

Nosterchef: dietro le quinte del programma di cucina in onda su TRC Tv

scritto da Gabriella Gasparini | 10/09/2015



Nosterchef, il programma di cucina in onda su TRC Tv, raccontato da dietro le quinte.

In Emilia Romagna, l'emittente televisiva TRC TV propone un palinsesto ricco di informazione e programmi interessanti. Scopriamo i segreti della rubrica di cucina "Nosterchef", all'interno del contenitore "Detto tra Noi".



Ogni settimana, sull'emittente televisiva dell'Emilia Romagna TRC Tv (canale 15 ddt), all'interno del programma "**Detto tra noi**" va in onda "**Nosterchef**", una seguitissima rubrica di cucina curata da **Gianna Calanchi** e che vede alla regia ed al montaggio **Alessio Guerra**. Ai fornelli ci sono io, **Gabriella Gasparini** alias "Nosterchef", e quindi ho la possibilità di raccontarvi qualche segreto e curiosità sul programma, anche facendo delle domande ai miei bravissimi collaboratori.

"**Nosterchef**" è trasmessa il martedì, il mercoledì ed il venerdì alle ore 10.40 circa e alle 16.40 circa; in circa venti minuti, dispensiamo consigli, proponiamo delle facili idee e realizziamo ricette veloci in cucina.

I protagonisti di Nosterchef

Gianna Calanchi, conduttrice e curatrice della rubrica, vanta una lunga carriera giornalistica che l'ha resa una brava professionista. Elegante, raffinata e simpatica mi affianca spiegando i piatti che preparo, mi pone delle domande e scherza. Ci chiamano le G&G del programma "Detto Tra Noi" ovvero della rubrica di cucina "Nosterchef".

La sua esperienza, le mie ricette veloci e ripetibili e il fatto che siamo affiatate e spiritose piace ai telespettatori. La rubrica è stata un'idea vincente, alla "Parodi style" del vecchio "[Cotto e Mangiato](#)". Per creare un clima ancora più familiare, le riprese vengono fatte nella cucina di casa mia e tutte le ricette sono assaggiate e provate in diretta tv.

Con migliaia di seguaci sui social, Nosterchef è la rubrica di cucina che sta spopolando nella rete. Le nostre ricette vengono condivise dai follower che spesso ci chiedono di essere salutati in tv o di poter partecipare alle puntate.

Grazie al successo della formula, molto spesso, le G&G di Nosterchef, vengono affiancate da grandi chef, da volti noti della cucina italiana, da food blogger, da scuole di cucina e personaggi amati dal pubblico che si lasciano coinvolgere nelle preparazione dei piatti e regalano venti minuti di piacevole intrattenimento. Chi non avesse mai visto il programma o vuole rivedere qualche episodio, in rete si trovano **[tutti i tutorial e le puntate di Nosterchef](#)**.

Dietro la macchina da presa, a riprendere sia le ricette che noi due, c'è **Alessio Guerra** della Film Division, vero conoscitore di questo mestiere. Alessio ha una lunga carriera televisiva alle spalle ed è molto amato dal pubblico a casa tanto che, ogni tanto, fa capolino nella trasmissione.

La mia Intervista allo staff di Nosterchef

Approfitto di una pausa del programma per una breve intervista ai miei collaboratori ed amici **Gianna Calanchi** ed **Alessio Guerra**.

Alessio, quanto ci vuole a realizzare una puntata?

La registrazione di ogni puntata dura circa un'ora durante la quale si realizzano tre ricette mostrando gli ingredienti necessari, le tecniche di preparazione e l'impattamento. A seguito del montaggio, si ottiene una puntata di venti minuti che è quella proposta ai telespettatori. Le cotture in forno dei piatti vengono eseguite il giorno precedente alla registrazione. Quindi si tratta di un lavoro complesso che precede e segue la registrazione.

Secondo te, Gianna, come mai la rubrica è tanto apprezzata?

Innanzitutto per la semplicità e genuinità dei piatti proposti. Si utilizzano sempre frutta e verdura di stagione, si danno consigli su come fare ricette veloci con pochi ingredienti e si insegna come ottenere un impattamento che valorizzi la ricetta. Inoltre spaziamo tra varie tipologie di cucina, da quella attenta ai bisogni familiari a quella finalizzata a ridurre gli sprechi, da una cucina per i bambini alla cucina balsamica, dalla biologica alla vegetariana.

Nella rubrica si propone una volta a settimana il pesce. Come mai?

Il pesce in una buona dieta mediterranea è spesso consigliato e anche a Nosterchef abbiamo pensato di proporlo con ricette e consigli. Seguendo la tradizione, la puntata dedicata al pesce va in onda il venerdì.

A Nosterchef si è molto attenti alle tendenze culinarie. Quali sono le novità in cucina per il prossimo autunno?

La cucina si sta evolvendo. Oggi i consumatori sono molto più informati e preferiscono un'alimentazione sana, con maggior attenzione alla provenienza degli ingredienti. Prossimamente, quindi, saranno proposti piatti vegetariani, saranno utilizzate spezie e semi che fanno bene alla salute e, ovviamente, frutta e verdura di stagione.