

Le regole del foodporn. Come fare foto di successo

Settembre 21, 2017 · admin

A quanto pare il *foodporn*, inteso come pratica di fotografare il cibo e condividere le immagini, ha delle regole, famigerate regole del foodporn, utilissime specialmente se l'intento è di rendere le proprie foto invitanti. È quanto afferma Michael Chernow, conduttore del programma *Food Porn*, che ha condiviso sul sito dello show quanto appreso anche grazie al *resident photographer* di *Panna Cooking*, un sito che offre *tutorial* a pagamento con la promessa di insegnarti a cucinare «come un vero chef».

Le regole del foodporn

1) Il primo consiglio è quello di utilizzare una **luce naturale**, è sempre la scelta migliore. Tuttavia, quando non è possibile, si suggerisce di **giocare con l'angolazione e l'illuminazione**. Per esempio la retroilluminazione favorisce la visione di ciò che sarebbe altrimenti poco "fotogenico", come il vapore o il fumo che esce da un piatto appena sfornato.

Un post condiviso da Natasha Ksenzhuk (@natali_pauta) in data: 18 Mar 2017 alle ore 11:42 PDT

2) Il secondo consiglio è quello di far propria **la regola dei terzi**. Si tratta di un grande classico della composizione, per cui si suggerisce di immaginare l'intero frame come una griglia suddivisa in nove parti uguali. L'oggetto principale dello scatto, una fetta di torta o una tazza di cappuccino che sia, dovrà posizionarsi lungo i punti di intersezione delle linee immaginarie ottenute. In questo modo l'immagine risulterà più dinamica e meno noiosa.

Un post condiviso da Alessandro+Alice+Brie (@a_gipsy_in_the_kitchen) in data: 28 Mar 2017 alle ore 01:55 PDT

3) La terza delle regole del foodporn è quella di guardare le cose da una prospettiva diversa. Insomma, il suggerimento è quello di **sperimentare nuove angolazioni**, anche se sembra ormai ovvio che ad avere quasi sempre la meglio sia la prospettiva *top-down*.

Un post condiviso da Alessandro+Alice+Brie (@a_gipsy_in_the_kitchen) in data: 15 Mar 2017 alle ore 09:12 PDT

4) Il quarto consiglio suggerisce di aggiungere qui e lì degli **elementi che inseriscano i cibi in un qualche contesto**. Un piatto semplice, qualche bella posata, magari delle materie prime, o anche un oggetto di diverso uso, degli occhiali, un rossetto, la guida di una città, tutto può contribuire a creare una storia intorno al cibo “ritratto”. L’importante è tenere d’occhio il numero di elementi che si inseriscono nella scena, per renderla visivamente più interessante. In genere la regola è che gli elementi siano in numero dispari, per cui ad esempio, anche dei chicchi d’uva su un tavolo, è meglio che siano tre e non quattro.

A tal proposito mi piace portare l’esempio di una delle prime pubblicità apparse su Instagram. Si tratta di un orologio del *brand* Michael Kors, uno stilista di moda, in verità, che quindi niente a che fare con il cibo e che invece ha ben pensato di inserire il suo *adv* in un contesto *food* dove, grazie agli elementi messi in scena, si racconta una storia di eleganza e raffinatezza. In più si ottiene il risultato di un perfetto inserimento nel medium specifico e una sintonia praticamente totale con il social di riferimento.

5:15 PM: Pampered in Paris #MKTimeless

Un post condiviso da Michael Kors (@michaelkors) in data: 1 Nov 2013 alle ore 08:55 PDT

5) Il quinto e ultimo consiglio è quello di aggiungere, nel dubbio, un **elemento umano**. Per cui una mano (di certo ben curata) che regge una forchetta o una tazza, o che si avvicina ad un piatto dal quale sta per “rubare” un fragrante biscotto, di sicuro renderà l’immagine più simpatica, umana, per l’appunto, accessibile o quantomeno più “invitante”.

Un post condiviso da Alessandro+Alice+Brie (@a_gipsy_in_the_kitchen) in data: 13 Feb 2017 alle ore 07:51 PST

Vuoi saperne di più? Vai al [prossimo articolo](#)!

Fonti: <https://www.pannacooking.com>; www.fyi.tv

Fonte: <https://www.ruralhack.org/le-regole-del-foodporn/>