

Málaga 27/09/2016

Estimados medios,

A continuación adjuntamos la Nota de Prensa, en la cual se expone la presentación a los medios de la Planta Acuapónica del Restaurante Sollo (1 Estrella Michelin), un sistema pionero que combina la producción de vegetales y pescado y que convertirá al chef Diego Gallegos, en el primero en producir no sólo las verduras, sino también el pescado que se consume en su restaurante.

DIA: JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE

HORA: 12:00

LUGAR: HOTEL DOUBLETREE BY HILTON RESORT&SPA RESERVA DEL HIGUERON (Avenida del Higuierón 48,

ASISTEN: El chef Diego Gallegos; Antonio Martinez, Director de Area de La Fundación La Caixa, Juan Carlos Barroso gestor territorial de la Fundación La Caixa en Andalucía Oriental y Melilla; Juan Antonio López, presidente del Aula del Mar, Ulrich Eich de la Asociación Huerto Lazo, el Director General de La Reserva del Higuierón Resort , Javier Rodríguez, Guillermo Del Grosso Director de Marketing del Hotel DoubleTree by Hilton Resort & Spa Reserva del Higuierón, además de Ana Carmen Mata, Vicepresidenta segunda y Diputada de Igualdad e Innovación Social y responsable del Centro de Innovación Social La Noria.

ORDEN DE INTERVENCIONES:

DIEGO GALLEGOS CHEF DE SOLLO RESTAURANTE

JAVIER RODRIGUEZ DIRECTOR DE LA RESERVA DEL HIGUERON RESORT

ANTONIO MARTINEZ DIRECTOR DE AREA DE NEGOCIO DE CAIXABANK

JUAN ANTONIO SANCHEZ PRESIDENTE DEL AULA DEL MAR

ANA CARMEN MATA VICEPRESIDENTE SEGUNDA Y DIPUTADA DE IGUALDAD E INNOVACION SOCIAL, RESPONSABLE DEL CENTRO DE INNOVACION SOCIAL LA NORIA

EL CHEF DIEGO GALLEGOS IMPLANTA EN SU RESTAURANTE SOLLO UN SISTEMA PIONERO QUE LE PERMITIRÁ INNOVAR Y AUTOABASTECERSE DE PESCADO Y VERDURAS DE FORMA SOSTENIBLE

La Obra Social “la Caixa”, Diego Gallegos y el Aula del Mar se unen para impulsar la acuaponía y dar a conocer su potencial como generador de proyectos de innovación y emprendimiento social

El restaurante Sollo del chef Diego Gallegos (1 Estrella Michelin) será pionero en toda España en producir no solo las verduras ecológicas que consume, sino también el pescado que lleva a sus platos. Diego Gallegos, distinguido en 2015 como Chef Revelación del Año en Madrid Fusión por su trabajo en torno a pescados de río de producción sostenible, ha implantado en Sollo, en colaboración con la Obra Social “la Caixa” y el Aula del Mar, una planta de producción acuapónica. La acuaponía es un sistema que combina la cría de peces de agua dulce con el cultivo de plantas de forma totalmente sostenible. Los pescados, herbívoros, se alimentan con piensos ecológicos, y los restos orgánicos de sus defecaciones sirven de abono a las plantas que, al absorberlas del agua, la mantienen limpia.

En la inauguración de la planta estarán presentes, junto al chef Diego Gallegos; Antonio Martínez, Director de Área de Negocio de CaixaBank; Juan Carlos Barroso gestor territorial de la Fundación Bancaria “la Caixa” en Málaga, Jaén y Melilla; Juan Antonio López, presidente del Aula del Mar, Ulrich Eich de la Asociación Huerto Lazo; el Director General de La Reserva del Higueroñ Resort, Javier Rodríguez; Guillermo Del Grosso, Director de Marketing del Hotel DoubleTree by Hilton Resort & Spa Reserva del Higueroñ; además de Ana Carmen Mata, vicepresidenta segunda de la Diputación Provincial y responsable del Centro de Innovación Social La Noria.

El proyecto cuenta con el Aula del Mar para montaje y mantenimiento de los tanques y establece sinergias de colaboración con otros proyectos en la provincia de Málaga, como **‘Acuaponía y Cocina de Pescado Sostenible’**, desarrollado en el marco del convenio existente entre la Obra Social “la Caixa” y el Centro de Innovación Social La Noria de la Diputación de Málaga.

SOLLO

RESTAURANTE
CHEF DIEGO GALLEGOS

En este proyecto, desarrollado por el Aula del Mar en colaboración con el Club Gastronómico Kilómetro Cero, se ha explorado la acuaponía como alternativa sostenible frente a la pesca extractiva, que en las últimas décadas ha sometido a una presión excesiva a diversas especies. Diego Gallegos se ha implicado como asesor gastronómico, asumiendo la experimentación con especies fluviales aptas para la cría que hasta ahora no gozan de gran implantación en España, actuando como ‘embajador de la acuaponía’ para contribuir a su difusión e implantación, e iniciando a más de 150 estudiantes y profesionales de la cocina de la provincia de Málaga en la cocina de estos pescados, la mayor parte de ellos son jóvenes desempleados que buscan su primera oportunidad laboral en el sector de la restauración.

Dando un paso adelante en el impulso de este sistema y apostando por su potencial, la Obra Social “la Caixa” ha establecido esta colaboración con Diego Gallegos y el Aula del Mar para hacer posible la construcción de esta planta acuapónica, impulsar acciones de sensibilización y difusión, y desarrollar acciones formativas con jóvenes desempleados. El restaurante Sollo, por su parte se compromete a seguir documentando y compartiendo sus avances en la transformación culinaria de estos pescados, buscando una repercusión directa sobre la innovación y el emprendimiento social en el sector y generando oportunidades para personas en situación de vulnerabilidad. En la tarea de la implantación de la planta se ha implicado Reserva del Higuero Resort, a través de su Hotel DoubleTree by Hilton Resort & Spa, que ha cedido una parcela del jardín del hotel junto a la piscina Palmeral (donde se ubica el restaurante Sollo) para la instalación de los tanques en la misma zona del huerto ecológico de Gallegos.

La planta acuapónica se compone de 3 tanques de agua dulce de 5.000 litros de capacidad (actualmente llenos al 40%) que producen cada uno unos 150 kilos anuales de pescado, siguiendo los indicadores de la acuicultura ecológica en cuanto a densidad de animales (20 kilos/metro cúbico).

Durante la temporada de verano, en los tanques se crían especies como tilapia, bagre, varios tipos de carpas, camarones y gambas. En la temporada invernal, con la bajada de temperatura de las aguas, se introducirán también esturiones, truchas y tencas. Gallegos, buen conocedor de las especies fluviales por su origen brasileño, apuesta por el interés gastronómico de las mismas. “Tienen carnes tersas de gran calidad, y son un lienzo en blanco para mi cocina”.

SOLLO

RESTAURANTE
CHEF DIEGO GALLEGOS

Empeñado en alcanzar el autoabastecimiento total, no solo aprovecha las carnes de los pescados, sino que seca cabezas y espinas para hacer huesos añejos para caldos, elabora morcilla con la sangre, sustituye espesantes o gelificantes como la xantana por extractos gelatinosos o glutinosos de las pieles y las vísceras, fermenta las partes menos nobles de los pescados para lograr salsas de fuerte sabor umami parecidas a la soja, hoisin o kimchee, y hasta utiliza las espinas de pescados como la tilapia para hacer soportes para sus platos. “Lo único que no hemos conseguido usar por ahora son las escamas, pero lo haremos”, bromea.

El sistema le permite también el cultivo de gran variedad de vegetales por el método hidropónico para el restaurante: perejil, hierbabuena, acelgas, espinacas o lechugas, entre otras, completan el huerto ecológico del que ya dispone el restaurante. “Nosotros no compramos ni siquiera brotes o flores para la decoración de los platos; utilizamos las flores y plantas que hay en el huerto”, explica Gallegos.

La aportación realizada por la Obra Social “la Caixa” ha ascendido a 4.500 €, que se suman a los 15.000 € dedicados al proyecto ‘Acuaponía y Cocina de Pescado Sostenible’, desarrollado por Kilómetro cero y el Aula del Mar en La Noria en colaboración con La Noria, centro de Innovación Social de la Diputación de Málaga.