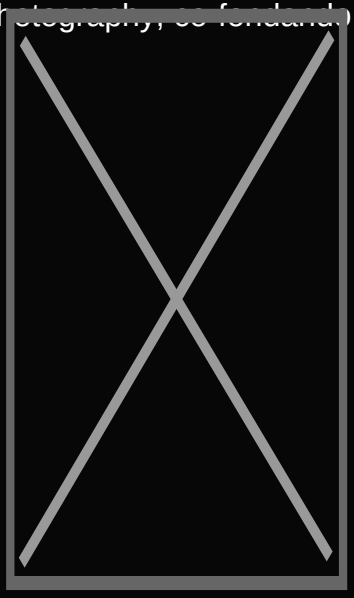
FotoFood sui social: i trucchi di TheFork per scatti da professionista

credits-andrea-fongo-4-8b4e76e0

Instagram è il social preferito dagli italiani. A dirlo una recente indagine condotta dall'agenzia « **Found! Story Engagement Factory**» per i Macchianera Internet Awards. Secondo la ricerca in questione il 62% degli italiani apprezza la semplicità di utilizzo di Instagram e la possibilità di raccontare una storia attraverso le immagini. Quanto ai temi più ricorrenti, **dopo la moda, è il food a essere protagonista indisuccusso** su Instagram. Ecco perché **TheFork** - applicazione numero uno in Italia per cercare e prenotare ristoranti tra ben 8000 possibilità - ha coinvolto uno dei fotografi con cui collabora per i contenuti della propria piattaforma per "guidare" gli utenti a scattare foto degne dell'hashtag **#foodporn**.

Ecco dunque cosa ha svelato **Andrea Fongo**, che assieme alla sua passione per la cucina (ha lavorato per 4 anni come cuoco) si è specializzato nella food photography, co-fondando nel 2017 anche il collettivo **ZEST** dedicato all'estetica visiva del cibo.



[caption id="attachment_131247" align="alignleft" width="177"] (foto di Andrea Fongo)[/caption]

Di seguito le regole per imparare tutti i trucchi.

1. Essere personali

Quando fotografate un piatto siete di fronte a un qualsiasi soggetto fotografico. Dunque esprimete attraverso di esso ciò che volete raccontare, la vostra particolare prospettiva.

2. Gestire la luce

La fotografia nasce dalla luce, è l'elemento che modella come il cibo apparirà nell'immagine. È bene quindi disattivare il flash dello smartphone ed evitare che le luci del ristorante siano frontali al nostro piatto. La luce ottimale è sempre opposta a voi oppure ai lati del soggetto.

3. Comporre il soggetto

È meglio evitare prospettive oblique o cadenti, in cui sembra che il cibo scivoli via dal piatto. Componiamo l'immagine mantenendo il più possibile delle linee perpendicolari, concentrandoci sul soggetto principale mettendolo in evidenza secondo la regola dei due terzi, e valorizzando il più possibile forme geometriche fondamentali che troverete nel vostro campo visivo (linee, cerchi ecc.).

4. Scegliere il punto di vista

Ogni piatto-soggetto ha una resa visiva migliore a seconda della sua forma e struttura. Fotografare a 45 gradi è generalmente il modo migliore. Ma se è un cibo con poco volume, cioè piatto, meglio mettersi in prospettiva zenitale (dall'alto "a picco" sul soggetto), mentre se il soggetto è abbastanza alto (una bella fetta di torta, un hamburger a più strati ecc.) lo si può fotografare direttamente frontale.

5. Riempire tutta l'inquadratura

Sempre consigliabile riempire tutta l'inquadratura a disposizione, anche con l'aiuto di bicchieri o altri elementi presenti sul tavolo, oppure sfruttando al massimo la superficie del piatto su cui è disposto il cibo.

6. Scattare con luce naturale

Se avete la possibilità, sempre meglio fotografare i piatti senza la luce artificiale dell'illuminazione del locale ma servendosi invece della luce naturale che entra dalle finestre (altrimenti avvicinare il piatto il più possibile ad un'unica fonte di luce artificiale).

7. Regolare i colori

Fatevi aiutare da un colorimetro, un semplice strumento che presenta i colori principali e che potete selezionare sulla vostra foto (poi eliminandolo con un semplice taglio) per calibrare l'immagine sul giusto colore. Nelle fotografie di cibo è fondamentale rispettare i colori naturali degli alimenti.

8. Contestualizzare le foto

Potete scegliere di dare un tocco in più al vostro racconto fotografico aggiungendo alcuni dettagli vicino al piatto (pareti, mani, elementi di contorno, ecc.) oppure posizionarlo fuori dal tavolo (su una particolare sedia o bancone presenti nel locale).

9. Editare le foto

Per un effetto ottimale è bene ultimare le proprie foto con qualche ritocco (luminosità, contrasto, vividezza e nitidezza). Sebbene siano semplici da usare, i filtri di Instagram possono essere molto invasivi; meglio scaricare app come Snapseed o Photoshop Express.

10. Mantenere uno stile

Quando avrete affinato le tecniche e perfezionato il vostro occhio fotografico, lavorate per mantenere un tocco personale e uno stile che racconti in ogni scatto chi siete.