.

que casi nunca se mencionan. Tailandia tiene una cultura gastronómica enorme y sigo aprendiendo cada día, aunque ya no esté dentro de una cocina profesional".

¿Siente que se alejó de ese estrés?

"Sí, ahora disfruto mucho más probando recetas y cocinando para grupos pequeños. Hago cenas con amigos sólo cuando quiero, no por obligación".

¿Cómo son los sueldos en la isla?

"Son muy variables. Un trabajador local puede ganar entre 300 a 500 dólares mensuales (\$260.000 - \$430.000 aprox.). Para los extranjeros con permiso de trabajo existe un salario mínimo legal de aproximadamente 1.500 dólares (\$1,3 millones), dependiendo del cargo y la experiencia".

¿Cómo son los costos de vida?

"Depende mucho del estilo de vida y de si eres local o extranjero. Para un extranjero, con alrededor de 1.000 dólares mensuales se puede vivir bien; claramente no es lo mismo que alguien que gana 500 dólares, que no puede acceder a las mismas viviendas ni a ciertos restaurantes o servicios más occidentales".

A modo de ejemplo, detalla que el arriendo de una casa puede fluctuar entre 10.000 bahts tailandeses (\$275.000) por un bungalow sencillo y 60.000 bahts (\$1,7 millones) por una villa de lujo. En cuanto a la comida, un pad thai puede costar \$2.000 en un puesto callejero, mientras que en un restaurante el precio sube a unos \$9.000.

¿Le gusta la vida allá?

"La vida en Koh Tao es mucho más simple. Es un lugar muy seguro, algo que valoro profundamente. Las casas suelen estar abiertas y las motos quedan con las llaves puestas; existe una fuerte cultura basada en el respeto y el karma, muy influenciada por el budismo. Aquí la vida es más austera, pero con una enorme calidad humana. Pero también tiene sus desafíos: el acceso a servicios médicos y otros servicios básicos es limitado".

Lo que más le gusta de su vida en Tailandia, reflexiona, son las cosas simples del día a día. "No hay grandes tacos ni estrés: en cinco minutos estás en cualquier lugar, puedes bañarte todos los días en el mar, hay fruta fresca todo el año y el clima es cálido casi siempre. Además, al ser un destino turístico, hay mucha gente de vacaciones, buen ánimo y una energía positiva que se contagia. No es casualidad que Tailandia sea conocido como el país de las sonrisas", cierra.

"No es casualidad que Tailandia sea conocido como el país de las sonrisas"

Pierangela Traverso

intención inicial era visitar a una de sus mejores amigas, pero el vínculo con la isla de Koh Tao fue inmediato. "Su gente, su energía y su manera de vivir me conquistaron", relata.

En principio, al dedicarse a trabajos de temporada, pasaba los veranos en cocinas de Australia y Nueva Zelanda; los meses restantes los aprovechaba para volver a Tailandia y bucear. Paralelamente, continuaba ejerciendo en catering y cenas privadas en villas.

Hace tres años se integró al equipo del hotel Viewpoint Resort Koh Tao

en el área administrativa, a cargo de reservas, eventos y atención a pasajeros extranjeros. "Mi rol siempre estuvo muy enfocado en la experiencia del huésped y en la comunicación con visitantes no tailandeses", explica.

Con el tiempo asumió mayores responsabilidades hasta convertirse en manager y gerente del hotel, desde donde lidera la operación general y la experiencia integral de quienes llegan a la isla.

¿Extraña el mundo culinario?

"La verdad es que la cocina, sobre todo en restaurantes, es un trabajo muy estresante: horarios largos, pocos descansos y momentos de presión