

Fotografia gastronòmica.
Ib3 Radio. 10 febrer 2018





Una de les darreres modes, principalment gràcies a varies webs i aplicacions per a mòbil com Instagram o Pinterest; és la de fer fotografies a plats, aliments o visites

gastronòmiques a restaurants o altres trobades culinàries. **De fet ja han sortit moviments fotogràfics específicament gastronòmics com ho són foodporn o food styling .**

També aquest canvis o modes afecten a altres parts del nostre dia a dia, com el llenguatge o el comportament, per exemple: El que abans era un gastrònom o gourmet ara, a la era digital, s'anomena foodie. I el que abans era anar a sopar a fora ara s'esdevé un espectacle on cada plat reb una bona dosi de sessió fotogràfica digne d'un artista de cinema.

Crec que ho hem de reconèixer, pots ser que ens faci un poc de vergonya, però sabem perfectament que quant ens presenten aquelles postres que pareixen un quadre de museu pocs es resisteixen a treure el mòbil o la càmera i immortalitzar el moment. **I els cuiners ho sabem i part del nostre objectiu a l'hora de presentar un plat també és el de “quedar be” a la foto que prengui el client.**

Això pot parèixer un poc vanidos per part del cuiner, però avui dia tots els restaurants tenen presència a les xarxes socials i el preu que te una bona fotografia amb un bon comentari no es pot pagar amb diners.



Cercant a instagram hastags (#) com : deliciós amb 2.719.611 publicacions, foodporn amb 258.122.194 publicacions, “comida” amb més de 6 milions o postres amb 2 milions uns s’ha n’adona del que **estam xerrant avui**. I això sense tenir en compte que moltes d’aquestes fotos s’envan a tripadvisor o altres webs semblants; doncs ja tenim tema per estona.



Com feim una bona foto

LLUM:

- En primer lloc usarem en la mesura del possible la **llum natural** , si estam a casa usarem una finestra per a projectar ombres sobre el plats i si estam fora podem usar un fol o una paret blanca per a reflectir la llum del Sol. En la mesura del possible **hem de fugir de la llum del flash.**
- Si no tenim llum del sol podem ajustar el brillo i el contrast del nostre dispositiu. Segur que trastejant un poc a casa i fent proves sabrem quines són les millors combinacions en sortir a fora. Sempre obtindrem un millor resultat si no usam les configuracions automàtiques.



- Per a evitar “renou” o vibracions, millor optar per usar un suport pel dispositiu i usar el temporitzador.
- Les fotografies preses des d’adalt o zenitals funcionen be amb bols i plats amb molts d’ingredients o colors. Però el millor són primers plànols, angles de 45° i picats d’abaix adalt. Tot per donar volum al plat.
- Hem de tenir present que el fondo també forma part de la imatge , per l quan cosa hem de tenir present el que pot sortir darrere la imatge que volem pendre.
- També queda molt be enfocar una part del plat i que la resta surti desenfocat.
- **Alerta amb els filtres , marcs i altres “additius” fotogràfics.** Es com si al plat que ens presentessin li afegíssim més sal i més espècies.. espenyaríem la creació del cuiner. Dons el mateix passa amb el filtres: menys és més. **Se tracta de fer que el menjar sembli el més natural possible.**
- No serem els únics que facen fotos a plats, dons el mateix que feim abans de cuina , ho podem fer abans de fer fotos. Cercarem altres imatges de plats i aprendrem del que fa la gent .



COMPOSICIÓ:

- El millor és començar amb a les regles o normes de composició bàsica que, per començar, ens donaran bons resultats i ens ajudaran a col·locar els elements de forma ordenada dins de l'enquadrament. Les més utilitzades són:
- **Regla dels terços:** Segons la qual, el centre d'interès d'una imatge se situa en la intersecció originada per la divisió de la imatge en tres terços horitzontals i verticals. Allà és on se situa el punt de major interès de la fotografia.
- **Espai negatiu:** Tot allò que envolta de forma neutra (sense aportar informació) al subjecte principal, es coneix com a espai negatiu.
- **Format vertical:** una forma diferent de veure la fotografia i que als plats els hi va molt be.... video vertical mai.
- **Evitar el caos.** És millor posar pocs elements a la imatge i guiar la mirada de qui observa la imatge
- **Factor humà:** No oblidem que en qualsevol imatge en què aparegui un element humà, aquest cobra especial importància, ja que ens permet empatitzar i suggereix proximitat: copes, tassons, perfils humans, coberts. No fer-ho sempre però te tant en tant si.
- No ens hem de conformar amb una sola imatge, farem diverses fotos canviant el punt de vista, girant al voltant de l'escena, d'aprop, lluny.



Juan L. Fernández
CUINER



EDICIO:

El pas final abans de la publicació:

El més important a l'hora de retocar les imatges és que recordem que el menjar ha de semblar menjar, és a dir, un HDR (alt rang dinàmic o saturació) en una tomàtiga potser et sembli xulíssim, però a ningú li va a venir de gust menjar-se una tomàtiga més vermella que un semàfor de festa. L'edició ha de respectar les textures i els colors naturals en tot moment, per la qual cosa és important que tota l'edició se centri en:

- El menjar ha de semblar menjar.
- El menjar ha de semblar fresc i en bon estat.
- La textura dels aliments és essencial, ja que a través d'ella s'activa el nostre sentit del tacte.
- Els colors són molt importants precisament per transmetre el bon estat del menjar però també per fer-nos destacar al nostre protagonista principal.
- El balanç de blancs és la tonalitat dominant de l'escena, i ens ajuda a transmetre fredor, calidesa o un to neutral a la imatge.
- Si pot ser usarem pocs filtres , i no sempre.





Ja per acabar direm que igual que feim a l'hora de cuinar fent una bona miche en plaçe per a la recepta , a l'hora de fer sessions fotogràfiques millor planificar la sessió

Aquest primer pas és fonamental en tot procés creatiu. Jo em baso en una "visualització" del plat final ja des del seus inicis en l'elaboració. **Penso la recepta i un cop pensada imagino com muntar el plat** . Tot juga un paper important i res està posat a l'atzar. Els colors són importantíssims, hem d'utilitzar una gamma de colors similars perquè si no és així restarem importància al que volem fotografiar.

Si improvisam aconseguirem que la foto sembli un bullit que ningú sabrà on portar la mirada. Hi ha coses obvies com si vas a fotografiar un pebre vermell, no seria viable posar-ho sobre un plat o palangana rosa

Quan feim servir colors com vermell, verd, groc millor deixar-los com colors principals i recolzar-mos sobre la resta de "l'atrezzo" en tons neutres o més clars perquè la importància se l'emporti tot l'ingredient principal.



El mateix passa amb les bases que hem de fer servir:

- les fustes són perfectes perquè donen molta textura a l'escena. Però tenint en compte que depenent de la fotografia i del que vulguem mostrar, aquesta textura pot ser que resti protagonisme a l'objecte principal.
- Pissarres, estan molt de moda, però sempre sense posar-hi a sobre ni salses ni element amb oli.
- La porcellana blanca és el més comú, evita problemes però resta originalitat. Farem proves amb porcellana de colors i formes vistoses.
- El vidre és molt complicat, bols encara, però plats.. millor oblidar-los.
- Palanganes metall, pedra, terrissa, marbre tot és perfecte per a col·locar els nostre menjar
- En alguns casos no tindrem problemes amb el temps, sobretot en receptes com coques, galetes, begudes etc ... Totes aquestes aguanten davant de qualsevol dubte que pugui sorgir-nos sobre la col·locació del nostre escenari. Però en casos com el gelat, Souffles, carns, peixos **hem de ser ràpids perquè perden aquesta textura inicial i comencen a ressecar o oxidar-se com el cas de la fruita.**

Després de tot això ja podem accedir a l'Insta, face o pinterest i mostrar les nostres creacions al Mon.

Algunes aplicacions que podem usar pels mòbils i que us recomano:

Edició de fotos amb Enlight Photofox i si voleu veure algunes imatges molt xules de plats provau BBC Good Food. No obstant una visita ràpida a la vostra tenda de apps segur que us ajudarà millor a trobar el programa que heu de menester.





I des del costat del cuiner/cuina, com afrontar el tema d'avui?

La decoració en cuina consisteix en una sèrie d'operacions destinades a la bona presentació dels aliments .

La decoració en cuina és imprescindible:

- * ja que si un plat no resulta suggestiu ens deixarà indiferents
- * si no transmet sensació d'abundància o plenitud produirà insatisfacció
- * si no està presentat amb naturalitat ens provocarà rebuig
- * si els seus ingredients no suggereixen contrast o harmonia ens resultarà avorrit .

Els factors que condicionen la decoració són :

- * El menjar que és objecte de presentació .
- * El temps de què es disposi per decorar .
- * Les circumstàncies que ens envolten .
- * Els ingredients que tinguem per decorar
- * La vaixella que hem d'emprar

Un punt , aquest darrer, crec molt important. Perquè la vaixella sigui la correcta hem de tenir en compte:

- * Material que faciliti la presentació .
- * Superfícies llises i de fàcil neteja .
- * Sense colors cridaners que emmascarin al de l'elaboració .
- * La forma i grandària en equilibri amb els aliments que se serveixin en ella .



En relació amb els aliments que presentarem cal saber que :

- * Tots els empleats per decorar han de ser comestibles .
- * La decoració ha harmonitzar i guarnir l'ingredient principal .
- * El menjar presentat ha de suggerir sensacions acord amb la seva elaboració.
- * Els aliments han de completar del punt de vista nutritiu .
- * Bon contrast de colors
- * Les carns i embotits no s'han de tallar massa fins.
- * Els peixos han de ser frescos , i amb un tall que faciliti la decoració i servei .
- * Extrepar la higiene en la presentació dels aliments.
- * No ha d'haver taques ni res aliè a l'aliment ni guarnició principal.

Color:

- Per destacar , utilitzeu blancs i negres .
- Per unir grisos / marrons i beig .
- Emprar només dos colors , és preferible a tres.
- Els diferents colors han d'estar en la següent proporció : 1er color (principal) 60% ; 2n color (semioposat) 30% , i 3er color (contrast màxim) 10% , aproximadament

Leonardo Da Vinci va desenvolupar la teoria del color 541, en la que definia un màxim de tres colors a un plat .

El plat o elaboració hauria de tenir un 50% del color dominant

El recipient (molt important) un 40%

La decoració o guarnició un 10 %

Juan L. Fernández
CUINER

