

DSTAgE CONCEPT

Diego Guerrero inauguró el restaurante **DSTAgE** en Madrid el pasado 1 de julio de 2014, bajo un proyecto propio bautizado como **DSTAgE Concept**. En su primer año de funcionamiento, este espacio gastronómico ha atendido a unos 14.100 clientes frente a 33.762 solicitudes online de reservas, mientras firma un balance que suma varias distinciones. Una de ellas es la estrella Michelin obtenida el pasado noviembre, correspondiente a la edición 2015 de la guía francesa. Además, Guerrero ha recibido un sol de Guía Repsol y dos M de Guía Metrópoli (editada por el diario 'El Mundo'), así como el Premio Metrópoli 'Restaurante Revelación' y una mención de honor como 'Restaurante del año' concedida por esta revista.

El chef se ha estrenado como empresario con **DSTAgE**, que ha supuesto una evolución en su carrera profesional, bajo un "formato de alta gastronomía exento de muchos corsés, con el que creo que me acerco más a la concepción actual de un restaurante y, por lo tanto, gano en cercanía con el cliente. Además, creo que, con este concepto, me siento cómodo a la hora de desarrollar mi cocina. Considero que aún estamos muy en los inicios del proyecto. Lo bonito es que confío en que todavía nos queda un largo camino por recorrer".

En el primer año de funcionamiento, el cocinero y su equipo ha firmado más de 80 platos, algunos de los cuales "ya se han ganado ser considerados clásicos en tan poco tiempo". El chef firma creaciones como Mochi de huitlacoche, Niguirí de ajoblanco y anguila ahumada, Atún, toffe y 'foiesabi', Castañuela braseada en hoja de higuera con curry de coco, Chantilly de coliflor. A partir de este abanico de platos y siempre en función de la disponibilidad del producto, Guerrero confecciona los menús, que pueden variar de un día a otro y que "nos permiten ser flexibles para dar diferentes platos a los comensales que, por ejemplo, ya han venido más de una vez a nuestra casa". Así, un 40% de los clientes que han pasado por **DSTAgE** durante este primer año han repetido visita.

La afluencia de comensales, entre los que hay un porcentaje relevante de clientes extranjeros, se traduce, además, en llenos prácticamente diarios, que han dado lugar a que el restaurante tenga lista de espera en fin de semana hasta febrero y entre semana hasta diciembre. Estas fechas son la consecuencia de su sistema de reservas, que cada día se abre con cuatro meses de antelación.

Asimismo, **DSTAgE** funciona como espacio para eventos privados. Además, Guerrero y su equipo han impartido un programa de talleres de cocina y coctelería para entusiastas y aficionados, que van convocando periódicamente y que siempre se celebran en uno de los días de cierre del restaurante. También en próximas semanas se anunciará un nuevo taller de cocina para niños, destinado a fomentar la creatividad y enseñar a cocinar de una manera sana y divertida a los más pequeños.

La oferta de **DSTAgE**, en donde no hay carta, se concreta en dos menús degustación: DSTASTE, con 10 elaboraciones y un precio de 88 euros; y DSTAgE, con 14 elaboraciones y un precio de 118 euros (ambos con IVA incluido).

Ubicado en el Barrio de Las Salesas, **DSTAgE** ocupa un espacio de unos 300 metros cuadrados, estructurado en dos pisos. En la planta superior, el cliente inicia su experiencia gastronómica con algunos snacks en la barra de la entrada, antes de pasar a la cocina y la sala, distribuida en torno a un patio y con capacidad para unos 40 clientes. Al fondo del restaurante y a la vista desde casi cualquier rincón del local, se encuentra la cocina abierta al comedor, donde Diego Guerrero trabaja con su equipo a la vista del público. Desde allí, los cocineros salen al comedor y se mezclan con el equipo de sala para atender a los comensales.

Es el escenario ('The Stage', en inglés) que justifica en parte la denominación de su establecimiento, que, en realidad, encierra un juego de palabras clave para el cocinero. Así, **DSTAgE** parte de una suma de mensajes, "Days to Smell Taste Amaze Grow & Enjoy", cuyas iniciales dan lugar al nombre del proyecto, al tiempo que representan el nombre del cocinero (DG).

Mientras, en la planta de abajo (BACKDSTAgE), **DSTAgE** alberga un espacio con cocina dedicado a la producción, junto con la bodega (formada por 350 referencias nacionales e internacionales), los baños y la entrada a un patio con plantas y hierbas aromáticas.

A través de la web de **DSTAgE Concept** (<http://www.dstageconcept.com/>), se puede ver el vídeo sobre el concepto; el apartado '**DSTAGERS**', destinado a los profesionales que quieran optar a trabajar o realizar 'stages' (con prácticas de 4 meses); y realizar las reservas para el restaurante.

El cocinero, nacido en Vitoria en 1975 y formado en espacios como la sede central de Martín Berasategui en Lasarte (Guipúzcoa) y Goizeko Kabi (Bilbao y Madrid), había trabajado los últimos trece años en la capital, donde consiguió dos estrellas Michelin en El Club Allard, restaurante que dejó en octubre de 2013.

Desde que, en octubre de 2013, inició la nueva etapa que derivó en el lanzamiento el pasado julio de **DSTAgE Concept**, Diego Guerrero ha recorrido 191.108 kilómetros como consecuencia de su participación en eventos y congresos gastronómicos, nacionales e internacionales, además de su papel como embajador de siete productos o proyectos (incluido el aceite de oliva, a través de la Interprofesional de este sector) y otras doce colaboraciones con empresas, entre diversas acciones.

Madrid, Octubre 2015

MÁS INFORMACIÓN

DSTAgE. Regueros, 8. Madrid

Web: <http://www.dstageconcept.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/DiegoGuerrero75?fref=ts>

Twitter: <https://twitter.com/DiegoGuerrero75>

Para información adicional, fotos y entrevistas:

info@dstageconcept.com

Ver vídeo de DSTAgE Concept: <http://www.dstageconcept.com/days-to>