

Alchimisti dell'immagine

Cosa sta dietro un'immagine virtuale di food

15 Settembre 2020

Valentina Lasagni

Spaghetti lucenti, passata di pomodoro polposa, verdure fresche e croccanti, rosse ciliegie cosparse di mille goccioline di rugiada, pinte di birre ghiacciate e schiume di cappuccino soffici e spesse.

Le immagini di cibi che ci accompagnano (in modo attivo o passivo) nell'arco della giornata sono frutto di molte ore di preparazione, tecnica e qualche piccolo stratagemma digitale e non.

Forse non tutti sanno che nel corso degli anni il food stylist ha sviluppato varie strategie per ottenere il risultato richiesto dai clienti.

Se tempo addietro dal cilindro, con la bacchetta magica, si estraevano colle, spray, lacche, olii per motore, aerografi ecc, la tendenza al giorno d'oggi (almeno per le aziende con un approccio ecosostenibile) è quello di ottenere i migliori risultati con materie prime e prodotti edibili, onde evitare sprechi, tramite professionisti preparati che utilizzano quelle tecniche e stratagemmi utili allo scopo.

Immagine reale ed immagine per la pubblicità

L'immagine creata per una campagna pubblicitaria deve rispecchiare al meglio gli aspetti più desiderabili di quel alimento/prodotto.

Se vi dico cappuccino con brioche l'immagine che vi verrà in mente sarà simile a questa...

Ma se usciamo e andiamo al bar più vicino, lo scontro con la dura realtà ci mostrerà quest'altra immagine.

Le luci, la composizione e la preparazione di tutti gli elementi richiedono attenzione, studio e preparazione.

Prima di iniziare a vedere alcune strategie del food stylist, date un'occhiata ai video sottostanti che ci mostrano quanto tempo, tecnica e ricerca siano necessari per uno scatto da "acquolina in bocca".

- [Video 1](#)
- [Video 2](#)

I "trucchi" del mestiere

Prima di affrontare questa carrellata che potrà sia stupire quanto far rabbrivire, vi ricordo che un numero sempre maggiore di professionisti adottano strategie che prevedono l'utilizzo di sostanze edibili. La cura e salute del pianeta è una tematica che sta a cuore a tutti e ciò si può notare non solo dall'etica dei professionisti in campo (food stylist e fotografo), ma anche dallo stile che le fotografie mostrano negli ultimi anni, bannando grasse e dorature artificiali a favore di superfici naturalmente attraenti.

Ciò non significa che il food stylist ed il fotografo non sono più necessari, ma che opereranno con tecniche differenti rispetto al passato e che a fine servizio...si potrà mangiare tutti assieme con meno spreco.

Ricordate: una foto al naturale non significa che possa essere fatta da chiunque.

Occorre una specifica tecnica: durante lo scatto che può anche protrarsi oltre un'ora, i prodotti sono esposti sia al calore delle luci sul set che all'aria. Vanno dunque create consistenze che si mantengano nel tempo e colori che non si ossidino o virino di tonalità a causa dell'esposizione a luce, aria, calore...e ora diamo inizio allo spettacolo.

1) Una schiuma così...

Un cappuccino che si rispetti, deve avere una schiuma compatta ma non eccessivamente densa, poiché darebbe l'idea di solidità. Deve invece avere un colore chiaro e pulito (al massimo con una decorazione data da un disegno o una spolverata di cacao/cannella) e qualche piccola bollicina. Come poter ottenere tale effetto per un tempo sufficiente per impiattare, scattare, spostare ecc ecc? Con il liquido delle bolle di sapone. Ovvero acqua e detersivo piatti o meglio detergente sgrassante.

2) quando si dice...mi si attacca ai denti

Dai telefilm americani, sono arrivati anche sulle nostre tavole per colazione. Sto parlando dei cereali. Abbiamo visto immagini di succulenti tazze colme di latte in cui la frutta fresca faceva capolino accerchiata da leggerissimi e croccanti fiocchi di mais. Tanto leggeri da galleggiare.

Questa mattina ho fatto colazione con dei fiocchi integrali e, tempo di versare il latte e accendere il caffè, tutti erano già inzuppati e sommersi.

Segreto? Colla vinilica. Aiuterà anche nel momento in cui saranno da fotografare gocce corpose che scendono dal cucchiaino.

3) Birra ghiacciata e verdure fresche

Cosa c'è di più accattivante di una birra ghiacciata? E in una calda estate, perchè non fare un pranzo leggero ma con verdure fresche e fragranti?

Una sola parola: glicerina. Spruzzata sulle superfici di verdure o su di una bottiglia, darà immediatamente l'effetto "*fresh*" senza permettere all'insalata di annerire o cuocersi a causa dei condimenti e di rimanere leggera e sollevata dal piatto.

4) Pausa gelato

Chiudiamo con un bel gelato cosparso di caramello.

Il gelato può essere sostituito da purea di patate con l'aggiunta di coloranti mentre il caramello (così come lo sciroppo d'acero o altre salse dense e oleose)..è purtroppo olio motori.

Dopo questa carrellata immagino che alcuni di voi potrebbero volersi cimentare in trucchetti vari.

Ricordate che potrebbe sembrare semplice applicare tali stratagemmi ma non è così, infatti professionisti studiano giorno dopo giorno per ottimizzare tecnica e manualità e non dimentichiamo soprattutto che il cibo, come tutte le materie prime utilizzate, va rispettato anche quando si scatta una foto, invece di mangiarlo.

<https://www.instagram.com/tinafooddesign/>

<https://www.instagram.com/valentinalasagni/>

<https://www.behance.net/creativart80a2>

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.
