

EFFEUNOFEST *rivi* O





INDICE

1

DALLA TRADIZIONE
CULINARIA...

2

...AI SEGRETI DELLA
FOOD PHOTOGRAPHY

3

CIBO, TRADIZIONE
E CAMBIAMENTO



DALLA TRADIZIONE CULINARIA...

Mai come in questi giorni il tricolore ha colorato le nostre strade.

La vittoria agli europei appena conquistata, così come tutte le partite giocate ogni volta dalla nostra nazionale, hanno da sempre il potere di far sentire tutti un po' più italiani. Attaccati allo schermo intonando l'inno di Mameli, seguendo attentamente i movimenti del pallone, ci ricordiamo di condividere la stessa identità nazionale, di essere tutti parte di quell'Italia di cui a volte ci dimentichiamo.

Ma il calcio non è l'unico elemento portatore di tanto nazionalismo.

Se c'è una frase che ogni italiano ha esclamato almeno una volta nella sua vita, quella è: "Tanto come in Italia non si mangia da nessuna parte!". Il cibo è il tricolore di cui andiamo più fieri. Il nostro territorio, tanto fertile quanto ricco di materie prime dai mille sapori, ha dato vita nel corso del tempo ad una dieta culinaria patrimonio dell'umanità. Un cibo

buono da mangiare e bello da vedere, che noi italiani, soprattutto sui social amiamo condividere con il mondo, con fotografie postate a suon di #foodphotography e #foodporn.

Per questo, abbiamo deciso di dedicare questo secondo numero del nostro Effeunofest rivisto proprio al cibo e al suo rapporto con la fotografia. Torneremo al 18 ottobre 2020, quando il fotografo Francesco Cesaroni, in un incontro in diretta streaming a causa della pandemia, ha raccontato la tecnica, le regole ed i trucchi della sua Food photography, con fotografie e aneddoti.

Al tempo stesso, non possiamo non ricordare il concorso fotografico 2018, quando ai partecipanti è stato chiesto di fotografare il cibo senza dimenticare il suo legame con la nostra tradizione storica e culturale.

A questo punto non resta che augurarvi buona lettura e buona visione!

2

...AI SEGRETI DELLA FOOD PHOTOGRAPHY

Fotografo professionale dal 1996, Francesco Cesaroni asseconda sin dalle prime esperienze lavorative il suo istinto verso la fotografia pubblicitaria.

Nel 2012 apre il suo studio fotografico che munisce di una piccola cucina in modo da rispondere al meglio alle numerose richieste di fotografie di food. Nei suoi lavori, la sua passione per la fotografia incontra quella per il cibo in uno stile unico che non dimentica quelle che sono le regole giuste per una vincente comunicazione.

Per ripercorrere brevemente il contenuto dell'incontro possiamo partire da alcune sue parole con le quali ha descritto una fotografia di alcuni coni di gelato rovesciati:

"Per le foto a volte si usano dei trucchi, come il purè per il gelato. Non si fotografa del vero gelato

ma di solito si usa del purè o della polenta, colorati con del colorante alimentare o usando photoshop, così da ricreare le cromie di tutti i gusti".

Nulla è come sembra dunque, ma tutto è come deve sembrare. Questo per dire che nella food photography non è ammessa casualità.

Gli abbinamenti cromatici, gli accostamenti, la scelta del piano d'appoggio dei piatti, gli accessori, la disposizione delle singole penne che compongono un apparente



semplice piatto di pasta; nulla è lasciato al caso. Il tutto reso possibile da un efficiente lavoro di squadra che coinvolge i tre protagonisti principali della fotografia di food: il fotografo, lo chef e il food stylist. Usare del vero gelato, così come cuocere troppo dei calamari o un uovo potrebbe avere un impatto negativo sull'immagine: il gelato si scioglierebbe, il calamaro non avrebbe la giusta tonalità; allora si concordano dei trucchi da adottare per una messa in scena impeccabile. Importante ricordare che la food photography è una fotografia di still life, genere che mette al centro elementi della realtà quotidiana, come appunto il cibo, molto usata



in ambito pubblicitario. La cura dell'ambientazione, la ricerca degli oggetti con determinate qualità, la composizione attenta del set, la scelta della luce, avvengono in funzione di un preciso messaggio da promuovere. Il fine è un determinato messaggio comunicativo che ha l'obiettivo di rendere appetibile ogni piatto, anche più di quanto esso sia nella realtà.

“È il fotografo che sceglie, che stabilisce l'inquadratura, la luce, come avvicinarsi all'immagine dando la sua impronta fotografica”.

Riguardo la luce da scegliere, Francesco confida come per le sue foto scelga solitamente il flash.

La luce naturale dice, è bellissima ma al tempo stesso imprevedibile, non puoi sapere se il giorno degli scatti ci sarà la giusta luce.

D'altro canto la luce artificiale e il calore che produce, rischiano di scaldare il cibo e di compromettere anche le sue qualità visive.

Altrettanto importante è lo studio dei colori. La psicologia dei colori del cibo insegna come sia proprio il colore ad incidere per primo sulla scelta di un determinato alimento. I colori influenzano la nostra mente, attirano per primi la nostra attenzione, influenzando la nostra percezione del gusto. Il fotografo di food dunque deve prestare attenzione alle diverse cromie, al modo in cui esse interagiscono, usando colori complementari o opposti, a seconda dell'immagine che vuole creare.

Infine, mai come oggi diventa importante tenere a mente i canali attraverso i quali quelle fotografie arriveranno al pubblico.

Ogni social in particolare, ha un proprio target che diverge nella percezione e nell'interpretazione delle immagini. Così il modo di lavorare e il risultato finale saranno differenti a seconda di una fotografia da condividere su Facebook o su Instagram. L'attenzione a questo aspetto poi si amplifica se le immagini saranno dirette all'estero. In questo caso infatti sarà indispensabile tenere conto delle differenze culturali e culinarie, non dimenticando che ciò che per noi italiani è bello e buono potrebbe non esserlo per chi viene da un altro paese.



3

CIBO, TRADIZIONE E CAMBIAMENTO

Sono stati i fotografi Mariano Grebnicoff, Ignacio Macia Coccia e Michele Sanapo a salire sul podio dell'edizione 2018 del concorso fotografico del Festival.

Ai partecipanti di quella terza edizione si chiedeva di parlare di cibo e del suo rapporto con la tradizione e il cambiamento.

Dalle loro foto emerge tutto questo. Emerge come parlare di cibo voglia dire parlare prima di tutto di persone, di civiltà, di pratiche tramandate di generazione in generazione e di tavole meticolosamente apparecchiate. È il lavoro umano, la sapienza delle mani che lavorano le materie prime ricavandone piatti, a dare valore al cibo.

Parlare di cibo, in modo particolare in Italia, vuol dire parlare della nostra identità, del nostro attaccamento al territorio. Una bandiera non solo nazionale, ma anche regionale. Ogni regione il suo piatto tipico, in alcuni casi, pensiamo al pesto alla genovese, al risotto alla milanese, a un piatto di amatriciana o di olive all'ascolana, il nome del luogo è parte del nome della pietanza. E ogni piatto conserva la sua tradizione e le sue leggende.

Per non parlare infine della pizza, che la tradizione vuole farcita con pomodoro, mozzarella e basilico, nel rispetto dei colori della nazione. Ma una società sempre più connessa e una maggior attenzione alla propria

salute alimentare stanno mettendo a dura prova le verità della nostra tradizione, fino al secolo scorso indiscusse.

Piatti nuovi provenienti da parti lontane del mondo modificano la nostra dieta, mentre convinzioni nuove conducono sempre più spesso a diete prive di carne, pesce, pasta o pane, fondamenta della dieta mediterranea.

Per questo il tema del concorso chiusosi ormai tre anni fa resta ancora oggi attuale, ricordandoci come, nel confronto inevitabile con le novità e i cambiamenti della società, il cibo sia per noi parte di un'identità da tutelare e rispettare.

Mariano Grebnicoff
1° classificato





Ignacio Maria Coccia
2° classificato

Michele Sanapo
3° classificato





Nel prossimo numero...

Dal cielo alla terra, tra fotografia e natura.

