

# 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.