vinetur

Diego Gallegos encontró en Higuerón Gran Málaga Resort el escenario perfecto para reinventar la alta gastronomía

Brasileño de nacimiento y malagueño de adopción, Diego Gallegos ha convertido Higuerón Gran Málaga Resort en el laboratorio donde la alta cocina y la sostenibilidad hablan el mismo

martes 4 de agosto de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Pocos cocineros pueden decir que llegaron a la cocina por accidente y acabaron cambiando la conversación gastronómica de todo un país. **Diego Gallegos iba para abogado, pero fue Andalucía —y, en concreto, la Costa del Sol— la que terminó marcando su destino. En Higuerón Gran Málaga Resort, entre Fuengirola y Benalmádena, encontró el lugar donde desarrollar una de las propuestas culinarias más personales de la gastronomía española contemporánea: un restaurante que funciona al mismo tiempo como comedor, laboratorio y centro de investigación.**

Con una Estrella Michelin, una Estrella Verde Michelin y dos Soles Repsol, Sollo no busca impresionar mediante el lujo entendido como exceso, sino a través de una idea mucho más difícil de encontrar: hacer que cada plato tenga una razón de ser. Aquí, la cocina nace mucho antes de llegar a la mesa.

Conocido como el chef del caviar, **Gallegos lleva años investigando la recuperación del esturión andaluz y el potencial gastronómico de los peces de río, una tradición profundamente ligada a su infancia en Brasil, donde la pesca fluvial formaba parte de la vida cotidiana**. Aquellos recuerdos, unidos a la despensa andaluza y a una inagotable curiosidad científica, han dado forma a una cocina absolutamente singular dentro del panorama español.



La gran revolución de Sollo se encuentra detrás del restaurante. **En el propio Higuerón Gran Málaga Resort, el chef ha desarrollado un avanzado sistema de acuaponía, un ecosistema donde peces y vegetales crecen de manera conjunta en un circuito cerrado de agua. Las plantas filtran y purifican el**

agua que alimenta los tanques donde viven especies como el esturión, la tilapia, la tenca o el bagre africano, mientras que los nutrientes generados por los peces alimentan los cultivos. El resultado es un modelo circular que permite que cerca del 90% de los ingredientes del menú procedan de producción propia, con una trazabilidad prácticamente absoluta.

Pero lo verdaderamente interesante es que el comensal puede descubrir ese universo antes incluso de sentarse a la mesa. La experiencia comienza visitando los invernaderos, el sistema acuapónico y La Oficina, el espacio de investigación donde Gallegos trabaja junto al Aula del Mar de la Universidad de Málaga en nuevos proyectos relacionados con la sostenibilidad, el bienestar animal y el futuro de la alimentación.



Después llega el menú degustación, donde el caviar —procedente de esturión ecológico de Riofrío (Granada)— aparece como hilo conductor de una propuesta que cambia cada temporada y donde los protagonistas son especies poco habituales en la alta cocina. Los sabores, sin embargo, resultan sorprendentemente familiares. **Gallegos evita el artificio para demostrar que la innovación no consiste en desconcertar al cliente, sino en ampliar su forma de entender el producto.**



Todo ello convierte a Higuerón Gran Málaga Resort en mucho más que el alojamiento donde se encuentra Sollo. El resort ha conseguido reunir bajo un mismo proyecto hospitalidad, bienestar, deporte, arte y una de las experiencias gastronómicas más innovadoras de España, ofreciendo al viajero la posibilidad de entender que, en ocasiones, el verdadero lujo no consiste únicamente en dormir bien, sino en regresar a casa habiendo descubierto una manera completamente distinta de mirar la cocina.

SOLLO

Dirección: Av. del Higuerón, 48. Urbanización Reserva del Higuerón. Fuengirola, Málaga

Teléfono: 692 42 53 85

Web: https://www.sollo.es/es