SOLLO
RESTAURANTE
CHEF DIEGO GALLEGOS

Sollo recibe el Premio a la empresa hostelera comprometida con la sostenibilidad

- **Los Premios Nacionales de Hostelería 2020 reivindican y premian el esfuerzo y la valentía del sector**
- **Este galardón reconoce la labor de investigación del chef Diego Gallegos en su proyecto de acuaponía y su apuesta por una gastronomía sostenible**

Fuengirola. 15 de octubre de 2020.- **El restaurante Sollo** (una Estrella Michelin y dos soles Repsol) **recibe el Premio a la empresa hostelera comprometida con la sostenibilidad que otorga Hotelería de España.** Un reconocimiento que valora la singularidad de la propuesta gastronómica de **Diego Gallegos** y su **cocina creativa**, basada en la investigación y el desarrollo de pescados de río y vegetales de producción propia y artesanal.

El chef elabora sus platos a partir de una **materia prima única y de máxima calidad,** producida mediante **acuaponía**, un sistema innovador que gestiona de forma respetuosa y ecológica los recursos naturales de la zona. Un proceso que garantiza una trazabilidad del producto completa, desde la siembra y la cría, hasta la mesa. Y un concepto de cocina natural donde prima la variedad de los **alimentos frescos de la dieta mediterránea**, como la lechuga, el tomate, el pimiento y la berenjena; y los **pescados de agua dulce,** como el bagre africano, la tilapia, la tenca o el pacú.

Gastroacuaponía

La **gastroacuaponía** es una forma diferente de entender la cocina, una actividad que integra y fusiona gastronomía con acuaponía. La idea parte de un chef con una identidad propia como Diego Gallegos, que investiga los recursos naturales, en colaboración con **el Aula del Mar de la Universidad de Málaga.** Se trata de un sistema que cuenta con unas **instalaciones sostenibles, situadas junto a su restaurante**, y un modelo de cultivo integrado de peces y vegetales para obtener el suministro permanente, controlando los tiempos, las tallas y la calidad de las especies, según la temporada.

La acuaponía combina la producción de esos vegetales y del pescado en un circuito de recirculación cerrada de más de 12.000 litros de agua, en cuyas albercas se crían especies singulares de pescado de río, así como más de 2.000 plantas de todo tipo. **Un sistema que permite que, en la actualidad, el 90% de lo que se puede degustar en Sollo proceda de sus propios recursos naturales.**

Desde la reapertura, el pasado 29 de mayo, **Diego Gallegos** ofrece un menú que denomina **"Caminho 2020".** Y en esta nueva temporada, **Sollo Restaurante** se ha adaptado a la normativa vigente para que la experiencia de sus clientes sea lo más segura y satisfactoria posible.

PINCHA EN ESTE ENLACE PARA DESCARGAR SUS FOTOGRAFÍAS https://we.tl/t-AD2Uy6QoJl

SOLLO

+34 951 385 622

Higuerón Hotel Curio Collection By Hilton
Reserva del Higuerón
Autopista Costa Del Sol, Salida 217.
Avenida Del Higuerón, 48
29640 Fuengirola. Málaga.

https://www.sollo.es

Horario de reservas:
Cenas, de martes a sábado de 19:30 a 21:30 h

info@sollo.es @SolloRest @sollorestaurante

Contacto Prensa
Lima Comunicación y Eventos
Pilar Candil
Tel: 635 450 467
Email: pilar.candil@limacomunicacion.es