

Introduzione

Partendo dall'antichità la condivisione del pane ha aiutato a formare intere comunità trascendendo i divari generazionali, le differenze culturali, la religione, la razza e i conflitti politici.

Il cibo segna le tappe principali della vita di ogni individuo: l'allattamento, lo svezzamento, il pranzo del battesimo, della comunione, della cresima e del matrimonio... In alcune popolazioni è anche il momento di ritrovo dopo un funerale.

Negli ultimi anni il cibo è diventato uno dei principali protagonisti dell'entertainment del panorama mondiale. Gli chef sono diventati celebrità, al pari degli attori di Hollywood. Da sempre, però, la tavola è il posto dove ci si racconta, si ride, si discute, si chiede, ci si confronta e dove si prendono decisioni importanti.

I piatti degli chef sono diventati vere e proprie opere d'arte che, grazie alla Food Photography, rimarranno fissati in immagini per l'eternità.

Scrivere con la luce il mondo del food. Sì, fotografia vuol dire scrivere con la luce e di "pagine di luce" ne sono state scritte tante.

Come tutte le novità, anche la fotografia inizialmente ha fatto riflettere e discutere: ci si è domandati se fosse un'arte o semplicemente la rappresentazione della realtà. Dopo tanti anni e dibattiti, a volte anche accesi, è evidente che la fotografia si sia fatta spazio, prendendosi di diritto un ruolo nelle arti visive. Ma, se qualcuno insiste ad affermare che il fotografo racconti la realtà, bisogna sussurrargli all'orecchio che sta mentendo. Non è un'offesa questa affermazione, anzi: è una certezza che la fotografia

sia "bugiarda". Una foto racconta ciò che il fotografo vuole far vedere, quello che immortala nella cornice del mirino della fotocamera, dando la propria visione del mondo. E questo è ancor più vero per i Food Photographer che, con le loro immagini, riescono a rendere gli alimenti talmente golosi da far venire voglia di prenderli a morsi.

I fotografi di cibo sono davvero bravi a raccontare frottole coi propri scatti: rendono appetitoso un alimento che non può essere toccato, né odorato. Vi sarà sicuramente capitato di esprimere considerazioni sulle incongruenze riscontrate tra l'immagine stampata sulla confezione di un prodotto, oppure quella che vedete su un cartellone pubblicitario o su una rivista, e l'alimento reale. Spesso il prodotto reale non corrisponde alla fotografia. La Food Photography è la nuova frontiera, un terreno fertile dove esprimersi con l'arte della fotografia; è liberare la propria creatività spingendosi oltre i limiti. È vero, occorre la conoscenza tecnica degli strumenti, di piccoli trucchi, avere molta fantasia, una continua formazione e tanto, tanto senso del gusto. Raccontare storie di food non è fiction, tutt'altro: è una sapiente ricetta da affinare di giorno in giorno, che richiede i giusti tempi e un'attenzione a 360°. Molto dipende da voi e dal vostro desiderio di alzare l'asticella percorrendo terreni inesplorati.

Non importa se siete poco esperti: tutti iniziamo a camminare facendo un primo incerto passo e poi un altro e un altro ancora, poi scopriamo che possiamo correre e, dopo aver

allenato corpo, anima e mente, superando i nostri limiti, possiamo arrivare a gareggiare.

Bisogna cercare di fare del proprio meglio e ogni volta porsi l'obiettivo di migliorare. Si migliora a piccoli passi, ma occorre farlo ogni giorno e a ogni scatto. Si arriva in cima partendo dai piedi della montagna e, dopo aver goduto della vista, si riparte per raggiungere una vetta più alta da cui godere di un nuovo, differente panorama.

Ricordatevi che il food che volete ritrarre deve essere bello, anzi, bellissimo. Quando acquistate un ingrediente, scegliete il migliore: un bel frutto appena raccolto è molto migliore di uno rimasto invenduto in una cassetta al supermercato. Una pietanza cucinata *ad hoc* e impiattata a regola d'arte, con criterio e gusto, esaltando tutti gli ingredienti, è più facile da fotografare rispetto a qualcosa che è stato "lanciato" a caso dentro a un piatto.

Un buon scatto dipende anche da chi ha realizzato la pietanza, da quanto amore e passione mette nel cucinare, dalla sapienza con cui abbina gli ingredienti e da come li dispone nel piatto. Se è vero che la fotografia è bugiarda, quando sarete di fronte a un piatto fatto male non riuscirete a mentire, trasformandolo in un piatto gourmet. Chiedete e interagite con lo chef o il cuoco e progettate insieme lo scatto: il gioco di squadra vi regalerà scatti vincenti.

Un'altra cosa importante è cercare di progettare ogni scatto senza sprecare o buttare quello che avete fotografato. Siamo fieri di aver fotografato tantissimi piatti che, dopo essere stati immortalati, sono finiti sulla nostra tavola per essere mangiati e gustati: cercare di non buttar via niente o quasi è l'obiettivo, anche se non sempre è possibile e a volte sono necessari trucchi che vi racconteremo. Siete pronti a iniziare? Il primo passo è fatto!