



Come fotografare il cibo? Ecco 7 consigli per farlo al meglio

Oggi la food photography non è soltanto un lavoro da professionisti; ognuno di noi è abituato a fissare sullo smarphone un piatto o un alimento che attira la nostra attenzione. Per un risultato ottimale, seguite questi 7 trucchi



Trucchi per fotografare il cibo: 7 consigli del professionista

Fotografare il cibo oggi non è più solo un'attività svolta da professionisti. Chi di noi non ha la tentazione di bloccare l'immagine di un bel piatto che abbiamo preparato oppure che ci viene presentato in un ristorante? Quante volte abbiamo fotografato un momento conviviale con una bella tavola apparecchiata o un frutto invitante, i cui colori fanno venire l'acquolina in bocca?

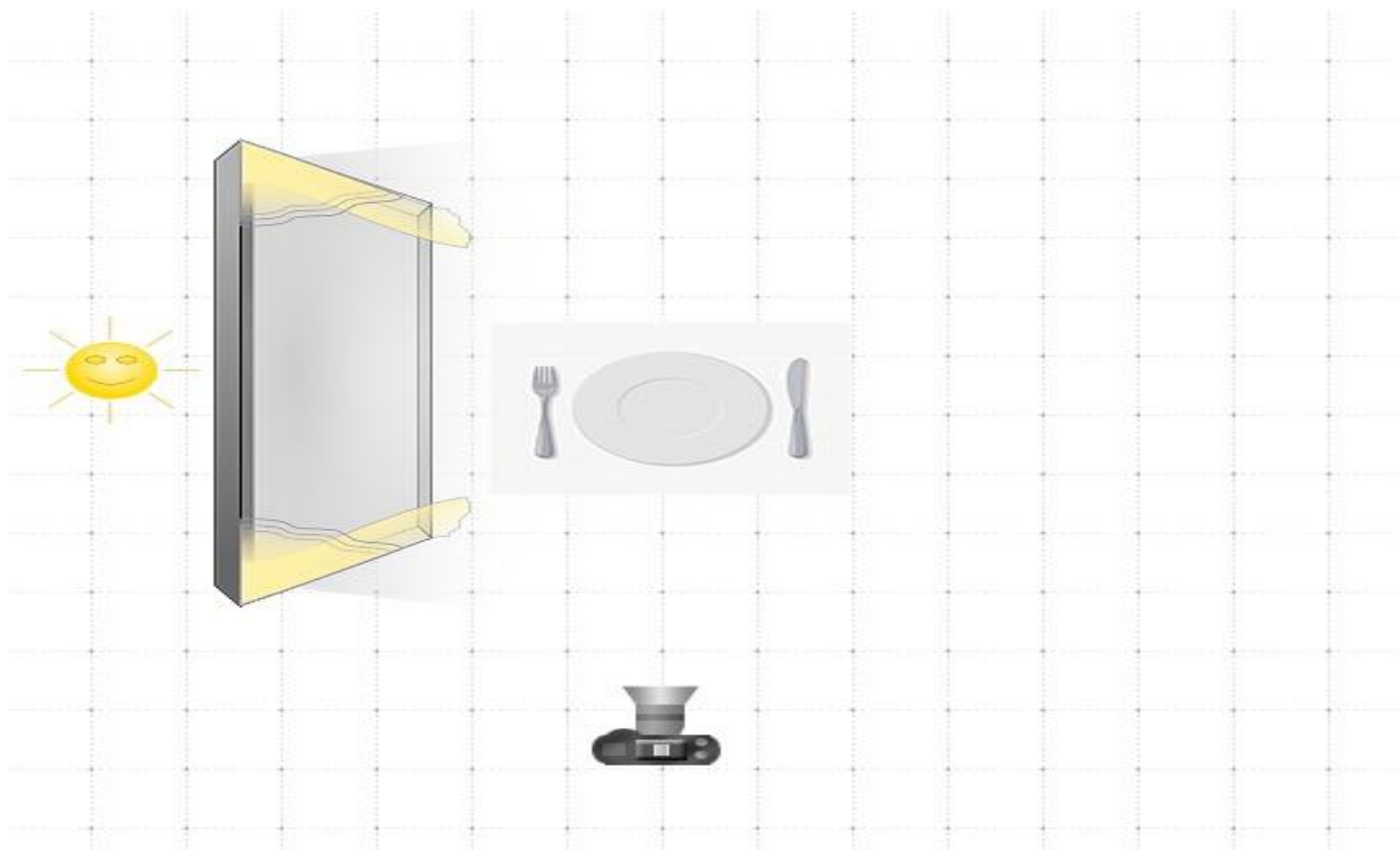
E allora come **ottenere belle fotografie di cibo** da condividere sui social e magari capaci di attirare nuovi follower al proprio profilo? Seguite questi **7 consigli per un risultato perfetto sia con una macchina fotografica che con uno smartphone**.

Trucchi per fotografare il cibo: i 7 consigli del professionista

Per ottenere belle fotografie non bisogna avere per forza una Reflex e un equipaggiamento costoso; con i giusti accorgimenti, può essere sufficiente anche **uno smartphone**. Seguite i nostri 7 consigli che possono fare la differenza per una perfetta food photography.

Lavorate di immaginazione

Se siete voi a preparare il cibo da fotografare, cercate di immaginare il vostro piatto. Non date risalto solo agli ingredienti che lo compongono ma anche alla disposizione degli elementi: devono essere in armonia e più colorati possibile per migliorare l'aspetto finale.



L'importanza della luce

Senza una buona sorgente di luce, difficilmente otterremo un ottimo risultato. Il sole è una sorgente di luce potente e gratuita che possiamo utilizzare in casa, semplicemente allestendo il nostro set fotografico vicino a una finestra, facendo sì che la luce arrivi lateralmente all'oggetto da riprendere.

Se avete delle tende bianche potete sfruttarle per creare una **luce più morbida**; in alternativa, usate un pannello diffusore acquistabile sul web a pochi euro per ampliare la luminosità.

L'angolo di ripresa: quello ottimale è a 45 gradi

Sedetevi al tavolo come se aveste intenzione di consumare la pietanza. Questo vi aiuterà a rendere più realistica la foto, in quanto il vostro angolo di scatto sarà di circa 45 gradi.

Il soggetto

Una volta individuato o preparato il soggetto al quale volete dare risalto, avvicinatevi il più possibile con l'inquadratura, in modo da **non includere troppo il contorno esterno del piatto**



Fare più scatti per avere varie alternative

Sia che siate dei neofiti che praticiate la fotografia del cibo da molto tempo, è sempre meglio fare più scatti per avere più alternative nella scelta finale. Inoltre sarà utile per rendervi conto di eventuali errori da non ripetere.

Pochi elementi

Non esagerate con gli elementi di contorno, quelli presenti sul vostro tavolo, perché posso distogliere l'attenzione dal soggetto principale che è il piatto da fotografare.

Editing sì...ma senza strafare

Dopo i consigli su come fotografare il cibo, vi sveliamo anche come procedere, eventualmente, a un ritocco delle immagini. Potete utilizzare uno dei tanti [software disponibili in rete](#), alcuni sono gratuiti e sufficienti per un buon risultato. Non procedete a modifiche eccessive per non alterare la naturalezza delle immagini, rendole finte; basta bilanciare colore e contrasto per dare alle foto un aspetto più rifinito e professionale.

Data di creazione

01/08/2022

Autore

tiziano-muccitelli