

Diego Gallegos, el Chef Estrella Michelin y pionero en gastronomía sostenible inaugura un nuevo restaurante

En menos de un año, Diego Gallegos ganó su primera estrella Michelin con su restaurante SOLLO. Un concepto totalmente innovador basado en la sostenibilidad y la economía circular, especializado en peces de río. Ha creado su propia piscifactoría y un sistema acuapónico (como cultivaban los mayas) que filtra el agua mediante un huerto, por lo que todo lo que ofrece en sus restaurantes es 100% cultivado por él. Ahora, aumenta su apuesta inaugurando ARARA

El pasado 6 de abril abrió sus puertas ARARA, un nuevo concepto de restaurante bistrobar impulsado por el Chef estrella Michelin Diego Gallegos. El nuevo restaurante es la versión diferencial de SOLLO, que cuenta con una estrella Michelin.

Diego Gallegos impulsa el restaurante con su equipo de la Reserva del Higuierón y se encuentra en Fuengirola dentro del Hotel Double Tree by Hilton Reserva del Higuierón. El nuevo bistrobar recibe el nombre de ARARA, un ave brasileña, país de origen de Diego Gallegos. De su origen brasileño y ascendencia peruana obtiene dos de sus principales influencias en la cocina, con toques asiáticos por la inmigración oriental en ambos países. Ello unido a la inspiración de su lugar de adopción: Málaga. Las cuatro influencias están presentes en su cocina y cada plato que conforma el menú de ARARA.

Diego Gallegos nació en 1985 en Campinas, Brasil. Llegó a España en 2002. Se ha formado entre otros muchos con Martín Berasategui, Dani García y Alex Atala. Desde 2015 ha ganado los galardones de Cocinero revelación en Madrid Fusión 2015, Estrella Michelin (25 noviembre de 2015), Sol Repsol (2 de diciembre de 2015), Mejor Cocinero de 2016 (Academia Gastronómica de Málaga), Premio Chef de Excelencia 2016

“Eres lo que comes pero también eres lo que comen lo que comes”

Diego cuenta con un sistema de piscifactoría propia al lado de SOLLO (su primer restaurante) con más de 10.000 litros de agua (totalmente natural) que le permite generar media tonelada de peces al mes. El agua se filtra y limpia con un sistema de acuaponía que le permite generar más de 1.500 plantas. El proyecto lo desarrolla junto al Aula del Mar de la Universidad de Málaga. Es un proyecto totalmente sostenible y libre de cualquier químico, todo 100% natural. Una forma también de recuperar especies poco apreciadas gastronómicamente.

Diego Gallegos se ha convertido en muy poco tiempo en el pionero de la gastronomía sostenible y la economía circular, entendiendo que los recursos que tenemos son limitados y que debemos valorar en cada acción la manera de hacerlos sostenibles. El 95% de lo que sirve en su restaurante proviene de su propio cultivo.

Datos de contacto:

Marta García García

636757349

Nota de prensa publicada en: [Málaga](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>