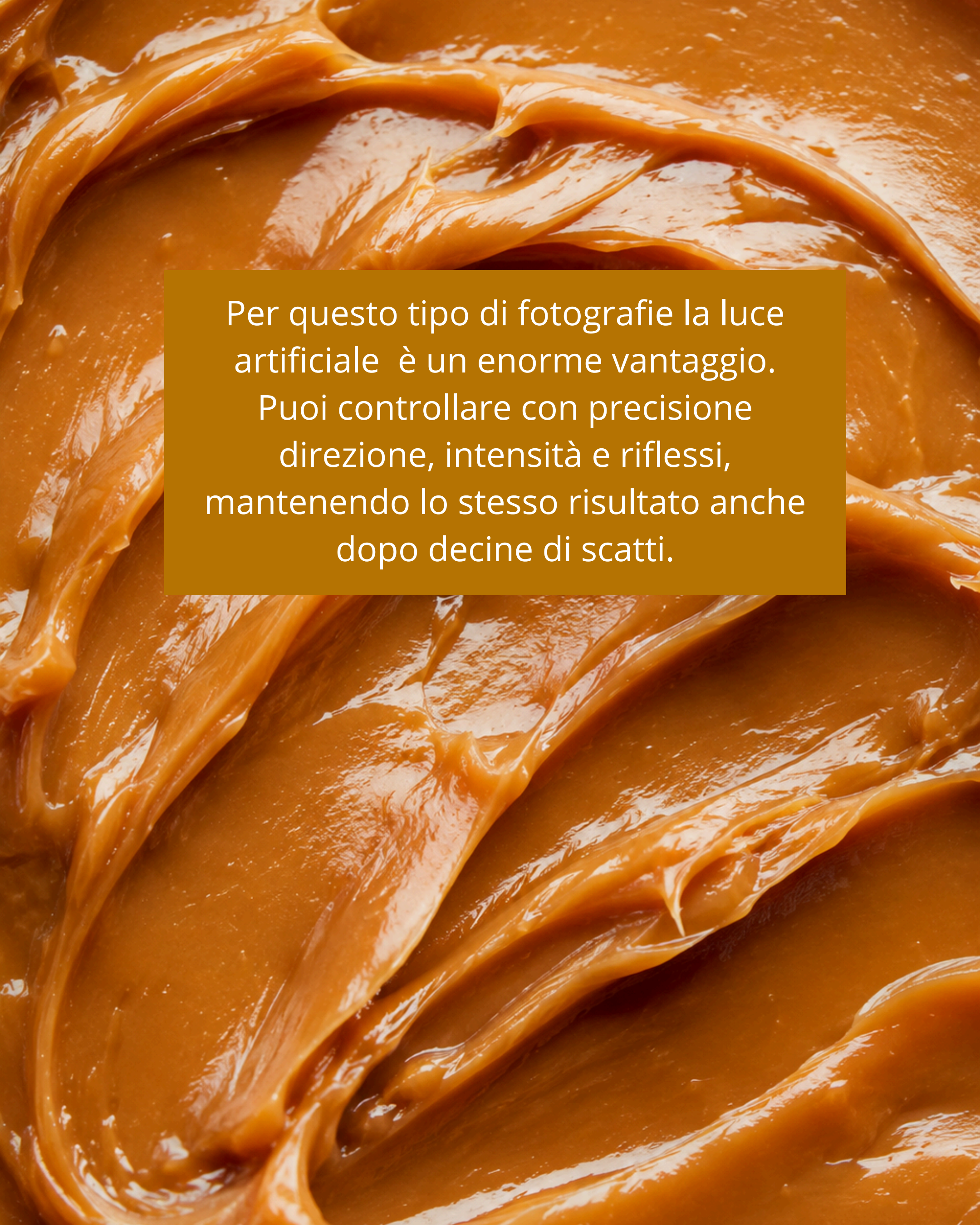
COME FOTOGRAFARE
LA TEXTURE
del cibo





Usa un obiettivo macro.
Puoi riempire l'inquadratura
mantenendo nitidezza e dettagli.
Le texture iniziano a diventare
protagoniste quando elimini tutto ciò
che le circonda.



Per questo tipo di fotografie la luce artificiale è un enorme vantaggio. Puoi controllare con precisione direzione, intensità e riflessi, mantenendo lo stesso risultato anche dopo decine di scatti.



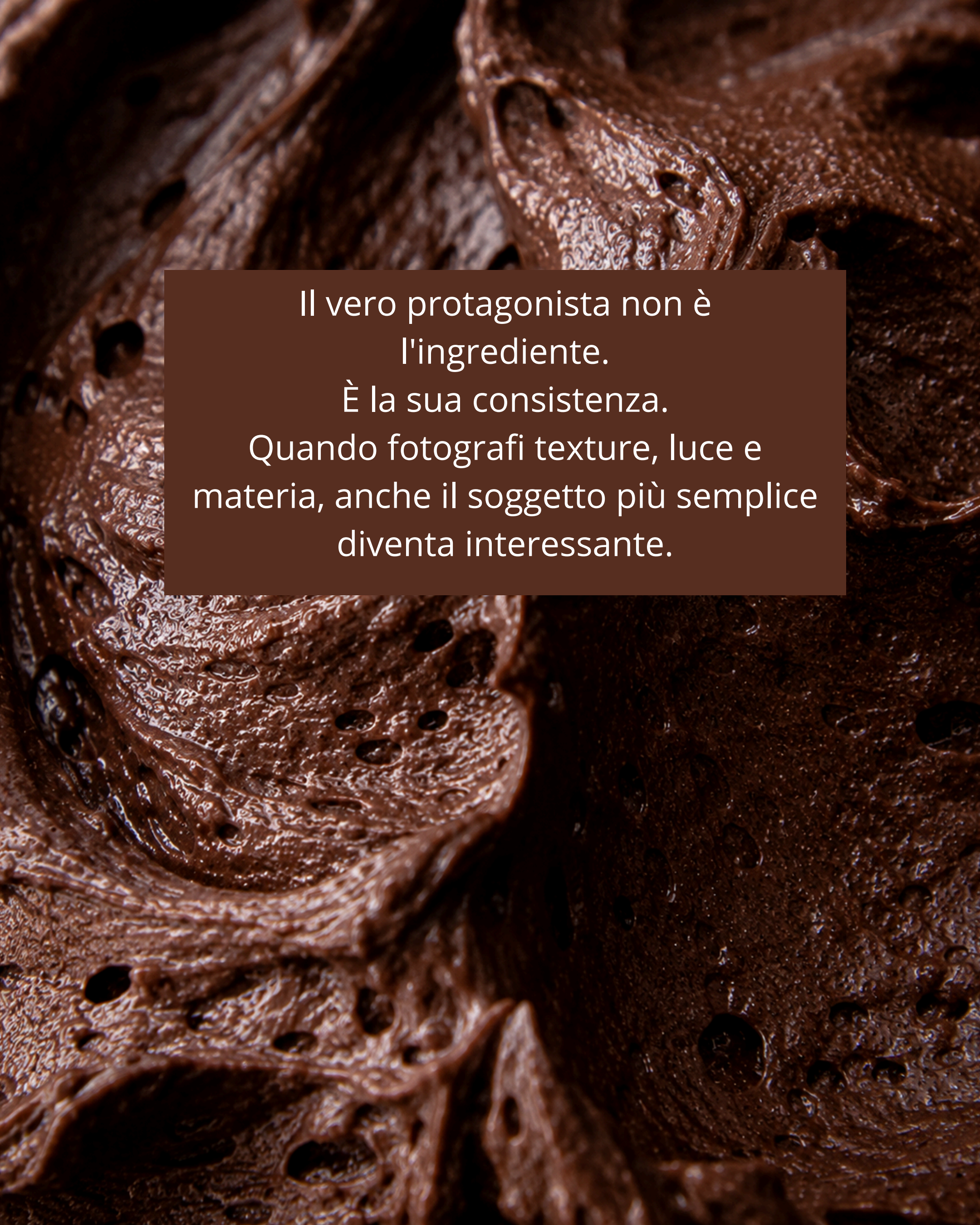
Immergere alcuni alimenti in pochi millimetri d'acqua, o semplicemente bagnarli, aumenta i riflessi e li fa apparire più freschi e brillanti.
Con ingredienti come piselli, pomodorini o piccoli frutti, è un accorgimento semplice ma molto efficace.



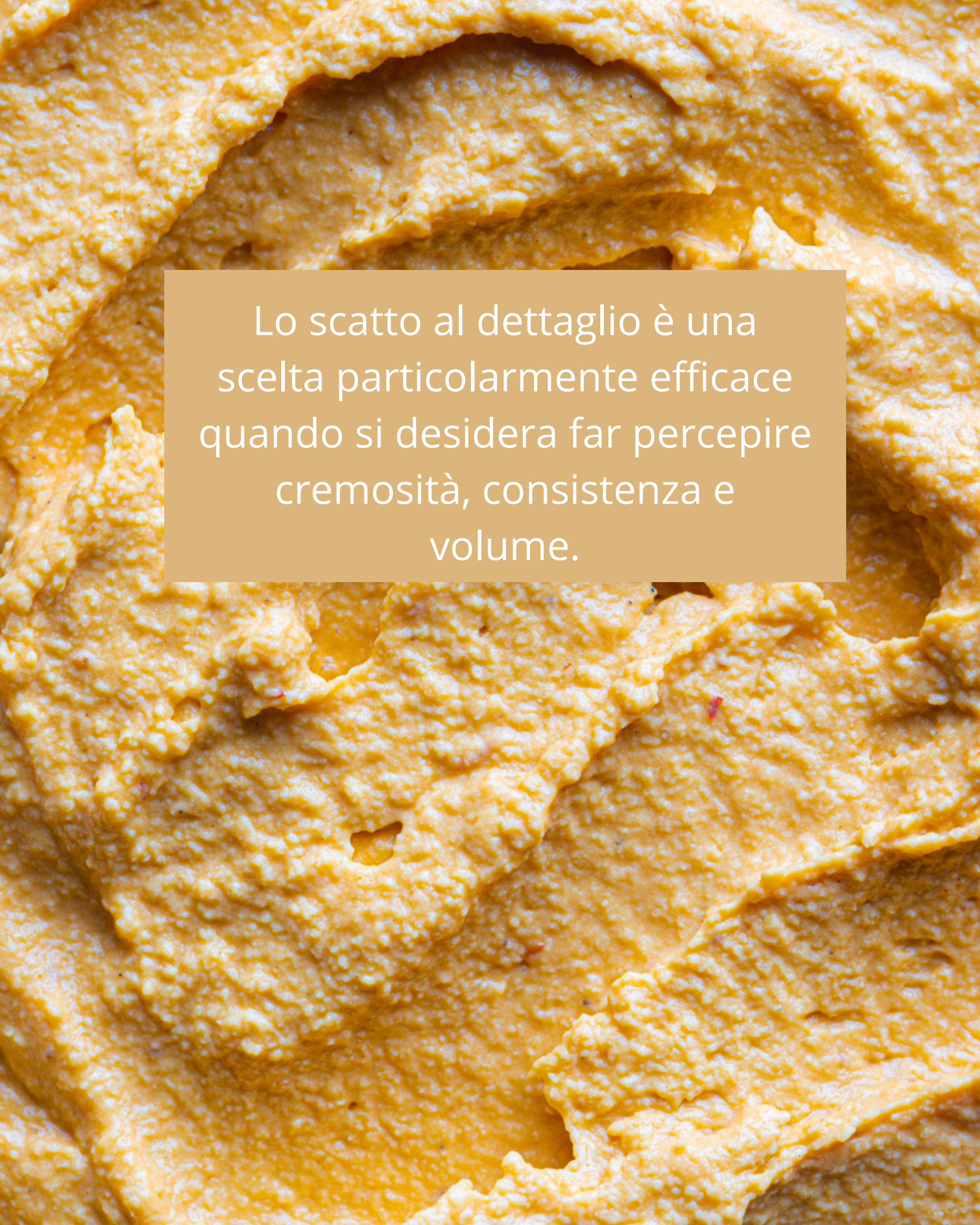
Anche se l'inquadratura è piena,
ogni elemento deve essere
leggibile.
Pulizia, ritmo e ripetizione rendono
la foto piacevole da osservare.



Non cercare il soggetto. Cerca il dettaglio più interessante.
Una fotografia macro non deve raccontare tutto.
Deve trovare quel particolare che, visto da vicino, diventa quasi un'immagine astratta.



Il vero protagonista non è
l'ingrediente.
È la sua consistenza.
Quando fotografi texture, luce e
materia, anche il soggetto più semplice
diventa interessante.



Lo scatto al dettaglio è una scelta particolarmente efficace quando si desidera far percepire cremosità, consistenza e volume.

Gli elementi di disturbo aiutano a contestualizzare il soggetto principale; servono a creare ritmo visivo, profondità e a far emergere ancora di più il protagonista grazie al confronto.

ADESSO TOCCA A TE!

- Scegli un ingrediente e prova a fotografarne la texture.
- Non serve cercare ingredienti particolari.
- Serve imparare a guardarli in modo diverso.

La prossima volta che prepari un set, torna qui e prova a mettere in pratica uno di questi consigli!