El compromiso ecológico toma fuerza en los restaurantes de Sevilla

Cada vez más restaurantes están integrando la sostenibilidad en su identidad, demostrando con acciones concretas que es posible compaginar el compromiso medioambiental con la calidad gastronómica.

En Sevilla, dos restaurantes ejemplares, Casa Alta y Abazero, han demostrado cómo la adopción de prácticas sostenibles puede marcar una diferencia tanto en la comunidad como en la operación diaria de sus negocios.

Casa Alta

C. el Palancar, 1, 41940
Tomares, Sevilla

En Casa Alta, Javier Padura y Lucas Bernal, chefs y propietarios del restaurante, decidieron apostar decididamente por la sostenibilidad con el fin de **contribuir a un futuro más saludable para próximas generaciones**. Como explican ambos, "*vivimos un momento en el que hay que remar todos juntos para que en un futuro nuestros hijos tengan un mundo mejor*".

Este compromiso los llevó a implementar medidas concretas como el **uso exclusivo de *packaging* ecológico** en su servicio de comida para llevar, **la eliminación de plásticos**, y el **reciclaje riguroso** del aceite usado. Además, Casa Alta lleva a cabo una estricta separación de residuos (plásticos, cartones, vidrios y orgánicos).

Sin embargo, según Padura y Bernal, implementar estas prácticas sostenibles no ha sido fácil. "*Nos enfrentamos a carencias en los contenedores especiales para la separación de residuos y su lejanía, lo que dificulta enormemente la tarea del personal*", explican.

Además, reconocen que "*actualmente sostenibilidad es igual a subida de costes, por ejemplo, en los envases ecológicos, y también supone mayor desgaste para nuestro equipo, generando cansancio e incluso bajas médicas*". A pesar de ello, consideran esencial mantener estas prácticas y **valoran especialmente el apoyo recibido de la plataforma Ecohostelero**, calificándolo de "*categoría pura*". Su consejo para otros hosteleros es claro: "el que algo quiere algo le cuesta; ser ecosostenible no es fácil, pero es la única vía".

Abazero

Av. San Juan de Dios, Local 25,
41930 Bormujos, Sevilla

Por su parte, Miguel Zamora, chef y propietario del restaurante **Abazero**, afirma que la sostenibilidad formó parte del restaurante desde su misma concepción: "Abazero nació con el propósito de ser algo más que un restaurante, siendo un reflejo de nuestros valores a través de una cocina personal y cercana, con raíces en nuestra tierra". Esta filosofía los llevó a utilizar **ingredientes locales y ecológicos**, desde verduras y cereales cultivados en la zona hasta pescados y carnes de cercanía. Su oferta incluye **procesos totalmente artesanales**, desde cremas hasta postres, junto con vinos y cervezas andaluces de pequeños productores con certificación ecológica.

Abazero ha logrado importantes avances en sostenibilidad, como la **reducción drástica de plásticos y envases**, gestión eficiente del stock para evitar desperdicios, uso de **productos de limpieza ecológicos**, reciclaje total de residuos y tratamiento especializado de aceites usados. "Estas prácticas requieren mayor organización y previsión, además de una formación continua del equipo, pero generan platos auténticos y clientes agradecidos", señala Zamora. Entre los principales desafíos destaca "la fluctuante disponibilidad de productos locales y ecológicos, lo que exige flexibilidad en nuestra carta y procesos".

En términos de resultados, Zamora asegura que han experimentado **beneficios claros**, no solo reduciendo residuos y huella ambiental, sino también fortaleciendo una clientela fiel y comprometida. Además, resalta **el valor que aporta Ecohostelero** mediante formación práctica y una comunidad alineada con sus valores.

Casa Alta y Abazero son claros ejemplos de que la sostenibilidad implica esfuerzo y dedicación, pero su compromiso con el planeta los convierte en referentes en Sevilla y modelos a seguir para toda la hostelería española.