

Mangiare con gli occhi

21 Luglio 2020
Valentina Lasagni

Pensateci: quante volte, guardando la fotografia di un “piatto” avete desiderato di mangiarlo?

“*Mangiare con gli occhi*”... é un detto semplice, immediato che corrisponde ad una complessa reazione organolettica che avviene all’interno del nostro corpo quando osserviamo un cibo.

Le nostre vite sono costellate da tantissime immagini. Facciamo un piccolo esercizio. Pensate alla prima immagine di un cibo legato alla vostra infanzia.

I colori saranno accesi ma non violenti, la luce morbida e, anche se l’impiattamento non sarà da ristorante gourmet, sicuramente il cibo vi apparirà buono, gustoso e confortevole.

Due fattori si sono scatenati: l’aspetto emotivo e la distorsione dell’immagine che avete rievocato. Cosa è successo? La vostra mente, spinta da ricordi piacevoli, ha “vestito” il piatto e lo ha reso ai vostri occhi desiderabile. Il processo inverso viene attivato dal food stylist che veste l’immagine al fine di farvi assaporare quel piatto solamente guardandolo.

L’essere umano è altamente dipendente dal senso della vista e come ogni altro essere vivente, utilizza tale senso per “scegliere”. Colori, luci, pattern ed elementi di contorno permettono di fare un’analisi e decidere come agire: nel caso del cibo, la vista lo renderà desiderabile o meno.

Prima del Food stylist esisteva Home economist

L’immagine del food, curata e studiata per apparire appetitosa e accattivante, nasce molto tempo fa, quando Instagram e food blogger non esistevano, come oggi, nel linguaggio comune.

Per conoscere l’origine di tale pratica dobbiamo tornare agli anni ‘70, oltre-oceano.

Dolores Custer cucinava e cucinava molto. Si occupava di realizzare piatti per le così dette “demo” che venivano date agli illustratori che poi le avrebbero trasformate nelle storiche campagne pubblicitarie. Una sapiente conoscenza culinaria nonché dei trucchi del mestiere, le permisero di creare spettacolari immagini di cibi.

Le signore che occupavano tale posizione (perché all’epoca erano le donne ad occuparsi di questo settore) dovevano essere in possesso del diploma di home economist.

Questa figura, con il passare del tempo, ha coinvolto anche gli uomini. Inoltre è stata sempre più richiesta da agenzie e fotografi.

Food Stylist

Con l'applicazione della fotografia al food e l'evolversi delle nuove tecnologie, la figura di home economist ha lasciato posto ad una nuova professione: la/il **food stylist**.

Ma chi è e cosa fa?

Questo professionista deve avere competenze di cucina (cotture e nozioni sugli ingredienti da utilizzare), manualità ed occhio attento alla composizione dell'immagine. La conoscenza delle neuroscienze più recenti e delle tendenze stilistiche del momento, sono aspetti importanti che lo qualificano ulteriormente.

Sembra semplice ma non è

Le immagini di alimenti che ogni giorno noi vediamo in tv, su stampa oppure on-line, sono (a volte) derivate da un attento studio del creativo che ha lavorato alla campagna e dal lavoro combinato della coppia fotografo/food stylist.

L'art director costruisce per il cliente una campagna che lo differenzi e lo valorizzi nel mercato attuale. Delinea con il food stylist ed il fotografo un set ideale dato da scelta di colori, superfici, trattamento degli alimenti, posate e contesto.

Ogni immagine, apparentemente semplice, bella, patinata ed appetitosa, è dunque il frutto di una ricerca costante e del lavoro del team.

Il food stylist si occupa infatti di cucinare o posizionare il piatto in modo tale che sia "giusto" per l'obiettivo del fotografo. Questo cosa comporta?

Cucina Scatta Desidera

I cibi preparati devono essere adeguati alle luci e allo scatto. Ciò prevede cotture diverse da quelle che si sarebbero utilizzate se il piatto fosse stato da consumare e l'applicazione di vari stratagemmi, edibili o meno.

Questo perchè, se prendiamo ad esempio una pasta, la cuociamo e poi la fotografiamo, la sua texture non sarà abbastanza evidente e la forma (qualunque sia) tenderà a cedere alla gravità. Il food stylist calcola dunque tempi e consistenze per l'ottimizzazione dell'immagine.

“Il cervello è in grado di identificare se un cibo è crudo o cotto già a 130 millisecondi dalla presentazione di immagini raffiguranti cibi” Raffella Rumiati

Dobbiamo dare il merito al food stylist se, mentre guardiamo un piatto, ne pregustiamo il sapore e l'aroma.

TAG: *cibo, fotografia, estetica del food*

Avvertenza

La pubblicazione di contributi, approfondimenti, articoli e in genere di tutte le opere dottrinarie e di

commento (ivi comprese le news) presenti su Filodiritto è stata concessa (e richiesta) dai rispettivi autori, titolari di tutti i diritti morali e patrimoniali ai sensi della legge sul diritto d'autore e sui diritti connessi (Legge 633/1941). La riproduzione ed ogni altra forma di diffusione al pubblico delle predette opere (anche in parte), in difetto di autorizzazione dell'autore, è punita a norma degli articoli 171, 171-bis, 171-ter, 174-bis e 174-ter della menzionata Legge 633/1941. È consentito scaricare, prendere visione, estrarre copia o stampare i documenti pubblicati su Filodiritto nella sezione Dottrina per ragioni esclusivamente personali, a scopo informativo-culturale e non commerciale, esclusa ogni modifica o alterazione. Sono parimenti consentite le citazioni a titolo di cronaca, studio, critica o recensione, purché accompagnate dal nome dell'autore dell'articolo e dall'indicazione della fonte, ad esempio: Luca Martini, La discrezionalità del sanitario nella qualificazione di reato perseguibile d'ufficio ai fini dell'obbligo di referto ex. art 365 cod. pen., in "Filodiritto" (<https://www.filodiritto.com>), con relativo collegamento ipertestuale. Se l'autore non è altrimenti indicato i diritti sono di Inforomatica S.r.l. e la riproduzione è vietata senza il consenso esplicito della stessa. È sempre gradita la comunicazione del testo, telematico o cartaceo, ove è avvenuta la citazione.