Foto che fanno la differenza: il decalogo di Andrea Fongo

food-porn-decalogo-foto-6ffa28a7

Come fare una foto di food correttamente? Cominciamo dalle basi con il decalogo di Andrea Fongo...

1. **Essere personali**: avere la consapevolezza di comunicare le proprie peculiarità e la propria identità in modo personale e possibilmente originale.

2. **Posizione**: nel formato quadrato di Instagram è ottimale che il “soggetto” delle foto, che sia food o un ritratto al personale, sia centrato.

3. **Composizione**: riempite tutta l’immagine perché sarà meglio visualizzata sul piccolo schermo del cellulare, dove la maggior parte degli utenti guarda Instagram.

4. **Punto di vista**: fotografare il food quasi sempre con un angolazione di 45 gradi. Se il cibo ha poco volume come una zuppa meglio fare la foto dall’alto a 90 gradi, mente se ha un grosso volume, per esempio un hamburger, allora meglio scattare in maniera frontale.

5. **Linee dritte e regolari**: evitare di fotografare il cibo/piatto inclinato e nelle foto degli interni del locale mantenete le linee verticali e orizzontali dritte.

6. **Fonte luminosa**: prediligete la luce naturale del sole perché avrete colori migliori e una migliore qualità dell’immagine.

7. **Luce**: la luce perfetta per creare dei chiaroscuri e rafforzare la forza dell’immagine è quella che viene di fronte a voi e di lato. La luce che viene dalle vostre spalle appiattisce il soggetto.

8. **Colore**: non applicate filtri alle foto di cibo ma rispettate il giusto colore che viene visto dall’occhio umano.

9. **Contestualizzare**: inserire dettagli del vostro locale a fianco di un piatto (anche pareti, mani ed altri elementi) e dedicate scatti di dettagli per incuriosire e stimolare le persone che vedranno le vostre foto.

10. **Layout**: seguite la regola delle tre foto su Instagram per inserire foto che “parlino tra di loro” cioè che abbiano assonanze di soggetto, colore, forme dell’immagine.

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

Occhi da sfamare, cibo da guardare