

## **SOLLO RECIBE LA ESTRELLA VERDE MICHELIN POR SU COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD**



- La Guía Michelin de España & Portugal 2021 otorga a Sollo restaurante esta nueva distinción por su esfuerzo a la hora de fomentar las prácticas sostenibles en el sector de la hostelería
- La Estrella Verde Michelin reconoce el trabajo del chef Diego Gallegos en su proyecto de acuaponía y su apuesta por ofrecer una gastronomía sostenible



**Fuengirola. 15 de diciembre de 2020.-** El restaurante **Sollo** (una Estrella Michelin y dos soles Repsol) recibe la **Estrella Verde Michelin** por su compromiso con la sostenibilidad. **La Guía Michelin de España & Portugal 2021** premia con esta nueva distinción el esfuerzo a la hora de fomentar las prácticas sostenibles en el sector de la hostelería.

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. 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.**

### Próxima temporada

En 2020 Sollo Restaurante se ha adaptado a la normativa vigente para que la experiencia de sus clientes sea lo más segura y satisfactoria posible. Para la próxima temporada, Diego Gallegos tiene previsto sorprender al comensal con **diferentes novedades** que pondrán aún más en valor **su apuesta por la gastronomía sostenible.**

**PINCHA EN ESTE ENLACE PARA DESCARGAR SUS FOTOGRAFÍAS:**

<https://we.tl/t-odQYe9WybA>



### 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>



[info@sollo.es](mailto:info@sollo.es)



@SolloRest



@sollorestaurante

Contacto Prensa

**Lima Comunicación y Eventos**

Pilar Candil

Tel: 635 450 467

Email: [pilar.candil@limacomunicacion.es](mailto:pilar.candil@limacomunicacion.es)