Brambilla&Serrani: com'è cambiato il mondo della foto di food

dbs6880-859b128e

Le loro foto di food le hanno rese famose tra operatori e appassionati del settore. Ma forse non sapevate che a Francesca Brambilla e a Serena Serrani piace fotografare -soprattutto- **le mani degli chef**. “I gesti delle mani rappresentano il passaggio tra pensiero e cuore. Ecco perché sono **elementi rivelatori del carattere e del temperamento**”, osserva Francesca. Insegnanti ai Master dello IED, fotografe ufficiali del congresso internazionale Identità Golose e autrici di libri e di servizi di food per i principali editori, Brambilla e Serrani lavorano insieme da quasi una decade. E ora con una selezione di nove scatti di mani di chef -di cui volutamente si cela il nome per evitare che l’attenzione si sposti sulla starchef- sono in mostra con la loro prima personale, “**Solo un gesto**”, visitabile fino al 30 novembre nella sede di **Kitchen in via De Amicis 45 a Milano**. Una mostra itinerante che a inizio 2017 sarà ospitata anche dalla **tenuta dei Monaci Delle Terre Nere**, un raffinato boutique hotel alle pendici del Monte Etna a **Zafferana Etnea (Catania)**. “Questa personale per noi rappresenta l’inizio di una nuova fase, perché ci apre la possibilità di iniziare un percorso differente da quello commerciale e di poterci quindi esprimere in modo più personale”, ci racconta Serena.



Com’è cambiato il mondo della fotografia di food negli ultimi 15 anni?
Francesca: Complice la minore attenzione di media e aziende nei loro confronti, 15 anni fa gli chef si affidavano totalmente al fotografo che quindi godeva di maggiore libertà creativa e dell’autorevolezza per indirizzarli nella creazione dei piatti da fotografare. Oggi invece, vuoi per la maggiore popolarità degli chef, vuoi per l’avvento degli smartphone che fanno sentire tutti dei fotografi, la nostra libertà è più limitata e il nostro ruolo più complesso. Non basta più essere bravi fotografi di food: occorrono anche tatto, senso della psicologia e delicatezza per creare un rapporto di fiducia con lo chef.

Anche la fotografia di food è una delle spie dei comportamenti sociali… Com'è lo scenario?
Serena: Nell'era dell'esibizionismo il settore food vanta un campionario ricchissimo di grandi e piccoli esibizionisti alla ricerca di un I like. Oggi davvero tutti si sentono chef e fotografi di food. Non c'è mai stata così tanta quantità di foto di cibo, ma la maggioranza è di bassa qualità. Il risultato è che ci si abitua al mediocre e si dà meno valore alla professionalità.
Francesca: L'aspetto positivo della rivoluzione tecnologica è che l'avvento del digitale ha portato a una democratizzazione della fotografia, che prima digitale era più costosa e quindi meno accessibile. Il rovescio della medaglia è che così si abbassa il livello del gusto, della cultura e della qualità.

Che cosa vi aspettate per il futuro?
Serena: La fotografia diventerà sempre più "liquida", ovvero contaminata da altri media e linguaggi. Video e musica, ovviamente, ma non solo.
Francesca: La fotografia di food sarà sempre più mediocre e di conseguenza svalutata dal punto di vista economico. Solo una ristretta cerchia di chef e aziende continuerà a investire nella qualità e nella professionalità, a fronte di investimenti più costosi perché esclusivi.

Veniamo ai temi della rubrica, ora. Quando mettete una croce rossa sopra un ristorante, cibo a parte?
Serena: Quando il personale non è cortese.
Francesca: Quando l'ambiente è rumoroso.

I vostri ristoranti del cuore a Milano?
Francesca: Ratanà e Il Luogo di Aimo e Nadia. Per la pizza, la Taverna Gourmet.
Serena: Alice, Ratanà e Il Luogo di Aimo e Nadia.

Se vi dico… cocktail bar?
Francesca: Mi piacciono i cocktail, adoro il gin e sono esigente. Così, alla fine, frequento quasi sempre solo il Rita, Carlo e Camilla e il Twist On Classic.
Serena: Ti rispondo che sono un'appassionata di Gin Tonic e che frequento spesso il Rita, Carlo e Camilla e il Mag.