Tendenza e conoscenza

Autore: Notburga von Lutz

Data: 03.11.2020

Titolo: Le regole di base della Food Photography

Le immagini devono trasmettere emozioni, e questo vale anche per le immagini di cibi e bevande.

Tanti ristoratori sanno bene che spesso, quando viene servito un piatto al tavolo, la prima cosa che il cliente afferra non è la forchetta o il coltello, ma lo smartphone. Se assistite spesso a scene del genere, congratulazioni! Significa che il vostro team di cucina ha fatto bene il suo lavoro, preparando pietanze gustose, impiattate alla perfezione e che invogliano ad essere fotografate.

Tuttavia, spesso gli ospiti postano le loro opere fotografiche su diverse piattaforme di recensioni online e purtroppo non sempre queste immagini invogliano chi le vede a prenotare un tavolo nel vostro locale. Potremmo quindi affermare che le foto dei vostri clienti contribuiscono alla reputazione della vostra attività. Per questo è molto importante che la struttura gastronomica agisca in maniera proattiva, postando lei stessa online fotografie accattivanti in grado di attirare - anziché spaventare - nuovi ospiti. È inoltre importante "alimentare" costantemente le piattaforme online con nuove foto e contenuti attuali. Chiaramente non è possibile avere costantemente a disposizione nella propria struttura un fotografo professionista. È quindi inevitabile che sia l'impresa stessa a dover acquisire il know-how necessario per fare Food Photography. E per farla bene, basta seguire alcune semplici regole di base.

Partiamo dalla pianificazione, che è già metà della battaglia. Fin dall'inizio è necessario definire con chiarezza il soggetto che si desidera fotografare e il messaggio che si vuole trasmettere. Per fare ciò è utile avere già in testa un proprio stile di immagine da realizzare con coerenza in un secondo momento. Se la struttura gastronomica si fa portavoce di prodotti specifici, di un tipo di cucina o di un ambiente particolare, allora dovete rendere questi elementi riconoscibili anche nelle vostre foto. Potete anche puntare sulle emozioni dello spettatore, che creano in quest'ultimo un sentimento di fiducia.

Composizione dell'immagine e prospettiva

Quando si compone l'immagine, è necessario fare riferimento alle linee guida della sezione aurea. La fotografa Manuela Tessaro, specializzata nei settori food e ritratti, spiega che: "Bisogna disporre i piatti e le decorazioni in modo che il focus non sia sul centro dell'immagine, bensì su un punto sfalsato – preferibilmente nell'angolo superiore a destra della foto, perché la direzione di osservazione di una foto va da sinistra a destra, come la direzione abituale di lettura." Bisogna inoltre prestare attenzione alla prospettiva: certi piatti sono più adatti ad essere fotografati dall'alto, altri vengono meglio dai lati.

Infine, la luce è un fattore importantissimo. Quella del giorno è perfetta, meglio se proveniente dal lato o da dietro in diagonale. I momenti migliori del giorno per la Food Photography sono mattina e pomeriggio, poiché la luce è morbida e non proietta ombre dure.

Sembrano consigli semplici, ma se seguiti con coerenza, possono fornire una base eccellente per scattare fotografie di successo per le piattaforme online, ma non solo: le foto ben fatte ed accattivanti, difatti, possono essere utilizzate anche per creare una solida presenza sui social media. Già a partire da questo istante, potete seguire i nostri consigli per restare o entrare in contatto con i vostri ospiti e clienti.