

VareseNews

Perché piace fotografare il cibo e perché è importante farlo bene

Pubblicato: Venerdì 3 Luglio 2020



Da quando i **social media** sono entrati a fare parte della nostra cultura si è verificato un qualcosa di particolare, un accentrato interesse per tutto ciò che è **immagine e fotografia**. Ne è un esempio un social network come Instagram, che ha fatto il suo successo sulla condivisione di immagini con brevi commenti, dove gioca più la parte visiva di quella scritta.

Instagram gioca sull'**immediatezza**, sulla curiosità subito soddisfatta. Cosa c'è di più immediato di un'immagine, di una fotografia? Così, tra le tante immagini proposte, tra i selfie specchio di vanità, tra le foto giornalistiche e sportive, si sono fatte strada prime fra tutte anche le **foto di cibo**.

Perché piace tanto fotografare il pasto che stiamo per mangiare? Intanto possiamo dire che fotografare il cibo è un'arte. La **food photography** è infatti una specializzazione della fotografia utilizzata in genere per scopi commerciali, per la promozione dei piatti dei ristoranti, dei bistrot, dei fast food, dei locali tematici.

Imparare a fotografare il cibo e farlo bene può portarci un ritorno in termini di business. Puoi vedere alcuni esempi di food photography sulle bacheche di [italiaonline](#). Ma quali sono gli **elementi fondamentali** di quest'arte?

La food photography

Elementi importanti della food photography sono la **luce**, che serve a determinare l'importanza del **colore** per fotografare il cibo e influenza inconsciamente di chi guarda l'immagine. Il colore nella food photography è fondamentale per attrarre il potenziale cliente, che guardi il piatto, provi un senso di attrazione, interesse, acquolina in bocca e abbia voglia di gustare nell'immediato la prelibatezza che vede nella foto.

Altri elementi importante sono la **semplicità della composizione** del piatto e la sua fresca rappresentazione, nel senso di **piatto appena sfornato** e servito in tavola: un piatto caldo e appena uscito dal forno, dalle mani dello chef, si potrà addirittura quasi percepire dalla fotografia e sarà ben diverso da una fredda natura morta.

Da ultimo ma non per importanza c'è la **profondità di campo**. Per fotografare il cibo si preferisce usare una profondità di campo ridotta in modo che lo scatto si focalizzi sull'immortalare un preciso punto della pietanza mettendolo in risalto.

L'importanza della food photography

La food photography è molto importante per chi ha un'**attività di ristorazione**. L'uso delle giuste fotografie è un biglietto da visita del locale, immediato e fondamentale per la promozione di un ristorante, soprattutto online. Le recensioni accompagnate da fotografie dei piatti stimolano il potenziale cliente a visitare il sito web del locale e a interessarsi per recarvisi e gustare di persona le delizie proposte.

La food photography per i locali di ristorazione è determinante per mettere in risalto ciò che è proposto nel proprio **menù**, ciò che i clienti si aspettano di trovare davanti a sé non appena si recano nel posto prescelto.

Ma perché piace tanto fotografare e soprattutto **guardare foto di cibo**? Perché il cibo non ci fa domande, non ha pretese, non ci stressa e ci rilassa. Il cibo si offre a noi nella sua forma migliore, pronto a soddisfare un'esigenza di gusto ma anche visiva e stimolante degli altri sensi.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it