Fotografo, dunque sono: quanto è importante la resa fotografica del piatto?

rubik-cube-out-of-fruit-53e16d30

Chi, oltre che destreggiarsi tra i fornelli, lo fa anche tra i social, si sarà imbattuto nel #foodporn. Per i meno avvezzi a questa terminologia, non ha nulla a che fare con il VM18 (vietato ai minori). Il termine è stato coniato nel 1984 dalla scrittrice femminista Rosalind Coward, in un libro intitolato “FemaleDesire -Women’s sexuality today”, in cui sosteneva che l’estetica del piatto stava assumendo importanza maggiore degli ingredienti, della preparazione e di chi lo aveva cucinato. Complici i social, la tendenza al voyerismo del cibo è esplosa e ha portato con sé tanti altri fenomeni: l’importanza data agli chef, il dilagare di libri e programmi televisivi dedicati al cibo. Per non parlare della mania di condividere le fotografie di quello che si ha nel piatto, che sia frutto delle proprie mani o di quelle di un grande chef. E così a decretare il successo di un ristorante non è più solo la qualità dei piatti in menù, ma anche la loro resa fotografica visibili sul sito, pagine social e brochure aziendali. La soluzione più efficace per chi vuole far figurare al meglio i propri piatti è sicuramente quella di affidarsi a un professionista, meglio ancora se specializzato nella fotografia gastronomica. Per aiutare chi vuole provare a cimentarsi con questa difficile arte, magari armato solo di uno smartphone, abbiamo chiesto qualche dritta a Renato Marcialis, che dal 1976 si dedica alla food photography.



LUCE

Nelle cucine professionali c’è spesso una grande quantità di luce, che è indispensabile per realizzare delle belle foto. Bisogna però stare attenti alle temperature delle fonti luminose: una luce troppo fredda potrebbe alterare l’immagine del prodotto. La luce per una foto di gastronomia deve essere calda, altrimenti il piatto assume sfumature poco appetibili. Se, pur nel poco spazio libero di una cucina professionale, ci si riuscisse a ritagliare un angolo per un piccolo set fotografico, sarebbe sufficiente disporre di un piccolo illuminatore a led in formato 30x40 con davanti una lastra in plexiglas opalino,

da posizionare a h 11.00 o a h 2.00 rispetto al piatto da fotografare. Una sola fonte luminosa in questa posizione permette di creare dei chiaroscuri interessanti per dare risalto al piatto.

ANGOLO DI RIPRESA

Nella fotografia culinaria, si può scegliere la ripresa zenitale, ovvero dall'alto, oppure quella a 45°. Quest'ultima permette di catturare meglio il volume del piatto, mentre quella dall'alto tende a schiacciare. L'immagine zenitale può essere interessante quando il piatto è decorato con grafismi particolari che risaltano solo se ripresi dall'alto. In questo caso però bisogna creare i volumi giocando con la luce.

LA PREPARAZIONE DEL PIATTO

Il prerequisito per una bella foto è che il piatto sia ben preparato e ben presentato. Però si può usare qualche piccolo accorgimento per renderlo più fotogenico: la collocazione sul piatto di un germoglio verde, fresco e turgido può ravvivarlo e rendere la foto più interessante. Però è come un accessorio su un abito da donna: non serve strafare. Un trucco per rendere alcuni piatti più interessanti è quello di utilizzare delle bombolette spray di olio di mandorla, da spruzzare pochi istanti prima di scattare. In questo modo il piatto risulta più lucido e risalta meglio. È particolarmente utile per i piatti di pasta, che tendono ad assorbire i condimenti e ad apparire opachi.

IL FOTORITOCCO

Renato Marcialis non è un accanito seguace del fotoritocco, anzi dichiara di essere proprio negato, limitandosi a interventi molto semplici sulle sue fotografie. Questo non toglie che riconosca l'utilità di questo strumento per correggere alcuni errori, migliorare il contrasto o dare un taglio migliore all'immagine, reinquadrandola a scatto ultimato.



A CIASCUNO IL SUO MESTIERE

La regola dello "ogni scarrafone è bello a mamma sua" nella fotografia gastronomica non vale. Avendo sotto mano uno strumento che permette di scattare delle foto è facile farsi prendere dall'entusiasmo, ma è altrettanto facile sbagliare clamorosamente, trasformando un piatto, anche buono e ben preparato, in un'immagine nauseabonda. Per questo è sempre meglio affidarsi a un

professionista. Paura che costi troppo? La soluzione potrebbe essere proporre il cambio merce. Come non è detto che un bravo chef sia in grado di realizzare delle immagini accattivanti, può essere che un bravo fotografo di cibo non abbia il bernoccolo per la cucina, o che magari non abbia piacere di scambiare una sessione fotografica con una buona cenetta. In tempi di ristrettezze economiche per tutti, lo scambio di competenze e di tempo può diventare un altro modo di vivere l'economia e il baratto può tornare in auge.

UNA VITA DEDICATA ALLA FOTOGRAFIA GASTRONOMICA

Renato Marcialis, classe 1956, ha iniziato a fotografare il cibo nel 1976, prima collaborando col fratello maggiore Riccardo poi, dieci anni dopo, lavorando da solo. Nel suo studio per alcuni anni spazia in altri settori: moda, reportage, still-life, riprese industriali… Ottiene diversi riconoscimenti, ma nel 1992 decide di tornare a percorrere la via della specializzazione, collaborando con aziende alimentari per realizzare cataloghi, ricettari, packaging, campagne stampa ed affissioni. Alla soglia dei sessant'anni ha deciso di dedicarsi interamente al suo progetto "Caravaggio in cucina" in cui ritrae, ispirandosi al Maestro, gli ingredienti che si possono trovare in una grande cucina, facendoli risaltare attraverso l'uso sapiente della luce su uno sfondo quasi inesistente.