



Christian González

Asturias de mis sabores



DOSIER DE PRENSA
Asturias de mis sabores

01. NOTA DE PRENSA

Asturias a mordiscos

El cocinero Christian González, que guisa cada tarde en el programa de TPA *Conexión Asturias*, regresa a las librerías tras el éxito rotundo de su primer recetario

Christian González vuelve a las librerías con *Asturias de mis sabores*, un viaje culinario sustentado en los productos más auténticos del territorio, en los profesionales que los elaboran o cocinan a diario y en las recetas televisivas del autor, que desde hace 18 años tiene un sitio preferente en los hogares asturianos gracias a su talento, buen humor y cercanía.

Asturias de mis sabores se divide en tres partes perfectamente estructuradas. La primera, «Mis recetas más molonas», recopila 18 elaboraciones del autor, con un punto canalla y desenfadado para divertirse en la cocina y a la mesa; la segunda, «Asturias a mordiscos», recorre los lugares donde se elaboran los productos estrella de nuestra gastronomía, incluyendo distintas formas de cocinarlos, y la tercera, «Christian y collacions», está dedicada a trece restaurantes de la región y algunos de sus platos.

«Quería hacer un libro de recetas que se saliera de lo corriente», explica Christian González, «añadiendo alguna cosilla más con interés para el lector». «Ya el título habla de lo que queríamos reflejar, los sabores de Asturias, los DOP y las IGP de aquí. Es un libro más de autor, que da cabida a productos cien por cien asturianos y también a los chigres donde se sirven. El título viene de un proyecto para televisión, con el que pensaba recorrer toda Asturias dando protagonismo a los productores de la tierra, y, como el programa no salió, tuve la idea de trasladarlo a este libro. Era una oportunidad, además, para hablar de restaurantes que marcan

un poco mis gustos y que tienen protagonismo en mi día a día».

Además de visitar varios de sus restaurantes asturianos favoritos, el cocinero se acercó a puntos de elaboración de los productos regionales más señosos —entre los que figuran la faba y la verdina, embutidos como el chosco o miel con denominación de origen—, en compañía del fotógrafo Xuan Cueto, que firma buena parte de las imágenes del libro. «Nos involucramos bastante en este proyecto», dice el autor, «quería mostrar el paisanaje asturiano, darle más empaque que en el anterior [*La cocina de Christian González*, Delallama, 2023]. La idea era moverse por Asturias y reflejar el entorno donde pastan las vacas, donde las abejas recogen el néctar, para que el lector pudiera sumergirse en algo más que el producto meramente. Quería conseguir un puntito de inmersión más profundo del lector dentro de la receta».

Mientras que en la primera parte del libro, dedicada a las recetas televisivas, hay más espacio para la creatividad y el juego culinario, la segunda parte, al igual que la tercera, es más sobria y respeta la tradición de cada producto asturiano. «Entre las recetas del programa, hay platos más impactantes, distintos, con un poco más de innovación», asegura el autor. «Es una parte más fresca, desenfadada y canalla, más *instagrameable*, por decirlo de alguna manera. La segunda parte, “Asturias a mordiscos”, es más tradicional, y los textos también cambian bastante, respetando la tradición del producto,

01. NOTA DE PRENSA

para divulgar todo lo bueno que tenemos en Asturias. Luego está "Christian y collaclos", que también es más sobria».

El humor, no obstante, es un elemento fundamental en el libro, especialmente en el primer apartado. «Para mí es importante generar una sonrisa, que no todo sea sota, caballo y rey», afirma el cocinero. «Buscaba que el lector, aparte de hacer la receta, pudiese divertirse leyéndome y divertirse mientras cocina. Hay pequeños guiños que dan un tono más divertido, más fresco. Mi anterior libro era más íntimo, en él hablaba mucho más de mi familia, de cómo había evolucionado en la cocina, y este es más desenfadado».

Pero ¿qué espera el cocinero de su segundo libro? «Espero, como mínimo, lo mismo que

en el anterior, que tenga la misma aceptación y que la gente se anime a comprarlo. Todo el mundo me dice que el segundo libro no es igual que el primero, pero tengo la esperanza de que sea al revés. Aquí descubro otra de mis facetas, en la que doy un valor tremendo al producto asturiano y hago también un homenaje a nuestra hostelería. Esa variedad animará a la gente a hojearlo, a tenerlo y a disfrutarlo. Se puede utilizar como guía para ir a comer a un sitio, como libro de consulta para conocer mejor un determinado producto y para hacer las recetas del programa más innovadoras y las de toda la vida. En la variedad está el gusto», concluye Christian González, capaz de condensar en un solo título sus casi dos décadas de labor divulgativa, a la vez que nos hace reír y sobre todo *naguar*.

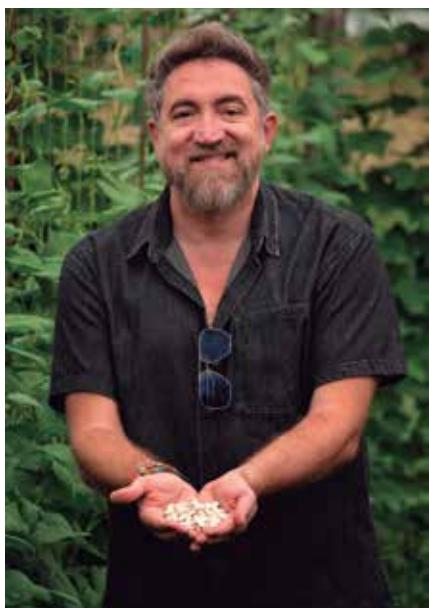


02. SINOPSIS

Tras el éxito de *La cocina de Christian González* (Delallama, 2023), llega un nuevo viaje por la gastronomía de la región. En las páginas de *Asturias de mis sabores*, encontrarás las recetas del autor en *La cocina de TPA*, su sección culinaria en el programa *Conexión Asturias*, además de un recorrido por nuestros productos más auténticos, cocinados de mil maneras para demostrar que creatividad y tradición se entienden de maravilla. Como colofón, el cocinero, asesor y presentador revisita algunos de sus restaurantes asturianos preferidos.

El resultado es un libro cercano y ameno, escrito con la misma pasión y buen humor que Christian despliega cada tarde en televisión. Un título para conocer, disfrutar y compartir los sabores de Asturias, ya sea desde casa o desde la mesa de un buen restaurante.

03. INFORMACIÓN SOBRE EL AUTOR



Christian González Pérez (nacido en Oviedo y criado en Cavite, en San Martín del Rey Aurelio) es cocinero, asesor culinario, presentador de televisión y divulgador gastronómico. Su trayectoria combina cocina, comunicación y un firme compromiso con la cultura culinaria de su tierra.

Se formó en Dirección y Gestión Hostelera en la Escuela de Hostelería y Turismo del Principado de Asturias (Oviedo), ampliando estudios en el Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie (Toulouse) y en la École de Paris des Métiers de la Table (París). Tras su preparación académica, trabajó en hoteles y restaurantes de Francia, Bélgica y España.

De regreso a Asturias, inició su carrera televisiva en la Radiotelevisión del Principado de Asturias (RTPA), donde ha conducido varios programas. En la actualidad, presenta la sección *La cocina de TPA*, dentro del programa *Conexión Asturias*, en la que cocina en directo cada tarde para miles de espectadores.

Compagina su labor televisiva con la de asesor culinario en distintas empresas asturianas del sector agroalimentario, colaborando en el desarrollo de platos preparados de quinta gama con marcas como Pascompan y Nuntamima.

En el ámbito editorial, es autor del libro *La cocina de Christian González* (Delallama Editorial, 2023), basado en su sección televisiva y convertido en un éxito de ventas.

04. GALERÍA DE IMÁGENES



FICHA TÉCNICA

- **Título:** *Asturias de mis sabores.*
- **Textos:** Christian González.
- **Fotografías:** Christian González, Xuan Cueto y Luis Hernando.
- **Prólogo:** David Castañón.
- **Formato:** 24x17 cm.
- **Encuadernación:** rústica.
- **Diseño:** Cordelia Pickford.
- **Edición:** Delallama Editorial.
- **ISBN:** 978-84-129943-4-6
- **Páginas:** 240.
- **Primera edición:** octubre del 2025.
- **Precio:** 25 €.