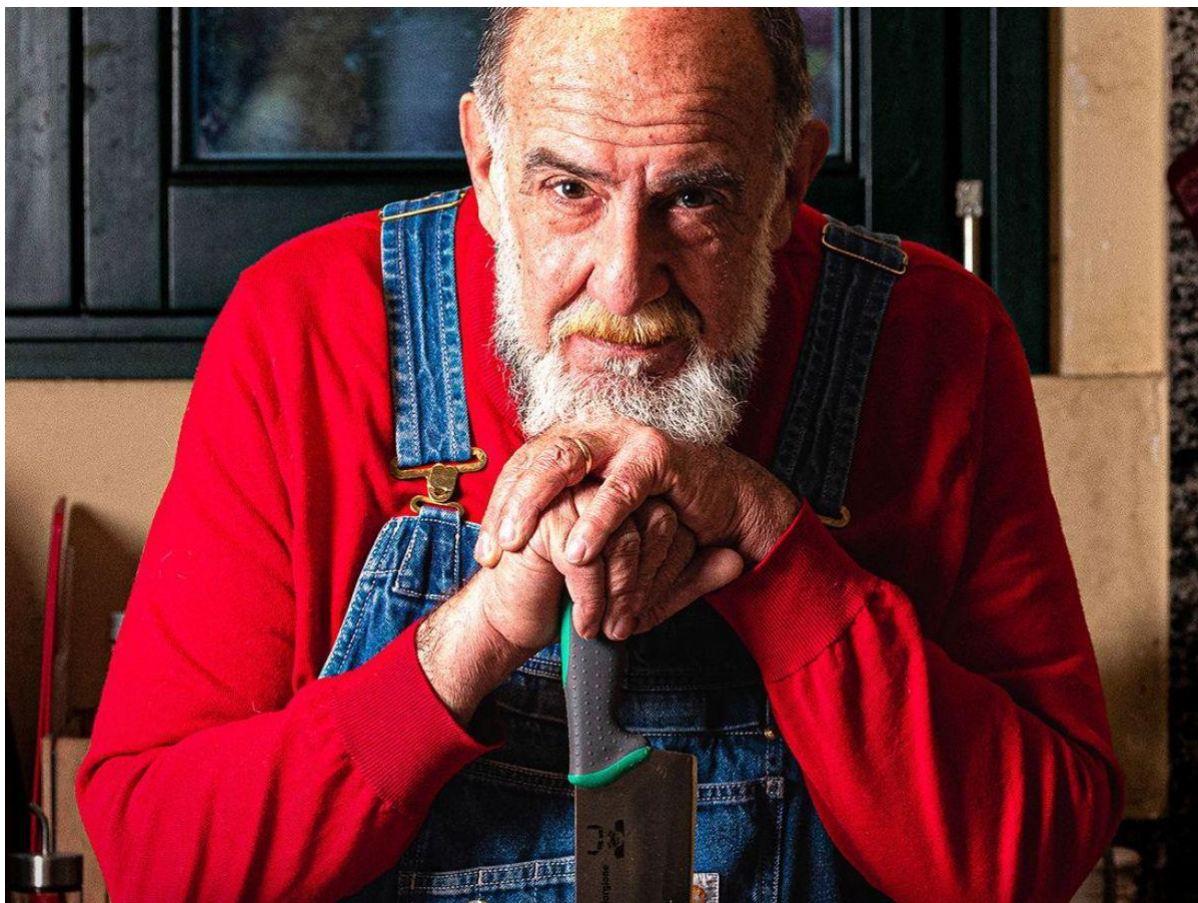




Gambero Rosso: televisione enogastronomica a portata di tutti in chiaro ed on demand

Ha debuttato il 1 gennaio 2025 sul digitale terrestre ed è disponibile gratuitamente al canale 257 del digitale terrestre, mentre la nuova piattaforma gamberorosso.tv offre oltre 600 contenuti video sempre senza alcun abbonamento

A partire dal **1° gennaio 2025**, **Gambero Rosso** ha introdotto un cambiamento significativo nel proprio approccio alla televisione, lanciando il suo canale **in chiaro sul digitale terrestre** e la nuova piattaforma di streaming on demand, **gamberorosso.tv**.

Democratizzazione dei contenuti ed omnicanalità

Questa iniziativa rappresenta un passo importante verso la democratizzazione dell'accesso ai contenuti enogastronomici, rendendo la cultura del cibo e del vino ancora più accessibile a un pubblico vasto e diversificato. Una scelta che si pone in controtendenza rispetto al panorama attuale, dove spesso i contenuti di qualità sono riservati a piattaforme a pagamento.

Canale Gambero Rosso al 257 del digitale terrestre

Il canale Gambero Rosso, infatti, è ora disponibile **gratuitamente** sul **digitale terrestre al canale 257**, mentre la nuova piattaforma gamberorosso.tv offre **oltre 600 contenuti video** in continuo aggiornamento e fruibili da ogni dispositivo senza necessità di abbonamento alcuno. Questo **approccio omnicanale** punta a raggiungere un pubblico sempre più smart e inclusivo, con una proposta che spazia dall'enogastronomia al lifestyle. Come sottolineato dal direttore responsabile Lorenzo Ruggeri, questa "sfida totale" consente di rendere il mondo del Gambero Rosso accessibile a tutti grazie alla presenza sincronica su tre interfacce: **digitale terrestre, Sky (canali 415 e 133)** e la **piattaforma streaming**.

Lorenzo Ruggeri – [direttore responsabile del Gambero Rosso](#) – ha sottolineato che questa evoluzione rappresenta un'opportunità unica per rafforzare il legame tra il pubblico e il mondo dell'enogastronomia, rendendo i contenuti più fruibili e coinvolgenti. Con l'obiettivo di mantenere alta l'attenzione sulla qualità dei contenuti offerti, Gambero Rosso si posiziona come un punto di riferimento nel settore.



Stefano Bicchieri (in arte Vito) conduce un programma dedicato alle ricette casalinghe.

La piattaforma GamberoRosso.tv

La piattaforma GamberoRosso.tv è stata progettata in modo da garantire a tutti i fruitori una ampia accessibilità, da qualsiasi dispositivo mobile (Smartphone, Pc, Tablet), grazie ad una interfaccia *user-friendly* attraverso la quale gli utenti potranno personalizzare la navigazione e cercare contenuti tematici.

La scelta è ampia grazie alla varietà di contenuti suddivisi in **8 categorie** tra cui **“ricette della tradizione”**, **“ricette d’autore”**, **“destinazione Italia”**, **“destinazione mondo”**, **“berebene”**, **“dulcis in fundo”**, **“salute e benessere”** e **“spizzichi e bocconi”**.

Inoltre, sarà possibile la registrazione opzionale con cui accedere ai contenuti per una selezione di video, rendendo l’esperienza utente ancora più flessibile.

Un palinsesto ricco di novità

Per offrire una scelta ampia il palinsesto del canale Gambero Rosso non si limiterà all’enogastronomia perché includerà anche programmi dedicati al lifestyle e al travel. Sono confermate le serie più conosciute dedicate agli “sdigiunini” di **Giorgione**, ai panini di **Max Mariola**, alla macelleria contemporanea di **Fabrizio Nonis** (in arte el Bekér), alle ricette casalinghe di **Stefano Bicocchi** (in arte Vito) e all’alta cucina di **Gianfranco Pascucci**, **Peppe Guida**, **Igles Corelli** e **Cristiano Tomei**.

Tra i nuovi format ci sono **“Cheese Hunter”**, in cui **Eleonora Baldwin** e **Fiorenzo Giolito** esploreranno i formaggi rari d’Italia, e **“Food Singer”**, che presenterà le ricette preferite dalle celebrità musicali, per passare a **“Giorgione Roma e dintorni”** per scoprire le campagne romane con l’amatissimo oste e **“Con le mani in pasta”** per conoscere le ricette delle nonne italiane. Questi programmi sono progettati per attrarre una vasta gamma di spettatori, dai gourmet agli appassionati di cucina.

Data di creazione

03/02/2025

Autore

fulvio-falbo