vinetur

Arzábal Bernabéu, primer restaurante de Madrid en obtener el sello internacional Biosphere

Desde la puerta 28 del estadio Bernabéu, el proyecto de Álvaro Castellanos e Iván Morales sitúa la sostenibilidad en el centro de su modelo gastronómico.

miércoles 25 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



En un contexto donde la sostenibilidad comienza a convertirse en un criterio real —y no solo discursivo— dentro de la gastronomía, **Arzábal Bernabéu** da un paso relevante. El espacio firmado por **Álvaro Castellanos** e **Iván Morales** se convierte en el primer restaurante de Madrid en obtener la certificación internacional Biosphere Sustainable.

El reconocimiento distingue a aquellas empresas capaces de integrar la sostenibilidad de forma estructural y medible, alineando su actividad con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU. La metodología evalúa tres grandes áreas: impacto medioambiental, compromiso social y cultural, y modelo de gestión responsable. No se trata, por tanto, de una declaración de intenciones, sino de un sistema basado en indicadores verificables y auditorías externas.

El proceso se inició tras un comité estratégico celebrado en octubre de 2025, donde el grupo decidió avanzar hacia la certificación de todos sus espacios. **Arzábal Bernabéu** fue el primer proyecto en iniciar el recorrido en noviembre del mismo año. Obtener el sello implica desarrollar un plan de sostenibilidad específico: diagnóstico inicial, implementación de medidas concretas y seguimiento continuo mediante auditorías anuales. Un modelo dinámico que obliga a revisar, ajustar y demostrar avances de forma constante.

En el plano medioambiental, el restaurante ha incorporado medidas orientadas a la eficiencia energética, la reducción del consumo de agua y la optimización en la gestión de residuos. A ello se suma una apuesta por proveedores de proximidad, con el objetivo de reducir la huella de carbono y reforzar el tejido local.



El eje social gira en torno al equipo y al entorno: mejora de las condiciones internas, impulso de relaciones con proveedores responsables y una visión más integrada del impacto del proyecto. En paralelo, la gestión incorpora sistemas de medición y control que permiten evaluar el cumplimiento real de los objetivos, superando el marco estrictamente normativo.

El reconocimiento encaja, además, en la estrategia del propio estadio **Santiago Bernabéu**, cuya transformación reciente ha priorizado la eficiencia energética, la circularidad y la optimización de recursos. El recinto refuerza así su posicionamiento como espacio activo durante todo el año, donde conviven gastronomía, experiencia y responsabilidad.

Como señala **Belén Agustí**, directora de Calidad y Sostenibilidad de Grupo Arzábal, la certificación ha servido para estructurar y dar coherencia a prácticas ya existentes, integrándolas en un sistema que facilita su seguimiento y evolución. Más allá del impacto operativo, el proceso aporta valor estratégico: valida iniciativas, refuerza la cultura corporativa y alinea al grupo con estándares internacionales.

Para **Iván Morales** y **Álvaro Castellanos**, este hito marca un punto de inflexión. El objetivo pasa ahora por extender la certificación al resto de restaurantes antes de finalizar 2026, consolidando un modelo donde la sostenibilidad no actúa como complemento, sino como parte del propio concepto. Más allá del reconocimiento, este paso refuerza una línea de trabajo cada vez más presente en el sector, donde la sostenibilidad comienza a integrarse en la estructura de los proyectos. Un movimiento que apunta hacia una evolución natural de la gastronomía contemporánea.