

fuera de serie

Moda y caprichos Personajes Tecno Relojes Viajes Gastro Cultura Motor

NOVEDAD

Diego Guerrero celebra su segunda estrella Michelin para DSTAgE con el libro Irreductible



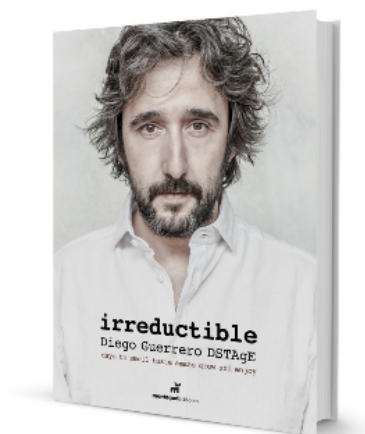
Con todo el Corazón. "Fue el primer plato que se sirvió en el primer menú de DSTAgE. Al servirlo, explicábamos al comensal que, con este snack le entregábamos nuestro corazón. Toda una declaración de intenciones", señala Diego Guerrero. Álvaro Fernández Prieto

Por Maribel González --- 29/11/2016

El chef Diego Guerrero tiene motivos para estar feliz: DSTAgE, su restaurante madrileño, ya luce segunda estrella Michelin y acaba de publicar su primera obra editorial donde desvela las claves de un concepto que ha logrado un éxito total en un tiempo récord: *Irreductible* (Monteagud Editores). Según el propio autor, "es un libro que nace del corazón" y la mitad de sus beneficios serán destinados a Aldeas Infantiles SOS.

Algunos se llevaron las manos a la cabeza cuando **Diego Guerrero** decidió, allá por 2013, abandonar el **Club Allard** para montárselo por su cuenta. Después de lograr [dos estrellas Michelin](#) en el histórico restaurante madrileño, el chef Vitoriano decidía hacer realidad un sueño que por las noches no le dejaba dormir: ser el amo de sus propios fogones. Y el 1 de julio de 2014 abrió **DSTAgE**, un restaurante de difícil pronunciación -acrónimo de Days to Smell Taste Amaze Grow & Enjoy (días para oler, saborear, sorprender, crecer y disfrutar)-, de apenas 40 mesas sin mantel, de ubicación discreta (Regueros, 8; una coqueta pero estrella callejuela del barrio de Chueca donde no hay lugar para aparcacoches), sin cartel a la entrada y de moderna decoración que en una meteórica carrera ya luce segunda estrella Michelin. Quienes se echaron las manos a la cabeza hoy presumen de decir, "ya te sabía yo que este iba a triunfar..."

Visto lo visto, el título de **Irreductible** le viene que ni pintado a libro que Diego Guerrero acaba de publicar y con el que redondea un espectacular 2016. La obra ya estaba terminada hace unos días, pero los hábiles editores de **Monteagud** quisieron esperar a la [lluvia de estrellas Michelin de 2017](#) para presumir de una campaña de comunicación redonda: Diego Guerrero, flamante dos estrellas Michelin, lanza su primer libro.



Irreductible, de Diego Guerrero está publicado por Monteagud Editores.

Cuidadosamente editado, **Irreductible** es, a juicio del autor, "mucho más que un libro". Se trata de un proyecto con marcado carácter personal en el que el chef se ha involucrado tanto como lo hace al cocinar su menú, por ejemplo, un viernes por la noche (prepárese para [cuatro meses de lista de espera](#) si quiere verle en acción en tan demandado horario). Un total de 256 páginas, en edición bilingüe español-inglés, encuadernado en tapa dura y en

un formato de 24x32 cm, donde Guerrero repasa su vertiginosa trayectoria, con más de 20 años de experiencia, y presenta **52 recetas** con instrucciones al detalle para la elaboración y con seis ejemplos inéditos y propios de cocina líquida, que incluyen propuestas sin alcohol. Las fotografías de **Álvaro Fernández Prieto** hacen más apetitosas si cabe las sorprendentes creaciones de Diego Guerrero.

Andoni Luis Aduriz, Albert Adrià, Joan Roca, Javier Cámara y muchos otros colaboradores han querido participar en este libro con textos que tratan de explicar el éxito de **DSTAgE**: "Si algo me gusta de Diego es esa eterna imagen de niño concentrado con sus juguetes mientras cocina. Da la sensación, mientras le miro ahora desde la mesa de su restaurante, de que habría que llamarle varias veces o incluso zarandearle para que levantase la cabeza y saliera de su ensimismamiento [...]. Mi amigo es mi ejemplo. Pone en práctica lo que le dicta la pasión", escribe el actor Riojano desde una de las mesas de DSTAgE.

Irreductible es, según destaca el director de la obra Javi Antoja de la Rosa, una obra que nace con corazón, ya que el cocinero donará la mitad de los beneficios de la obra a la **ONG Aldeas Infantiles SOS**, que atiende a niños y a jóvenes en situación de vulnerabilidad. Su precio es de 54.50 euros.