

Un Sorso di Vita!
AMARANCA
 Nobile Amaro dell'Etna



Nobile Amaro dell'Etna

Amaro Siciliano unico ed esclusivo che armonizza la freschezza classica e pulita dell'arancia selvatica e le note giovani e frizzanti delle erbe aromatiche. Rispettando e confermando, da buon prodotto tipico, il binomio tra la Sicilia e gli agrumi.



ROMEO

FOOD PHOTOGRAPHY

SCRIVERE CON LA LUCE

Alzi la mano chi non ha mai fotografato un piatto per condividerlo sui social!

DI SERAFINO GERACI

Il cibo non è più soltanto qualcosa che nutre il nostro corpo, ma è diventato anche strumento di "social-izzazione". Da quando internet ha "invaso" la nostra quotidianità ogni momento viene condiviso online e le foto del cibo sono seconde soltanto ai selfie! Basta avere un account facebook o instagram per imbattersi in infinite photogallery di food, o accendere la tv, per essere travolti da un "turbinio" di lezioni di cucina, sfide ai fornelli, programmi di chef più o meno noti. Queste continue sollecitazioni visive hanno generato crescente interesse negli utenti determinando un'aspettativa sempre maggiore.

È in questo clima che la **food photography** - specializzazione del genere fotografico **still life** - dà vita ad immagini di cibo sempre più stuzzicanti, in grado di generare "l'acquolina in bocca", al contrario dei lavori amatoriali che allontanano il consumatore finale a causa di foto scattate male.

Che sia per l'editoria, per il packaging o semplicemente per migliorare e promuovere l'immagine di un ristorante - il fotografo specializzato - potrà fare "la fortuna" di un prodotto o di un locale. Nonostante la moltitudine di immagini, di **food blogger** e **influencer**, **per scattare correttamente una foto di food nulla è lasciato al caso: è necessaria**



pag. 9 >

Ph. Serafino Geraci - #foodsoulphotographer

IL MIGLIOR SISTEMA DI RIPOSO PER HOTEL. OGGI ANCHE A CASA TUA.

IL PRIMO CON LA FORMULA
A NOLEGGIO.



High Comfort Room è il primo sistema di riposo pensato per migliorare la customer satisfaction degli ospiti, trasformando ogni camera in una splendida Suite.

100% MADE IN ITALY
100% IN LATTICE NATURALE
NESSUN FEE D'INGRESSO. 0 SORPRESE, GRAZIE ALLA FORMULA WARRIES FREE



una buona tecnica fotografica, grande esperienza sul campo ed una costosa attrezzatura. Per quel che riguarda me, è indispensabile anche il rapporto umano con lo chef per creare il feeling utile ad interpretare fedelmente ogni suo piatto. Quando nasce "un comune sentire", infatti, vengono fuori i lavori migliori dove la tecnica e l'anima si fondono. Da qui la scelta di **#foodsoulphotographer** per il mio profilo Instagram: "amo fotografare l'anima del cibo", mettere in luce i dettagli. La food photography non è "arte culinaria" ma foto grafica, **quel che si fotografa può non essere commestibile ma deve essere bello da vedere, al punto da "sentirne il profumo", tanto da far nascere il desiderio immediato di gustarlo.** Non c'è una regola per fotografare correttamente un piatto, ma tante! Bisogna avere **buona capacità di composizione dell'immagine**, trovando il punto di ripresa che valorizzi il piatto: molti scelgono di **fotografare a 45°** perché è la naturale prospettiva di chi siede a tavola. Occorre gestire la luce in modo ottimale, maggiormente

se utilizziamo flash da studio - anziché la luce naturale - affinché il servizio finale restituisca coerenza di illuminazione tra uno scatto e l'altro. E' fondamentale scegliere correttamente il punto di **MAF** (messa a fuoco), saper gestire la **PDC** (profondità di campo) sfruttando sapientemente l'effetto **bokeh** creando una piacevole sfocatura dello sfondo rendendo protagonista il soggetto a fuoco. Occorre tenere gli **ISO** bassi (sensibilità dei sensori alla luce) e fare massima attenzione alla **temperatura colore** ed al **bilanciamento del bianco**. Questi, e molti altri, sono aspetti tecnici fondamentali per produrre corrette fotografie di food. Fino a poco tempo fa soltanto le aziende più note dedicavano un budget adeguato all'immagine dei propri prodotti ma, oggi, anche le realtà più piccole investono. Come si usa dire "se temi il costo di un professionista è perché non hai idea di quanto, alla fine, ti costerà un incompetente" e - mai come in questo caso - "mangi quel che paghi"! ●



STILL LIFE

È una **specifica tecnica fotografica** utilizzata per indicare la raffigurazione di oggetti inanimati. Il soggetto è fermo (still) e può sembrare quindi più difficile fare errori, ma la conoscenza tecnica generale (utilizzo dell'illuminazione e costruzione dello sfondo) è spesso più complessa. In italiano si può tradurre con "natura morta". La prima fotografia food conosciuta della storia (1829) è "la table servi" di Joseph Nicéphore Niépce: una semplice tavola imbandita con ciotola, pane e bottiglia di vino.



Ph. Serafino Geraci - #foodsoulphotographer