Il buono? È ciò che è bello: i consigli di Andrea Fongo

food-porn-eb5022d5

[caption id="attachment_144100" align="alignleft" width="176"] Andrea Fongo[/caption]

Oggi affermato fotografo di food, alle spalle un passato da cuoco: i consigli di **Andrea Fongo** su come immortalare con efficacia le creazioni culinarie.
“Come cuoco, ho iniziato da autodidatta, principalmente in contesti dove la ristorazione prevedeva grandi numeri e menù piuttosto standardizzati. Non c’era spazio per la creatività. Appena ho potuto, una volta capito che volevo uscire dal retro delle cucine, mi sono dedicato alla mia passione più grande: la fotografia. Il linguaggio delle immagini rappresentava il modo migliore per comunicare ed esprimere la mia creatività ad altre persone. Ho deciso di continuare sulla strada che avevo tracciato tra padelle e fornelli e sono diventato fotografo di food.”

Quanto ti è servito aver sperimentato in prima persona il mestiere di cuoco nella tua professione attuale?
Davvero tanto, perché l’esperienza pregressa mi consente di immedesimarmi nei cuochi con cui collaboro: poter stabilire un rapporto empatico e profondo con un cliente è sempre un grande valore aggiunto nel mestiere di fotografo.

Cos’è per te il foodporn?
Per il mio modo di vedere, la definizione fa riferimento ad un modo di fotografare i piatti che non

intende essere una condivisione che li valorizzi o li faccia apprezzare, ma piuttosto un’azione compulsiva, quasi effimera. Si scatta una foto perché ora il cibo va di moda e si ha un telefonino con fotocamera in mano. Attenzione, non delegittimo l’uso del cellulare, ma può essere fatto in maniera migliore.

Quanto è importante dare la giusta rilevanza estetica alle proprie creazioni culinarie e utilizzare con efficacia i social?
Usare i social in maniera oculata e consapevole, per far vedere e parlare di sé, specialmente se si è un ristoratore, è un’ottima cosa. Spesso purtroppo si tende a fare da soli, dalle foto ai testi fino all’intera gestione e si possono fare tanti pasticci ottenendo risultati molto poco promettenti.

Secondo te perché oggi la rilevanza delle immagini è assurta a un ruolo così importante?
Perché la fotografia ha il potere dell’immediatezza, del contenuto, del linguaggio e del messaggio. Prendo in prestito il famoso detto “Non è bello ciò che è bello, ma è bello ciò che piace”: ora vale tanto il contrario – “è buono ciò che è bello”, soprattutto nei siti di rating ristoranti come TripAdvisor o The Fork.

Foto che fanno la differenza: il decalogo di Andrea Fongo

Occhi da sfamare, cibo da guardare