

[...]

YOU ARE HERE: Start » Culture and Gastronomy » *Something good is happening in Pedasi*

CULTURE AND GASTRONOMY

Something good is happening in Pedasi



Mónica Guardia - November 2016

6k 1

f t g+ Whatsapp



📷 Pedasi offers an interesting mixture: the natural beauty of its beaches, its typical houses inhabited by friendly people, and a surprising gastronomic variety.

This picturesque village in Los Santos Province continues to promote development based on the hospitality industry.

Pedasi seems to have captured the heart of the rich and famous. According to some people, this - until recently remote and unknown - village in Los Santos Province is visited by the friends of Carolina of Monaco and Mick Jagger, that Mel Gibson has purchased vast expanses of land in nearby areas, and that Michael Jordan is shooting hoops in the basketball courts of the village.

“I have to admit that I have not seen so many famous people here”, a local business owner says, laughing, without complaining about these comments which inspire curiosity and attract tourism to this village of only four thousand residents, at the farthest point of the Azuero Peninsula.

Located four hours by car from the capital and half an hour from Las Tablas, Pedasi still preserves its typical colonial homes with high ceilings and breezy porches supported by wooden columns, where, between the fresh smell of the nearby meadows and the delicious winds coming from the sea, its residents find the time to chat at length with family members and friends.

Over the past years, the charm of this place - without even a single one of these neon and plastic signs which spoil the beauty of this *hinterland* - has attracted a vibrant community of Canadian, US, and European expatriates who, together with investors and visitors, are strengthening the thriving tourist scene.

And as a matter of fact, there is no shortage of attractions in this village, surrounded by dozens of deserted white sand beaches, corral reef islands, the best surfing waves in Central America, fabulous sports fishing, and sighting spots for mating whales and spawning turtles.

These natural attractions are enhanced by exclusive residential and tourism projects such as Azueros, Andrómeda, Costa Pedasí, El Sitio Village, and Villa Marine, in Playa Venao, as well as dozens of *boutique hotels* and more than 30 restaurants of all kinds, providing a new pace to what until recently was a quiet life in the countryside.

Even though some of the traditional families fear that they will lose the slow and peaceful pace of life, everything seems to indicate that the future of Pedasi in tourism is unstoppable and that this town might become one of the most important destinations in Panama and Central America.

An enticing gastronomic offering

“What attracted me is that the tourists who come here appreciate and are willing to pay for their food”, an attractive 40-something Ukrainian woman who runs a small and neat three-table restaurant in the center of the village together with her chatty Italian husband, comments to **En Exclusiva**. Before, the couple operated similar joints in Thailand and Australia, but in Pedasi, they have found the dream of any host: adult and educated tourists with disposable cash to spend.



Sitting at a table at this Italian restaurant, dining on fresh tuna prepared “Mediterranean style”, the more frantic pace on the other side of the street can be observed, the “cool” Villa Selina, an attractive *bed and breakfast* decorated with vibrant Mexican murals and a spectacular red pool table who attracts young surfers at night.

Half a minute from there by foot, there is Smiley's, a meeting place for expatriates, an open-air bar-restaurant, friendly and casual, whose specialty is ribs with fried yucca.

Even closer, there is Tiesto, a traditional soft-drink place with the typical counters to display its basic products, breads, and local sweets. Typical “with a twist”, because this basic menu has been enhanced by an entirely unexpected selection of products: tacos and pizzas. There, between veteran local diners, a friendly lady from Pedasi served us a very good shrimp pizza.

During the day, the Bakery, a Starbucks-style place, opens, where in the middle of the afternoon, a cappuccino accompanied by brownies becomes hard to resist in this air-conditioned place. And there is Chichemito, a friendly popular eatery which is always full... and Dalila, the oldest bakery in town, also remodeled for the new tourist heydays.



Between the beach and the restaurants, visitors may not easily run into movie stars or fairytale princes, but definitely the couple staying at the room next door at the bed and breakfast, the same one they noticed from a distance on the beach, the ones they happened to run into at the breakfast table or with whom they shared a dip in the sea, the pool, and wine the night before.

Half an hour away by car, on Venao beach, visitors find more first-rate gastronomic offerings, from the typical fried fish with friend plantains on Bull Beach to the more refined *nouvelle cuisine* dishes at Panga, a restaurant owned by Chef Andrés Morataya, who honed his skills with the well-known Manolo Caracol and with the Prince and Princess of Liechtenstein, Maximilian and Angela Brown, who maintain a beach-side residence in the area where Morataya worked for four years.

Like many other visitors, Morataya fell in love with the town and its life style and decided to move there. “Here is where I found a beautiful but forgotten Panama, a Panama which is almost mythical, which is on the brink of being lost. This does not compare with Miami, this is Panama... this is Pedasi... this is Azuero...”, according to the Chef, who we run into in the middle of the afternoon, with a towel over his shoulder, ready to head for the beach for a dip.

“I spend less time cooking and more time developing ingredients”, says the Guatemalan chef married to a Panamanian, who momentarily puts a towel on one of the restaurant tables to explain the ambitious project he is working on: promote the growing and development of first-rate autochthonous ingredients.

“With fresh ingredients, your food becomes first-rate quality. With autochthonous products, your cooking becomes unique. You have to try really hard to spoil fresh snapper”,



At Venao beach, in addition to surfing, it is possible to taste nouvelle cuisine dishes at the restaurant Panga, whose owner, Andrés Morataya, fell in love with the place after working for four years with the Prince and Princess of Liechtenstein, Maximilian and Angela Brown.

he says, remembering the specialty of Panga, freshly caught snapper cooked over *nance* firewood and tasted with a view of an open sea populated by whales or trees teeming with noisy monkeys.

History

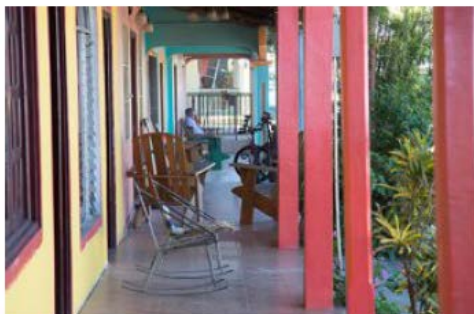
Pedasi was founded in 1840, the year in which Panama had just become a part of Colombia. In 1845, the population was 701 residents, most of them farmers and cattle ranchers.

At the beginning of 2000, the village received an incentive to tidy up, and the area started to draw the attention of some visionaries. Among the “discoverers”, the French Phillipe Athanasiades and Gilles Saint Gilles hold a special place.



At the start of 2000, Pedasi received an incentive to tidy up. Foreign investors set their sights on this location, and beautiful residential homes were built which complement the natural beauty of the typical hinterland homes of this pleasant town.

The first one, Phillipe, the “French Chef”, fell in love with the place and opened his exclusive Posada Los Destiladeros, where he offered exquisite food based on fresh seafood from the area with a special French touch.



Afterwards, famed architect and designer Saint Gilles, with more than 45 years of experience, inaugurated a complex of exquisitely decorated residences with a top-notch *boutique hotel* called Villa Camila which the entire world started to rave about.

The publicity received by Villa Camila drew the attention of investors who, during a period of large-scale real-estate speculation between 2004 and 2007, did not hesitate to buy large properties and lay the groundwork for the development of large-size condominium complexes

and five-star hotels. However, when the US economy collapsed, the plans were put on hold, and the earthworks stopped. “The good side of this mess was that it gave us more time to plan”, according to Coby de Díaz, co-owner of the Casa de Campo *bed and breakfast*, together with her husband, Ovidio Díaz.

“We want sustainable tourism which helps the locals by providing them with sources of income and financial self-sufficiency in respect of the central administration”, Díaz comments, sitting in the patio of the former family residence, converted into a *boutique hotel*, protected by enormous mango trees planted back in time by Doña Marina, her mother.

Díaz, who was raised between Pedasi and the United States, has assembled a group of investors and business people, both in Panama and abroad, to come up with a master development plan to avoid that the tourist zone is swallowed up by disorderly growth. “We want zoning, to ensure that each and every plot is used in an appropriate and harmonious manner. That way, we will be able to respect the natural areas and preserve the ecology. We also want to reforest and preserve the traditions”, she says. The plans are being designed inside a building which will hopefully turn into a small local Chamber of Commerce.



“The investors who have taken an interest in Pedasi are quality investors. All of them want to contribute something to the town; they are aware of the importance of culture, the preservation of natural resources”, Díaz assures.



Pedasi is certainly a special place which surprises you through its daily life, its purity, and the attractiveness of its simplicity, but it can also captivate visitors with a very peculiar gastronomic variety and endless activities which attract our curiosity, such as a fishing tournament we happened to witness, the Pedasi Alhikaso, which is held each and every year on Arenal beach, only two minutes by car from the center of the village. There, on the very end of the peninsula which not all Panamanians get to see, we discovered a place where the borders between work and pleasure become blurred... the limits between the new and the traditional, and where the ultimate purpose of everything is to enjoy the landscape, the breeze, the food, get to know people, and make friends. This is Pedasi.

Photos: © Frank Málaga

USTED ESTÁ AQUÍ: Inicio » Cultura y Gastronomía » *Algo bueno está pasando en Pedasí*

CULTURA Y GASTRONOMÍA

Algo bueno está pasando en Pedasí

 Mónica Guardia — noviembre , 2016

👁 6k [♥](#) 1

[f](#) [🐦](#) [g+](#) [Whatsapp](#)



📷 Pedasí ofrece una mezcla interesante: la belleza natural de sus playas, sus típicas casas habitadas por gente amable y una variedad gastronómica que sorprende.

Este pintoresco pueblo santeño continúa apostando por un desarrollo basado en la industria de la hospitalidad.

Pedasí parece haber capturado el corazón de los ricos y famosos. Se dice que este –hasta hace poco remoto y desconocido– pueblo santeño es visitado por los pares de Carolina de Mónaco y Mick Jagger; que Mel Gibson acapara grandes extensiones de tierra en las zonas cercanas; y que Michael Jordan juega baloncesto en las canchas del pueblo.

“Confieso que no he visto a tanta gente famosa por aquí”, dice riendo un lugareño empresario de la zona, sin quejarse de estos comentarios que fomentan la curiosidad y atraen el turismo a este pueblo de apenas cuatro mil habitantes, en la punta más lejana de la península de Azuero.

A cuatro horas de la ciudad capital y a media hora de Las Tablas, Pedasí todavía conserva sus típicas casas coloniales de altos tejados y frescos porches sostenidos por columnas de madera, donde, entre el olor a fresco de los pastos cercanos y la deliciosa brisa playera, sus habitantes encuentran el tiempo para conversar largo rato con familiares y amigos.

En los últimos años, el encanto de este lugar –en el que no hay uno solo de esos letreros de neón y plástico que arruinan la belleza interiorana– ha atraído a una vibrante comunidad de expatriados canadienses, norteamericanos y europeos que, junto a inversionistas y visitantes, están dando fuerza a una pujante escena turística.

Y es que no son pocos los atractivos de este pueblo, rodeado de decenas de playas desiertas de arenas blancas, islas de arrecifes coralinos, las mejores olas para el surf de Centroamérica, una fabulosa pesca deportiva y donde se puede observar el apareamiento de ballenas y el desove de las tortugas.

A las bellezas naturales se suman proyectos residenciales y turísticos exclusivos como Azueros, Andrómeda, Costa Pedasí, El Sitio Village y Villa Marina, en Playa Venao, así como decenas de *hoteles boutique* y más de 30 restaurantes de todo tipo, que dan un ritmo nuevo a la hasta hace poco tranquila vida campesina.

Aunque algunas de las familias tradicionales temen perder el lento y apacible ritmo de vida, todo parece indicar que el futuro turístico de Pedasí es imparable y que este poblado podría convertirse en uno de los destinos más importantes de Panamá y de Centroamérica.

Una oferta gastronómica interesante

“Lo que me ha atraído es que el turista que llega aquí aprecia y está dispuesto a pagar por su comida”, comenta a **En Exclusiva** una atractiva ucraniana de unos 40 años quien atiende, junto a su locuaz esposo italiano, un pequeño y nítido restaurante de tres mesas en el centro del pueblo. Anteriormente, la pareja operó locales s milares en Tailandia y Australia, pero en Pedasí ha encontrado el sueño de todo anfitrión: el turista adulto y educado con capacidad adquisitiva.



Desde la mesa de este local de comida italiana, cenando atún fresco preparado “a lo mediterráneo”, se puede observar el ritmo más audaz de la acera del frente, la “cool” Villa Selina, un atractivo *bed and breakfast* decorado con vibrantes murales mexicanos y un espectacular billar rojo que atrae en las noches a los jóvenes surfistas.

A medio minuto, caminando, está Smiley’s, punto de encuentro de los expatriados, un restaurante bar al aire libre, amistoso y desenfadado, cuya especialidad son las costillitas con yuca frita.

Más cerca aún espera Tiesto, una tradicional refresquería con los típicos mostradores para exhibir sus productos básicos, panes y dulces locales. Típico “with a twist”, porque a este menú básico se le ha añadido una oferta del todo imprevista: tacos y *pizzas*. Allí, entre veteranos comensales locales, una amable dama pedasieña nos sirvió una muy buena *pizza* de camarones.

Durante el día, está abierto el Bakery, al estilo Starbucks, donde a media tarde se hace irresistible un capuchino acompañado de *brownies*, al aire acondicionado. También Chichemito, una alegre fonda popular siempre llena... y Dalila, la más antigua panadería del pueblo, también reconvertida para el nuevo auge turístico.



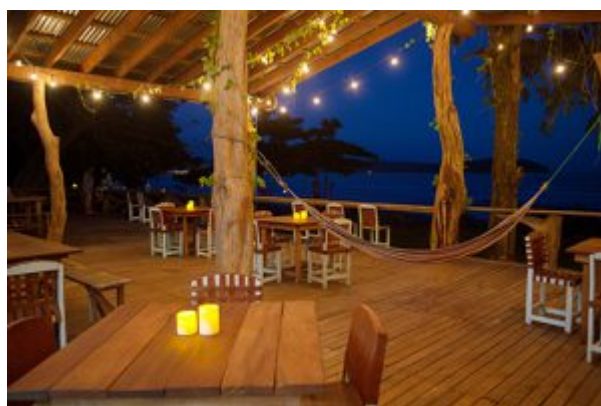
Entre playa y restaurante, tal vez el visitante no se tope fácilmente con estrellas de cine o príncipes de cuentos, pero sí con la pareja que se hospeda en la habitación vecina del *bed and breakfast*, la misma que observó a lo lejos en la playa, con quien coincidió en la mesa de desayuno o con quien compartió un baño de luna, piscina y vino la noche anterior.

A media hora en carro, en playa Venao, el visitante hallará más ofertas gastronómicas de primera, desde el típico pescadito frito con patacones de Bull Beach, hasta los más refinados platos de *novelle cuisine* del restaurante Panga, propiedad del chef Andrés Morataya, quien pulió sus artes con el conocido Manolo Caracol y con los príncipes de Liechtenstein, Maximiliano y Angela Brown, quienes mantienen una residencia playera en la zona donde Morataya laboró por cuatro años.

Morataya, como muchos otros visitantes, se enamoró del poblado y su estilo de vida y decidió instalarse allí. “Aquí encontré un Panamá hermoso pero olvidado, un Panamá que es casi mítico, que se está perdiendo. Esto no se compara con Miami, es Panamá... es Pedasí... Es Azuero...”, dice el chef, a quien encontramos a media tarde, con una toalla al hombro, listo para darse un chapuzón en la playa.

“Yo me dedico menos a cocinar y más a desarrollar ingredientes”, dice el chef guatemalteco casado con una panameña, que momentáneamente pone la toalla sobre una de las mesas del local para explicarnos el ambicioso proyecto que tiene entre manos: impulsar el cultivo y desarrollo de ingredientes autóctonos de primera.

“Con ingredientes frescos, tu comida adquiere una calidad de primera. Con productos autóctonos, tu cocina se hace única. Tienes que hacer mucho esfuerzo para dañar un pargo



En playa Venao, además de surf existe la posibilidad de degustar platos novelle cuisine del restaurante Panga cuyo propietario, Andrés Morataya, se enamoró del lugar cuando por cuatro años laboró con los príncipes de Liechtenstein, Maximiliano y Ángela Brown.

fresco”, dice, recordando la especialidad de Panga, pargo del día cocido sobre leña de nance y degustado ante un mar abierto poblado de ballenas o árboles cargados de monos bulleros.

Historia

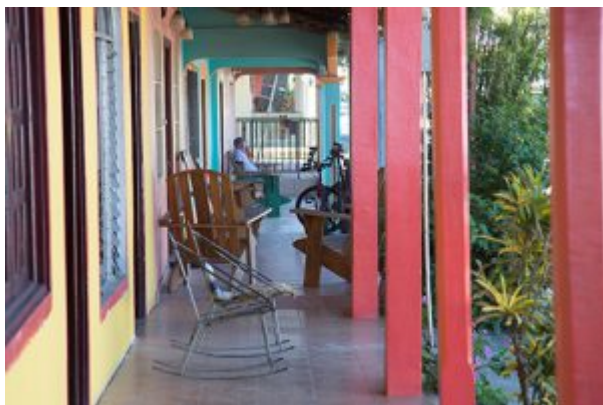
Pedasí fue fundado en 1840, año en que Panamá apenas se unía con Colombia. En 1845, la población era de 701 habitantes, en su mayoría agricultores y ganaderos.

A principios del año 2000, el pueblo recibió un impulso para embellecerse y la zona empezó a llamar la atención de algunos visionarios. Entre los “descubridores” tienen un lugar especial los franceses Phillipe Athanasiades y Gilles Saint Gilles.



A principios del año 2000, Pedasí recibió un impulso para embellecerse. El lugar quedó en la mira de los inversionistas extranjeros y se construyeron hermosas residencias que complementan la belleza natural de las casas interioranas típicas de este agradable poblado.

El primero, Phillipe, «el chef francés», se enamoró del lugar y abrió su exclusiva Posada Los Destiladeros, donde ofrecía una exquisita comida basada en mariscos frescos del área con un especial toque francés.



Más adelante, el afamado arquitecto y diseñador Saint Gilles, de más de 45 años de experiencia, inauguró un complejo de residencia de decoración e interiorista, con un *hotel boutique* de alto nivel llamado Villa Camila, del que todo el mundo empezó a hablar.

La publicidad recibida por Villa Camila llamó la atención de inversionistas estadounidenses quienes, coincidiendo con un periodo de gran especulación en bienes raíces entre los años 2004 y 2007, no tardaron en adquirir grande propiedad y sentar las bases para el desarrollo de grandiosos condominios

y hoteles cinco estrellas. Sin embargo, cuando se derrumbó la economía norteamericana, los planos se guardaron y el movimiento de tierra se detuvo. “Lo bueno de ese desbarajuste fue que permitió más tiempo para planificar”, sostiene Coby de Díaz, copropietaria, junto a su esposo, Ovidio Díaz, del *bed and breakfast* Casa de Campo

“Queremos un turismo sostenible, que ayude a la población con fuente de ingreso y genere auto suficiencia financiera con respecto a la administración central”, comenta Díaz, desde el patio de la antigua residencia familiar, convertida en *hotel boutique*, resguardado por enormes árboles de mango sembrado en un momento por Doña Marina, su madre



Díaz, quien se crió entre Pedasí y Estados Unidos, ha juntado un grupo de inversionistas y comerciantes, nacionales y extranjeros, para confeccionar un plan maestro de desarrollo con el fin de evitar que la zona turística sea tragada por el crecimiento desordenado. “Queremos zonificar, de manera que cada terreno se use de forma apropiada y armónica. Así podremos respetar la zona natural y conservar la ecología. También queremos reforestar y conservar las tradiciones”, dice. Los planes se conciben dentro de lo que se espera se convierta en una pequeña Cámara de Comercio local.



“El inversionista que se ha interesado en Pedasí es de calidad. A todos les interesa contribuir con el poblado; están conscientes de la importancia de la cultura, de la conservación de los recursos naturales”, asegura Díaz.



Pedasí, ciertamente, es un lugar especial que sorprende por su cotidianidad, por su pureza y por lo atractivo de su sencillez, pero que también cautiva al visitante con una variedad gastronómica muy peculiar y un sinnúmero de actividades que atraen nuestra curiosidad, como un torneo de pesca que no tocó predecir, el Alhika o de Pedasí, el cual se desarrolla cada año en la playa Arenal, a solo dos minutos en carro del centro del pueblo. Allí, en el extremo de la península que no todos los panameños llegan a ver, descubrimos un lugar donde se borran las fronteras entre el trabajo y el placer... entre lo nuevo y la tradición; y donde el fin de todo es disfrutar del paisaje, de la brisa, de la comida... y celebrar la camaradería y amistad. Eso es Pedasí.

Fotos: © Frank Málaga