

## Fotografare il cibo? Ecco come orientarsi!

Fotografare il cibo? Ecco come orientarsi!

Libri, riviste, pubblicazioni in rete ... vi siete mai chiesti perché quando parliamo di cibo, le ricette sono sempre, bellissime da vedere e il solo vederle fa venire l'acquolina in bocca? E vi siete mai chiesti perché le pubblicazioni dove all'interno è presente una o più illustrazioni della ricetta, sono sempre le più quotate? E ancora ... come mai quando provate ad eseguire tali ricette il risultato "visivo" è quasi sempre diverso?

Il segreto di cui cercheremo di svelarvi gli arcani ... si chiama food-fotografia!

In Italia e nel mondo si pubblicano libri e riviste di cucina in quantità industriale. Primi piatti seducenti, secondi sia di carni che di pesce succulenti, contorni conturbanti e per finire frutti succosi e torte guarnite con decorazioni variopinte e accattivanti, un vero e proprio festival di sfumature e di particolari che deliziano gli occhi ancor prima del palato, che solamente a sfogliarli sono in grado di scatenare i languori culinari più reconditi di ognuno di noi.

(Foto di crystoll -[www.flickr.com/photos/crystoll/](http://www.flickr.com/photos/crystoll/)-)

A fattore comune la fotografia è il "plus" capace di rendere una ricetta più o meno appetibile, che la fa sembrare buonissima anche se magari nella realtà è pessima. Ma allora quali sono i segreti tramite i quali è possibile produrre tali risultati fotografici? ... qual'è la ricetta (per rimanere in tema) capace di guidarci alla miglior riproduzione del gusto fotografato?

(Foto di iweatherman -[www.flickr.com/photos/iweatherman/](http://www.flickr.com/photos/iweatherman/)-)

In linea puramente teorica, soppesando gli ingredienti con un bilancino immaginario, potremmo riassumerla con le seguenti dosi:

1/4 composizione/presentazione

1/4 tecnica

1/4 illuminazione

1/4 fantasia

ma di sicuro il "buon risultato" della ricetta proposta sarà frutto di una giusta calibratura e non della miscelanea pazza delle sudette dosi.

(Foto di jeffreyreasephotography -[www.flickr.com/photos/jeffreyreasephotography/](http://www.flickr.com/photos/jeffreyreasephotography/)-)

La fotografia quindi in quanto elemento fondamentale di tale alchimia, deve regalarci quel giusto connubio tra immaginazione, ispirazione, sensazione e tentazione. Si ma come possiamo migliorare la qualità delle nostre fotografie nella pratica dei fatti?

I professionisti del settore suggeriscono che la ricetta perfetta inizia prima di mangiare. Per tanto seguendo quel sottile connubio che lega la professionalità dei cuochi a quella dei fotografi, dovremmo riuscire a ritagliare un momento, prima della mera espetazione dell'atto tecnico e dedicarlo all'osservazione.

Si perchè un buon fotografo è e deve essere anche un'ottimo osservatore ... perchè sono gli occhi che comunicano al cervello se una cosa può essere appetitosa o meno, la prima selezione avviene con gli occhi, uno sguardo evoca sensazioni, richiama alla mente i sapori, spesso accomuna rimembranze sensoriali riportandoci su esperienze già vissute, ed ecco che un'immagine o meglio il concetto che racchiude l'insieme delle sensazioni "osservate" prende pian piano vita nella nostra mente a guidare la composizione dello scatto vero e proprio.

Infine per concludere il preambolo e prima di passare al dettaglio del contenuto delle "dosi" proposte, è anche doveroso dire che non tutto ciò che vediamo riportato nelle foto che accompagnano i piatti è realmente ciò che sembra essere ...

(Foto di crystoll -[www.flickr.com/photos/crystoll/](http://www.flickr.com/photos/crystoll/)-)

Ma andiamo con ordine e ripercorrendo la "ricetta" proposta per una buona "food-photography", cominciamo con il primo quarto di dose...

Primo Quarto ... Composizione/Presentazione

a) Modificare il piatto: Considerando che non tutte le ciambelle riescono con il buco e che non tutte le lasagne vengono alte e filanti bisognerà intervenire direttamente sul piatto: banalmente se è da fotografare una torta che è venuta male se ne prende una fetta sola e si compone la scena in modo da evidenziarne i lati positivi oppure se una fetta di carne è troppo cotta o troppo cruda la si condisce in modo da coprire opportunamente il danno.

(Foto di crystoll -[www.flickr.com/photos/crystoll/](http://www.flickr.com/photos/crystoll/)-)

b) La costruzione del dettaglio ... che fa la differenza: spesso il nostro piatto è un soggetto insipido da fotografare ... a volte troppo chiaro e privo di sfumature e non rende bene altre troppo scuro e privo di dettagli. Cosa fare allora per trasformare quel monotono piatto in un piatto da gourmet?

Semplice, si lavora sui dettagli. Un esempio? Bene immaginiamo di essere in presenza di un filetto di spigola su letto di patata il tutto molto chiaro ed insipido? Aggiungendo un ramoscello con dei mirtilli ed alcuni frutti di bosco che spezzano quella sciapa monotonia riusciamo a dare una sferzata di colore ed allegria al piatto che ad un tratto si trasforma in appetitoso ed intrigante per via dell' tonalità del rosso.

(Foto di thuvamads -[www.flickr.com/photos/thuvamads/](http://www.flickr.com/photos/thuvamads/)-)

c) Le quantità: ricordate che non si fotografa il cibo ... in grandi quantità. Chi trova appetibili le porzioni spropositate presentate ad esempio nel format televisivo "man vs. food"? A parte i golosi cronici crediamo nessuno! Da sempre il cibo fotografato in grandi dosi non risulta appetibile ed è per questo che la food-fotografia non solo riprende piccole porzioni ma solitamente ne isola anche gli stessi da altri cibi.

(Foto di thuvamads -[www.flickr.com/photos/thuvamads/](http://www.flickr.com/photos/thuvamads/)-)

d) La composizione: al fine di concentrare l'attenzione dell'osservatore e di suscitargli quella serie di sensazioni descritte nel preambolo, bisogna letteralmente comporre la scena. Per farlo si usano tovagliati e stoviglie particolari ma soprattutto si organizzano al meglio sia il contesto entro il quale sistemare il piatto da fotografare che il contenuto stesso per farlo esaltare. Va anche detto che sempre più spesso l'influenza delle culture del sol levante risultano le più richieste. Parliamo di quel sobrio minimalismo in cui ciascun piatto viene rappresentato senza elementi aggiuntivi, siano essi tovagliati, posaterie o altro. Quest'ultima modalità compositiva presuppone l'utilizzo di colori minimali per gli elementi presentativi, quali il bianco o il nero.

## Secondo Quarto ... La tecnica

a) Lo scatto: come già detto predisponendo adeguatamente un piccolo set fotografico per fotografare un piatto ... la riuscita è quasi assicurata.

Usando la macro si potrà evidenziare un elemento del piatto in primo piano, scegliendo l'angolo di ripresa migliore per fare in modo che il piatto, anche se povero, prenda profondità e dunque diventi appetibile, ad esempio si può scattare dall'alto dando prevalenza all'insieme del piatto stesso oppure di lato per risaltarne qualche particolare. E' possibile altresì utilizzare altre modalità di scatto, ma in ogni caso è preferibile usare un cavalletto per evitare il mosso e/o lo sfocato.

b) Post produzione: come in ogni ambito della fotografia digitale anche in quello "food", il momento della post-produzione è di vitale importanza. In questo spazio è sempre possibile oltre che correggere i bilanciamenti dei risultati ottenuti, aggiungervi qualche tocco di personalità in più come ad esempio il "riflesso sfumato in basso" (vedi il nostro tutorial), o tutta una serie di effetti desiderati quali il flou, high key, etc... il fine è sempre quello di rendere quanto più appetibile il piatto ritratto.

## Terzo Quarto ... l'Illuminazione

a) La luce: Questo è un'ambito in cui l'illuminazione morbida la farà da padrone. Se fate caso ai soggetti ritratti nelle fotografie di cibo vi rendete subito conto della quasi totale assenza di ombre o di tratti in "alte luci" bruciati cioè da illuminazioni troppo dirette. Al contrario, normalmente le luci sono sempre filtrate ed ammorbidite in modo che il piatto fotografato risulterà essere perfettamente illuminato nella sua essenzialità. Questa tecnica di illuminazione è ottenibile in tanti modi, ad esempio:

- utilizzando faretto con schermi riflettori per illuminare la scena;
- posizionando il piatto vicino ad una finestra, all'aperto durante le giornate di sole o in prossimità di tende molto chiare che aiutano a diffondere una luce calda che avvolga il piatto;
- utilizzando dei miniset professionali adatti allo scopo con superfici riflettenti specifiche. Di questi ne esistono di diverse marche e misure;
- costruirsi un miniset con dei fogli di carta bianca emulando, a basso costo, quelli professionali (vedi schemino base seguente)

## Quarto Quarto ... la Fantasia

Fantasia o Realtà: come accennato nel preambolo non sempre ciò che vediamo è l'esatta riproduzione di ciò che ci aspettiamo che sia. Ma cosa vuol dire questo? In realtà le scuole di pensiero di chi fotografa il cibo, anche per diletto, sono due. I realisti, chi fotografa solo il cibo reale e gli illusionisti, chi invece usa trucchi e stratagemmi per rendere migliore il piatto.

Questa per alcuni può sembrare una forzatura o peggio una storpiatura della natura stessa del cibo e anche se c'è poco da dire sulla logica di chi usa la lacca o la cera per i capelli per lucidare della frutta, o chi usa la schiuma da barba al posto della panna montata, va detto anche solo per dovere di cronaca che gli artefatti a volte rendono meglio e più a lungo l'idea che si vuole trasmettere attraverso lo scatto. Non ci credete? Provate a guardare la foto seguente e diteci se vi dà la sensazione di una pannosa tazza di caffè!

(Foto di antoniopennisi -[www.flickr.com/photos/antoniopennisi/](http://www.flickr.com/photos/antoniopennisi/)-)

Sì?!?! Bene sappiate che è stata scattata utilizzando della schiuma da barba!!!

Tweet