

TÉCNICAS DE FOTOGRAFIA GASTRONÔMICA

Dicas para tornar as fotos dos seus pratos mais atrativas!

Por: Mercado Food Service



A arte de comer com os olhos!

A expressão "comer com os olhos" surgiu na Roma Antiga, no século VIII A.C., e se referia às cerimônias fúnebre em que banquetes eram servidos aos deuses e não podiam ser tocados nem comidos, sendo apreciado apenas com os olhos pelos vivos.

Uma fotografia bem elaborada de comida tem exatamente esta função, aguçar todos os sentidos do observador de forma a fazê-lo imaginar e desejar o alimento diante de si.

O marketing da fotografia tem sido usado cada vez mais por bares, restaurantes, padarias e outros estabelecimentos gastronômicos para atrair clientes. É preciso gerar a vontade de comer aquele prato, e para isso, tudo precisa ser trabalhado harmoniosamente a fim de evidenciar a textura e as cores originais do alimento.

Photo by Heather Ford on Unsplash



Photo by Hermes Rivera on Unsplash

A composição da foto é um fator muito importante, porque ela ajuda a construir a narrativa e gerando um jogo de intenções para que o cliente ou consumidor se sinta atraído pelo que vê.

Uma fotografia gastronômica deve estimular o consumo do prato, transmitindo a verdade do alimento, uma vez que não é desejável que o cliente se sinta frustrado ao receber seu pedido.

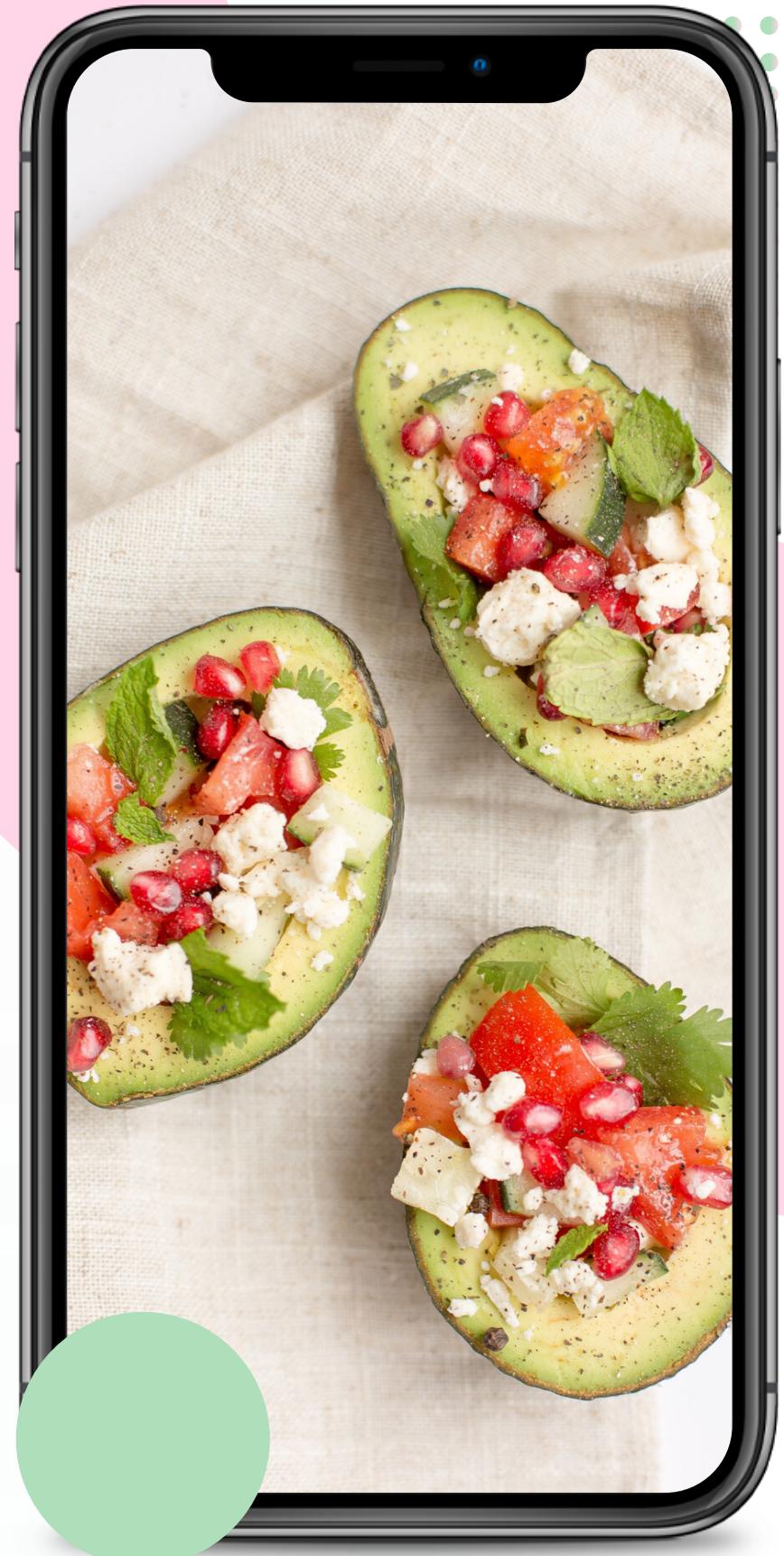


Photo by Heather Ford on Unsplash



Photo by Janko Ferlič on Unsplash

ESTÉTICA DA FOTOGRAFIA

Um prato é uma obra com personalidade! Entender a personalidade do seu produto é o primeiro passo para pensar na estética da foto, nos elementos que aparecerão na composição fotográfica e qual a disposição para que fique mais apresentável e atraente.

Em fotografias gastronômicas, o cenário é muito importante, e não precisa ser um espaço grande: metade de uma mesa ou até mesmo uma tábua de frios já é o suficiente para termos um cenário ótimo para fotos.

A composição com objetos e utensílios que conversem entre si também faz parte do cenário, assim como é possível acrescentar ingredientes crus utilizados para elaborar o prato. Faz-se necessário equilibrar esta composição, para não desviar o foco do item principal.



Photo by Lindsay Moe on Unsplash

O FUNDO



É importante se preocupar com o fundo, para que não haja interferência na imagem. Priorize o fundo neutro. Ele pode ser simples ou texturizado, mas é importante entender que quando você inicia pelo neutro, é possível criar interações diferentes com algumas mudanças simples.

O plano de fundo não deve ser o foco principal, ele é apenas uma ferramenta para adicionar interesse e melhorar a sua imagem final!

A APRESENTAÇÃO

Não existe regras para a apresentação do alimento na foto. Ele pode estar inteiro, cortado, cru, separado em partes... Vale usar a sua imaginação!

Um hambúrguer pode estar levemente inclinado, deixando todos os seus ingredientes à mostra, pode ter um palito o atravessando, ou até mesmo uma faca fincada.



Photo by Igor Rand on Unsplash

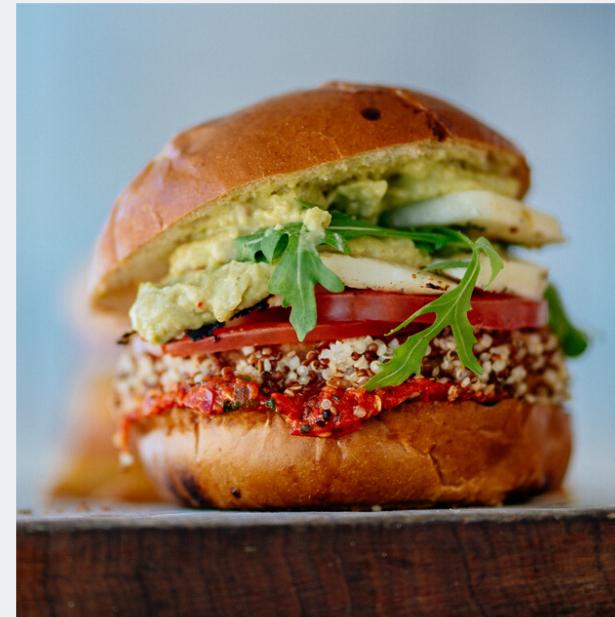


Photo by Lefteris kallergis on Unsplash

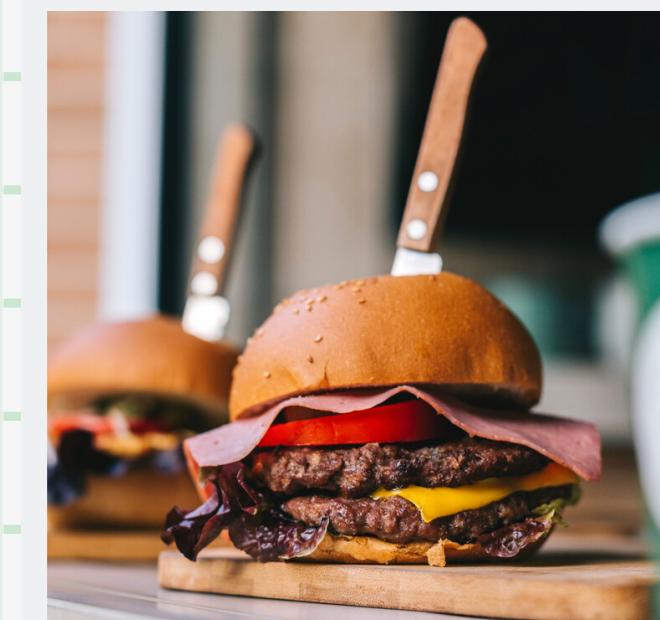


Photo by sina pirya on Unsplash

A APRESENTAÇÃO



Photo by Charlie Solorzano on Unsplash

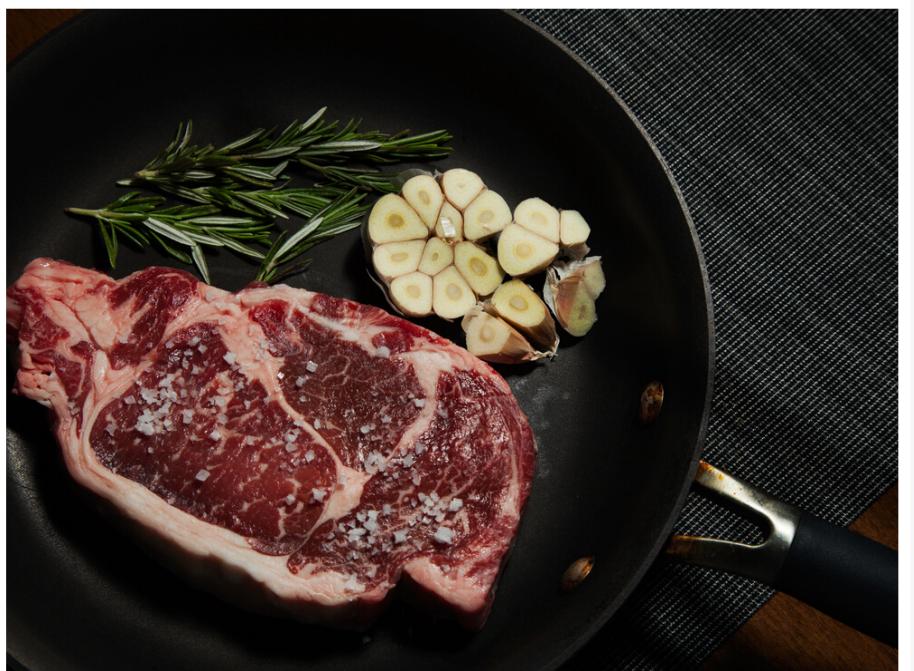


Photo by Nanxi wei on Unsplash



Photo by Ben Amaral on Unsplash

Uma carne pode ser mostrada crua e temperada, na panela, pronta, empratada, e empratada e cortada.

A APRESENTAÇÃO

Um bolo pode ser fotografado inteiro e também sem uma fatia.

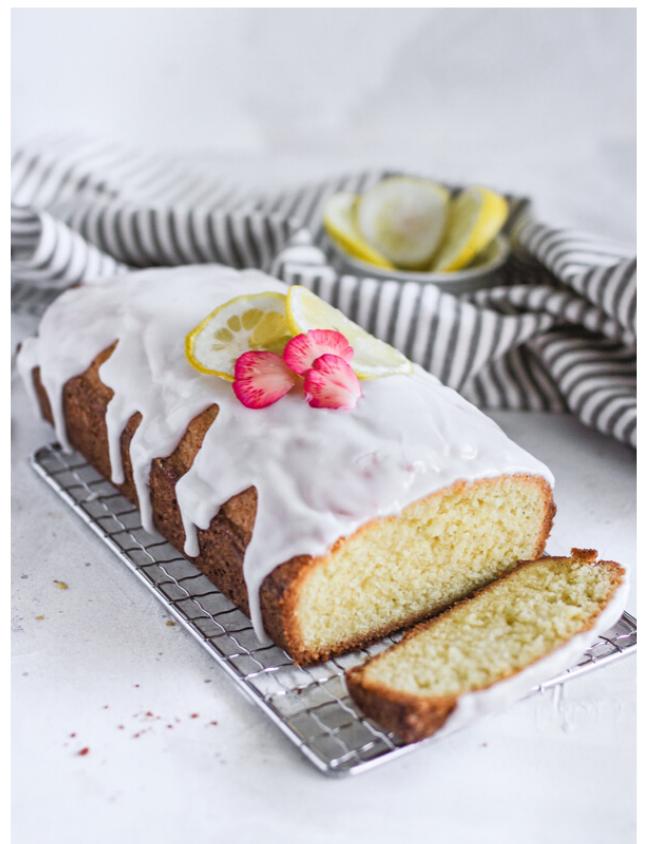


Photo by Alexandra Golovac on Unsplash



Photo by Heather Barnes on Unsplash

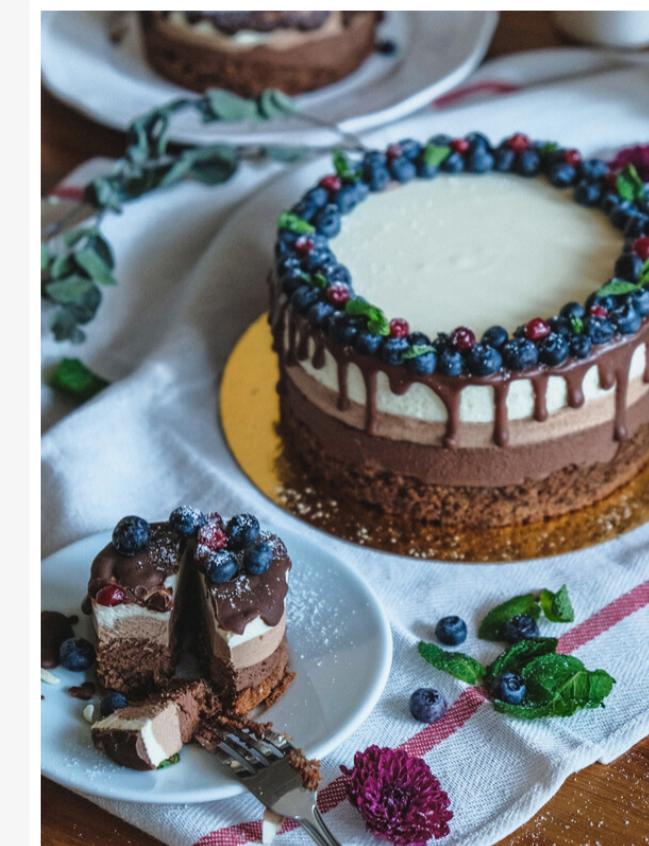


Photo by Dilyara Garifullina on Unsplash

É importante entender qual é a personalidade do seu produto e também o que você deseja mostrar com a foto.

E sim, é possível compor a fotografia com duas opções de apresentação do produto, trazendo mais conteúdo à cena.

COMPOSIÇÃO

A utilização bem pensada dos utensílios e suas cores pode enriquecer ainda mais o cenário e a fotografia em si.



Photo by Frank Vessia on Unsplash

Utensílios e louças brancas são o clássico e preferido por grandes chefs, por destacarem os pratos e não interferirem na apresentação dos alimentos, enquanto tons pastéis estão sendo muito utilizados na apresentação de doces.



Photo by Monika Grabkowska on Unsplash

COMPOSIÇÃO

Quando você pretende fotografar um alimento já empratado, pronto para ser servido, é importante observar a disposição dos componentes do prato. Fotos de pratos com "buracos" entre seus componentes desfocam o olhar do cliente e passa a impressão de escassez.



Photo by Michele Blackwell on Unsplash



Photo by amirali mirhashemian on Unsplash

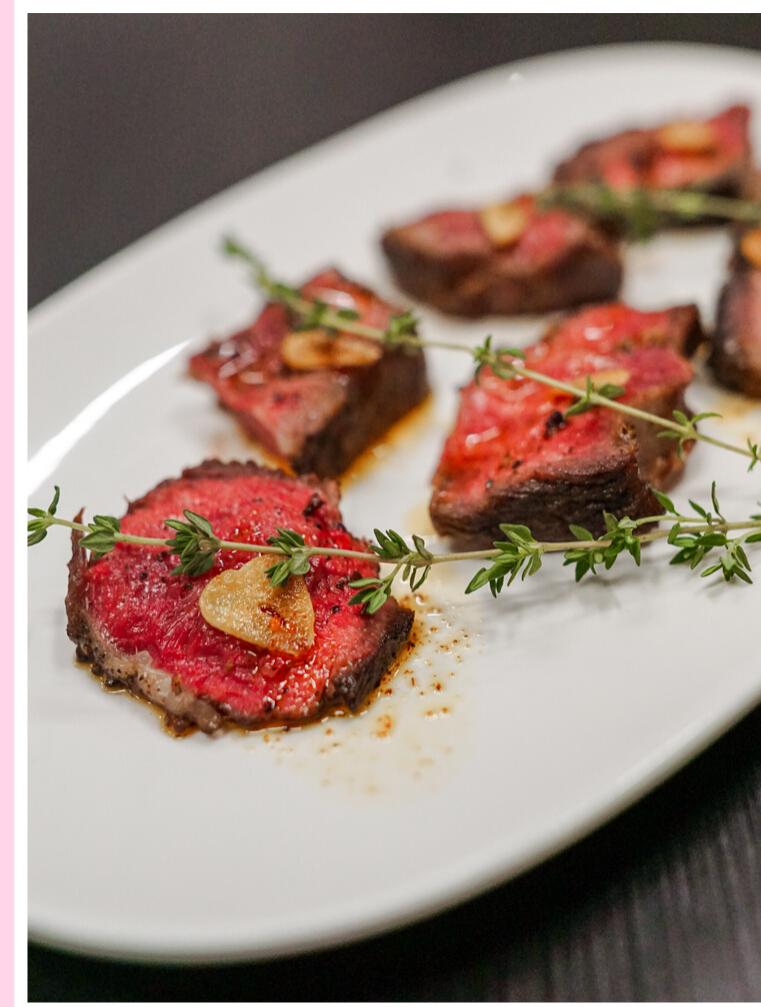


Photo by Simona Todorova on Unsplash

COMPOSIÇÃO

Se sentir que faltou cor no prato, você pode lançar mão de pequenos elementos estéticos como pimenta, salsinha, cebolinha, alecrim ou queijo ralado caso o prato seja salgado.



Photo by Christine Sandu on Unsplash

Photo by Samuele Andersson on Unsplash



Para pratos doces, pense em frutas cortadinhas, raspas de limão, calda ou açúcar de confeiteiro.

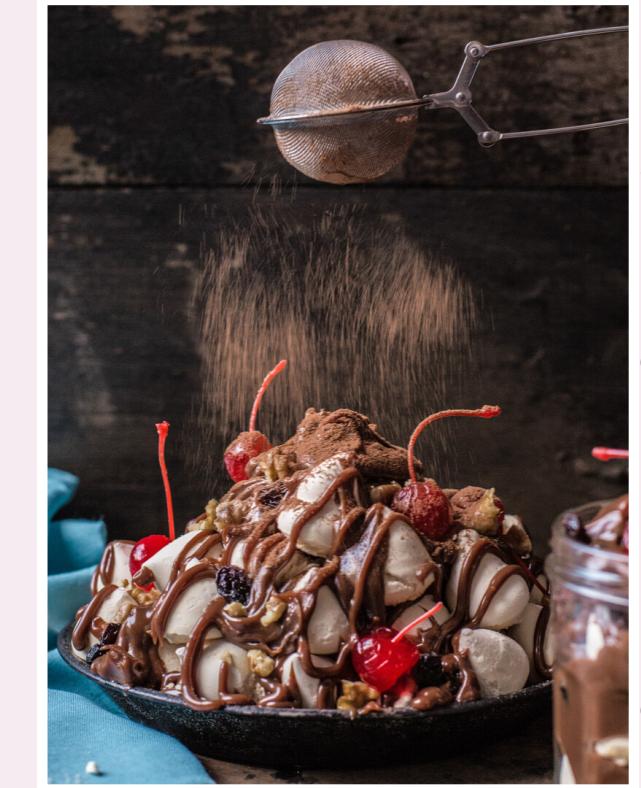


Photo by Nani Rodrigues on Cannon College



Photo by nikldn on Unsplash

Mas não exagere! Lembre que o foco da foto é a comida, e nada deve chamar mais atenção do que isso!



Photo by Dani Rendina on Unsplash

ENQUADRAMENTO

O enquadramento é muito importante para ressaltar o prato, por isso faça vários testes e observe como o alimento fica melhor.

O enquadramento mais comum e simples de realizar é a regra dos três terços.

Resumidamente, na regra dos três terços você pode imaginar um "jogo da velha" na imagem, os pontos **importantes** da foto devem ficar em um dos quatro pontos onde as linhas imaginárias se encontram, ou ao longo de uma das linhas guia (vertical).



Photo by Eaters Collective on Unsplash

Atualmente, as câmeras de celular já apresentam a "grade" do jogo da velha de maneira automática. Você pode usar ela para se guiar!

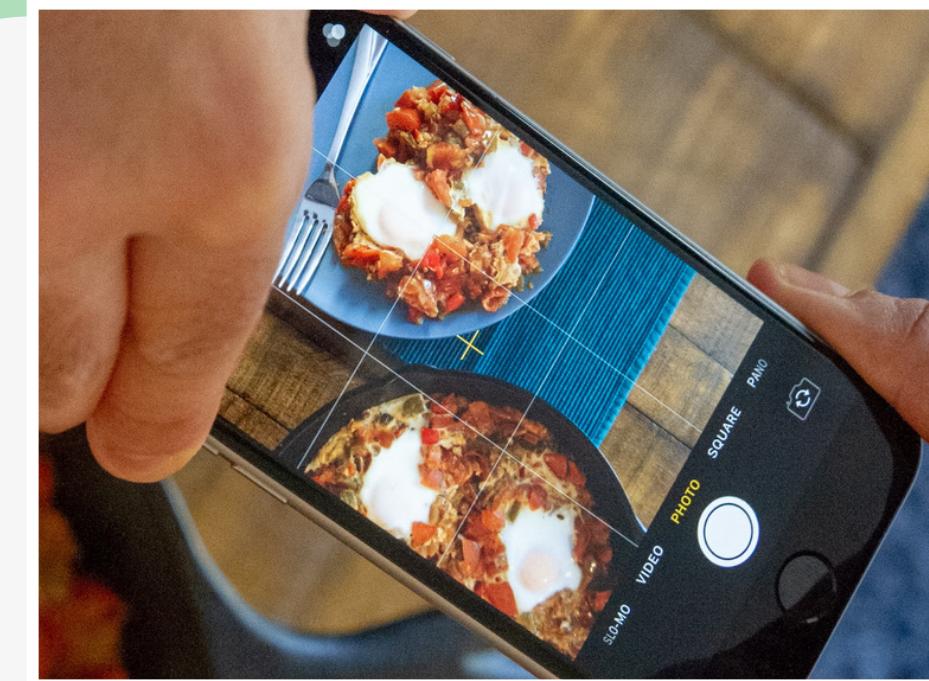


Photo by Randy Tarampi on Unsplash



Photo by Sabine Thissen on Unsplash

A LUZ

Luz é um elemento fundamental em qualquer fotografia! E a luz natural é quase sempre a queridinha dos fotógrafos. Na fotografia de alimentos, a luz não pode ser exagerada para não alterar o aspecto natural do prato, incluindo sua textura e sua cor; por isso, a luz reduzida é ideal para esta categoria.





Photo by Michele Blackwell on Unsplash

A direção da luz pode ser usada para conseguir aumentar o volume do objeto fotografado. A maioria dos profissionais optam por fontes de luz na lateral ou a 45° do prato para conseguir boas áreas de luz e sombra. Uma luz de frente, como o flash direto, não é muito indicada pois deixa o alimento muito uniforme, sem nuances



Photo by Renata Tupynambo on Unsplash

Nunca fique de costas para a luz natural. A chance de aparecer a sua sombra ou do aparelho usado para fotografar na composição da imagem quando a luz está por trás é grande.



Photo by Jonathan Farber on Unsplash

Um bom ponto de partida é realizar as fotos perto de uma janela com muita luz natural.



Photo by Neringa Skorupskiene on Unsplash

Caso você precise fotografar em um ambiente pouco iluminado, adquirir um refletor pode melhorar a qualidade da foto, mas este recurso requer um melhor preparo e certa experiência.

LUZ EM CONFIGURAÇÃO MANUAL



Photo by Nani Rodrigues on Cannon College
Canon EOS 5D Mark III – EF 50mm f/1.2L USM – 1/80 – ISO: 400

Para aqueles que já tem familiaridade com uma câmera fotográfica, um modelo mais avançado que permita configurar ISO, abertura e tempo de exposição do obturador pode facilitar a captura da imagem em ambientes de pouca luz, alguns exemplos de configuração neste caso podem ser:

3.2 USM – 1/60 – ISO: 400;
1.4 USM – 1/100 – ISO: 320;
5.6USM – 1/60 – ISO:200.

Lembre-se que quanto maior o ISO, mais chances de aparecerem granulações na fotografia.

LUZ, CÂMERA E FOCO!

Na maioria das vezes, o olhar humano procura o foco da imagem para poder comprehendê-la. Isso quer dizer que o foco auxilia o observador a determinar a área principal de atenção daquela fotografia, ou seja, quando a área desfocada não abrange o prato ou um elemento que você quer evidenciar, o desfoque pode agir como elemento estético.



Photo by Hermes Rivera on Unsplash

Porém, quando o objeto principal sai desfocado, é possível que o espectador tenha certa dificuldade em entender a imagem como deveria.



Photo by Katka Pavlickova on Unsplash

O OLHAR DO ESPECTADOR

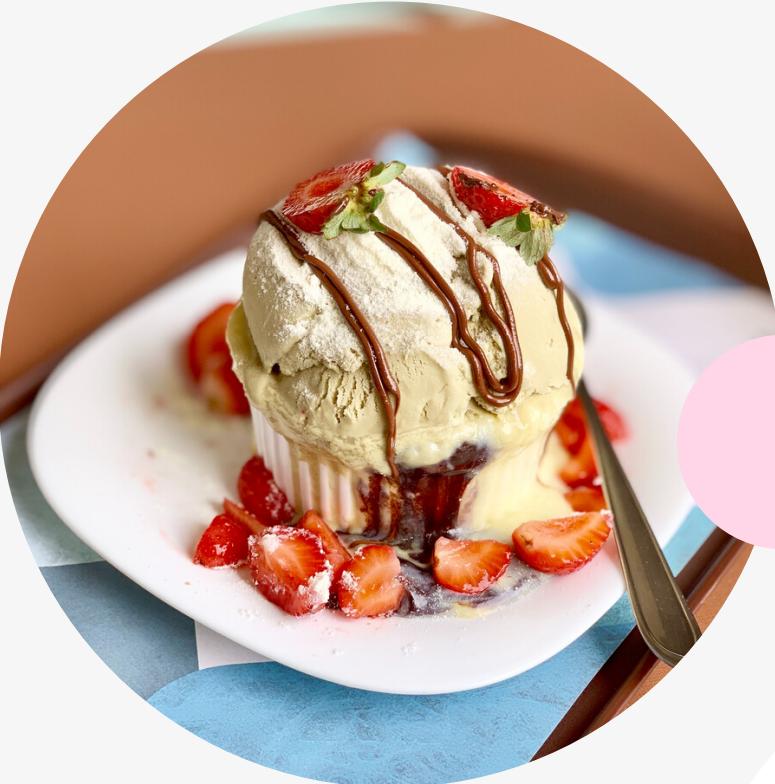


Photo by Camila Melim on Unsplash



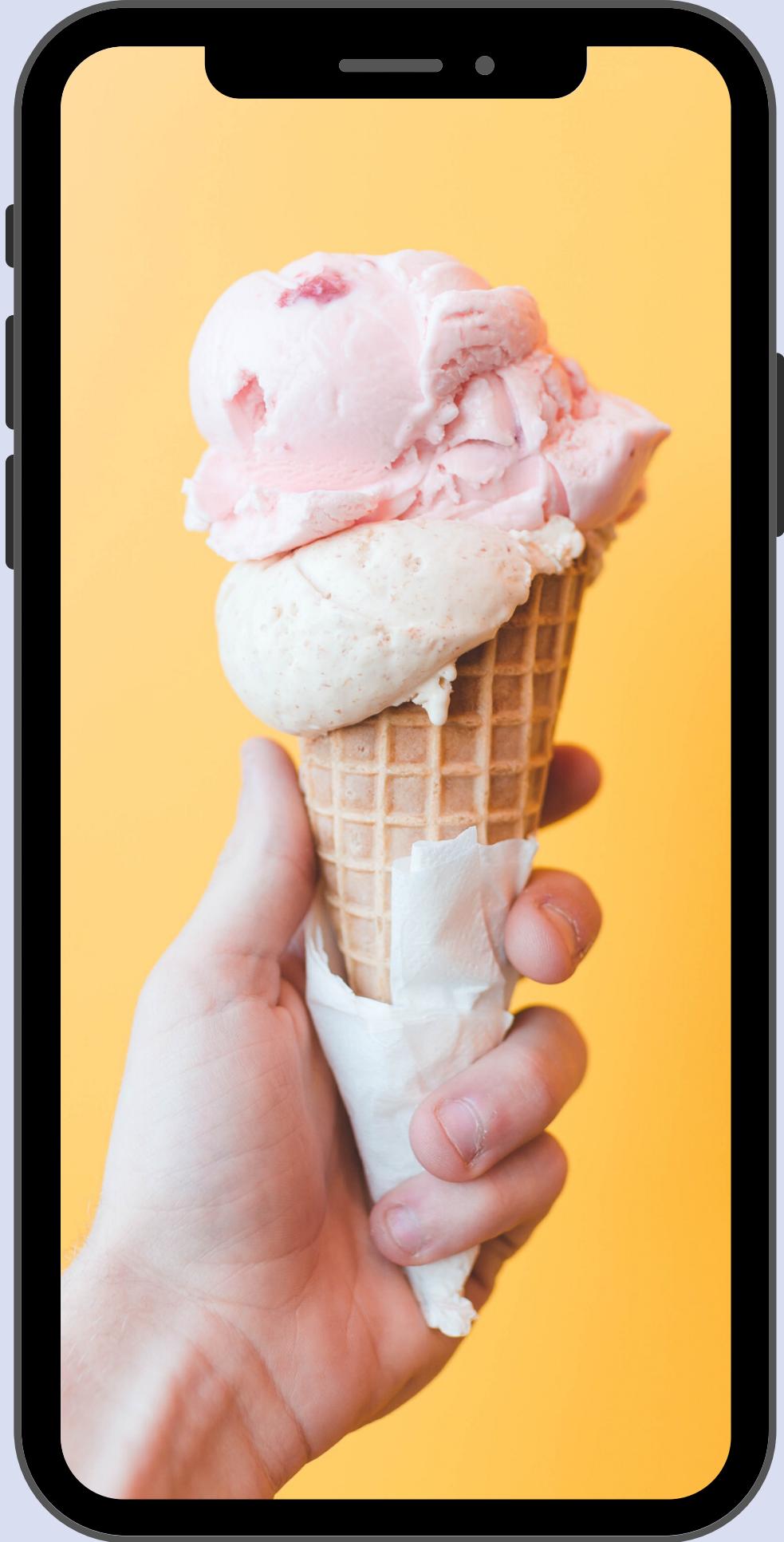
Photo by Jennifer Schmidt on Unsplash

O ponto de vista do espectador ou cliente é fundamental quando se quer vender um produto por meio de fotos. Tem sido muito comum a preocupação em proporcionar um ângulo de visão mais verdadeiro, o qual enxergamos aquele objeto ou comida no nosso cotidiano, para aproximar mais o espectador da sua realidade.



Photo by Nicolás Perondi on Unsplash

Em fotos aonde o ponto de vista do espectador é respeitado, é possível trazer uma reação mais familiar e despertar memórias gustativas com mais facilidade, além de gerar um impacto mais positivo.



FOTOS COM O CELULAR

Atualmente, as câmeras dos celulares estão cada vez mais potentes, e com mais funcionalidades. Uma bela fotografia tirada com o celular pode ser tão importante do que uma fotografia feita com uma câmera. Se você tiver uma rede social para postá-la, ela poupa o tempo/trabalho com a transferência de arquivos e fica mais atrativa ainda!

É possível tirar muitas fotos boas de comida com o celular!

FOTOS COM O CELULAR

Antes de mais nada é importante limpar a lente, uma lente suja pode dar a impressão de que a foto está desfocada. Desligue o flash do celular e priorize a luz natural, se a luz estiver muito fraca peça para quem estiver com você acender a lanterna do celular e posicionar ligeiramente lateral ao prato, para criar um jogo de luz e sombra.



Photo by Suganth on Unsplash

Os filtros podem não ser bons aliados neste momento, já que eles deixam os alimentos com aspecto falso e cores alteradas. Porém, existem alguns Apps que foram desenvolvidos exclusivamente para melhorar a qualidade da imagem, corrigir possíveis erros de iluminação e otimizar, de maneira geral, a fotografia de comida antes de sua publicação.

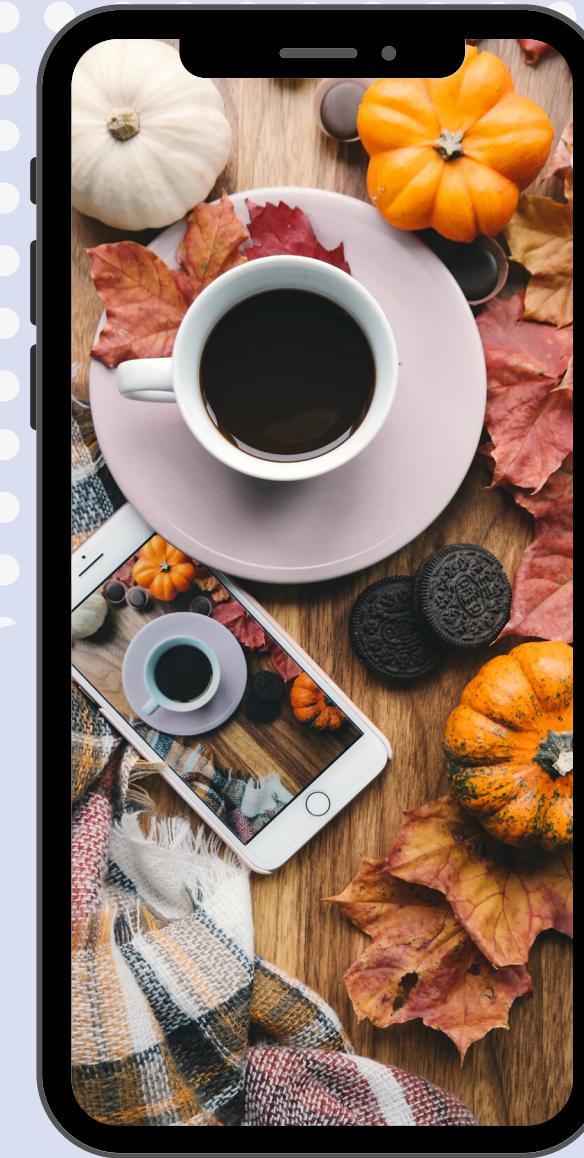


Photo by Brigitte Tohm on Unsplash

FOTOS COM O CELULAR

A foto com o celular tem a limitação de zoom, por ser zoom digital muitas vezes a imagem perde a qualidade. A melhor maneira de fotos mais próximas é a mais simples de todas: aproxime o celular do alimento.

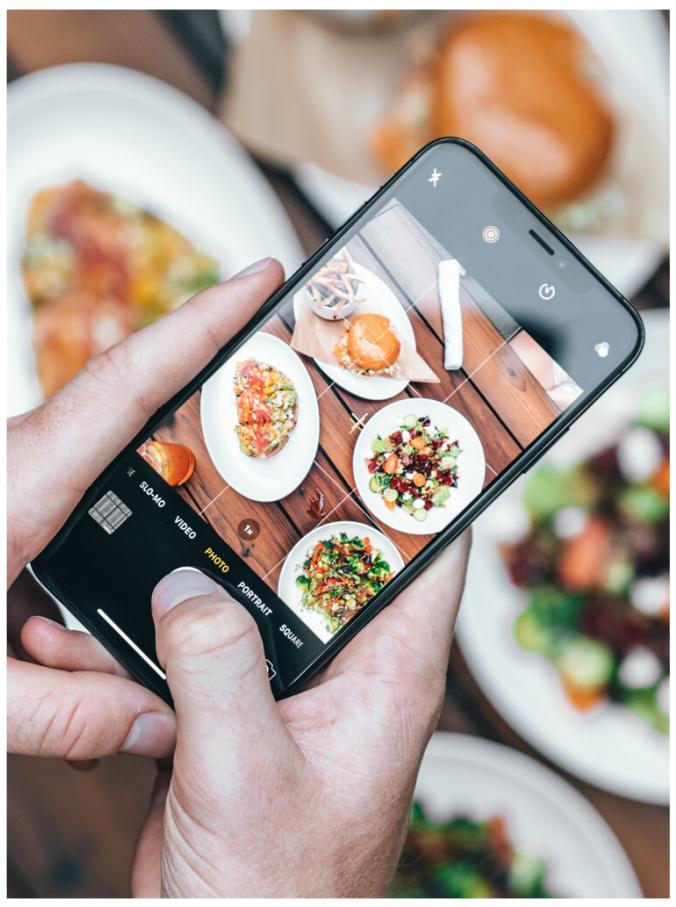


Photo by Nate Johnston on Unsplash

Mas, não exagere na dose! Quando o foco fica muito próximo é possível que o alimento fique indefinido ou até mesmo não identificável.

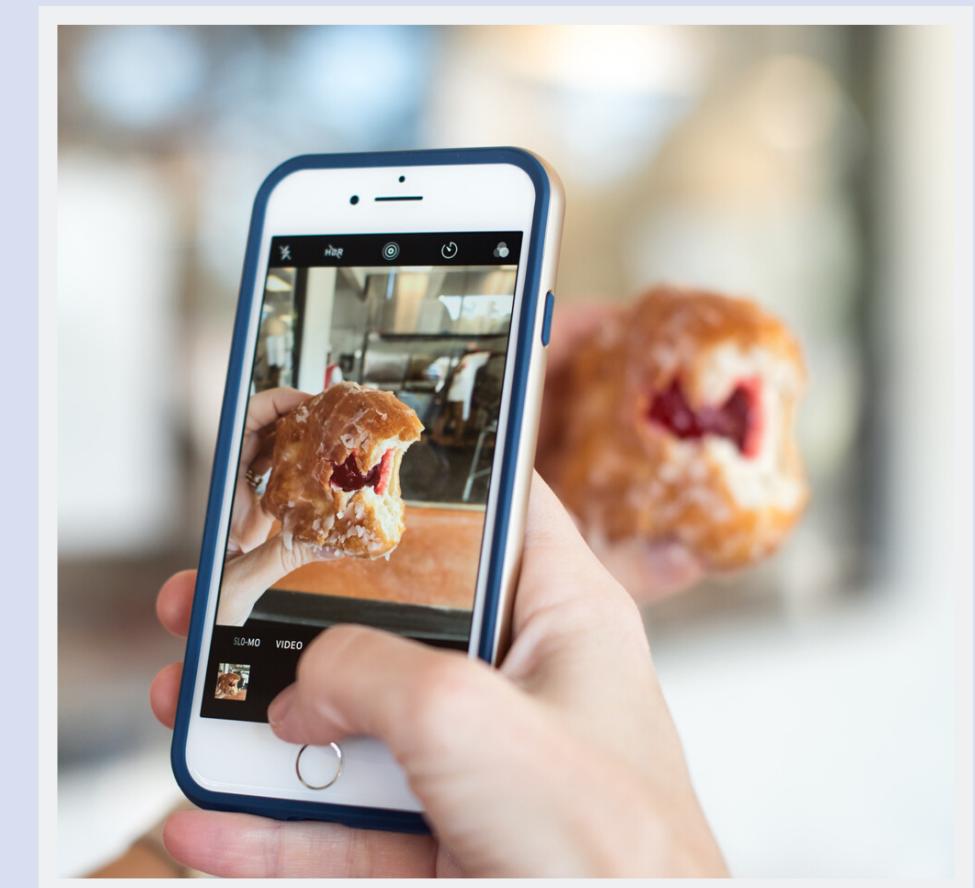


Photo by Callie Morgan on Unsplash



A fotografia de comida precisa ser algo prazeroso e divertido! Veja, reveja, altere ângulos, use elementos diferentes, mude a composição de elementos, teste diferentes luzes... é um processo de melhoria contínua e para obter um bom resultado, é necessário praticar, estudar, e se inspirar!



Por isso, separamos uma lista de Instagram de fotógrafos que podem te ajudar nas ideias de ângulo, cenários, objetos, entre outros.



Nani Rodrigues ([@nanirodrigues](#))

Débora Gabrich ([@deboragabrich](#))

Francesco Tonelli ([@francescotonelli](#))

David Griffen ([@davidgriffen](#))

Neal Santos ([@nealsantos](#))

Andrew Scrivani ([@andrewscrivani](#))

Brittany Wright ([@wrightkitchen](#))

Joann Pai ([@sliceofpai](#))

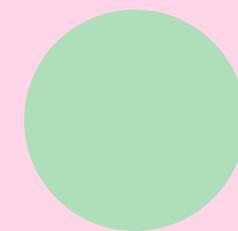
Daniel Krieger ([@danielkrieger](#))

Jessica Merchant ([@howsweeteats](#))

Dennis Prescott ([@dennistheprescott](#))

CURIOSIDADES

Muitas vezes fotografar comida não é tão fácil quanto parece, e muitos fotógrafos usam um "estilista de alimentos" para ajudá-los a mostrar a visão que desejam do que vai ser fotografado.



Deixamos o link para um [vídeo aqui](#) que mostra como alguns materiais não convencionais ajudam nas fotos publicitárias!

Lembre-se sempre de tentar fotografar o alimento da forma mais real e mais fidedigna para passar uma sensação mais próxima possível daquilo que o consumidor irá sentir quando receber o alimento.