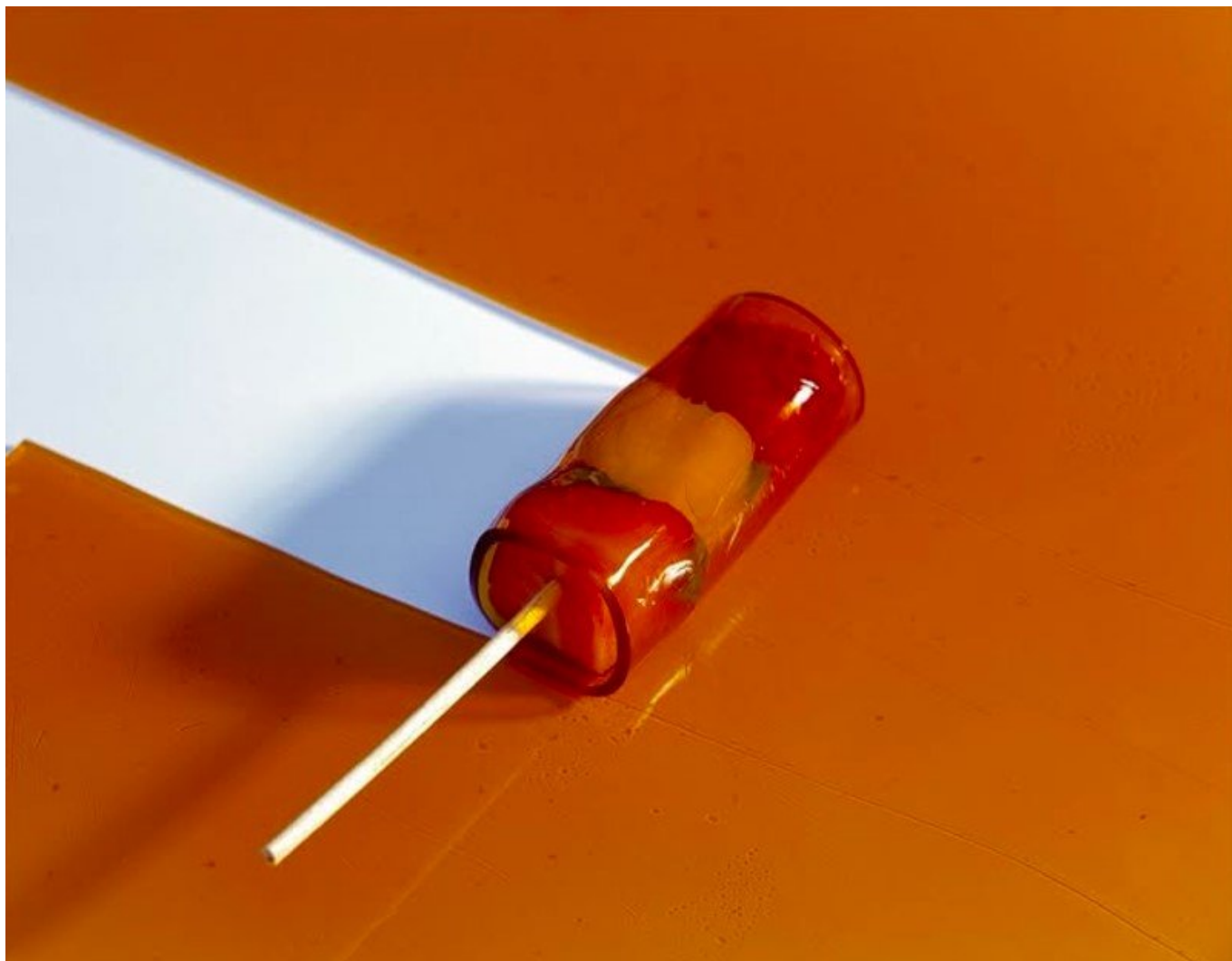


L'immagine al servizio del gusto: il ruolo della fotografia nella comunicazione gastronomica

5 Dicembre 2024



ROMA – Viviamo in un mondo dove le immagini hanno il sopravvento su ogni altro stimolo sensoriale. Immediate, arrivano dirette al punto senza dover passare attraverso l'ascolto di suoni o la lettura di testi. Lo vediamo bene anche in ambito gastronomico, dove basta una foto ben fatta a un piatto per attirare l'attenzione del pubblico.

Dietro ai bei feed di *Instagram* o ai siti eleganti e d'impatto si celano le abilità di quei fotografi che si sono dedicati al mondo culinario. Si parla di una forma d'arte che va spesso di pari passo con l'evoluzione del locale. Un buon biglietto da visita deve per forza di cose

comprendere immagini che catturino l'attenzione. Questo è l'obiettivo della fotografia gastronomica.

Francesc Guillaumet è quel tipo di fotografo che ti invita a godere dei piaceri della tavola attraverso i suoi scatti. Un artista spagnolo che ha iniziato in grande nel 1992 producendo le 1846 fotografie del catalogo del ristorante elBulli. Linee minimaliste, che non richiedono l'utilizzo di sfondi complessi per non distogliere l'attenzione da quello che è il fulcro del progetto: il cibo. Lui ci riesce con maestria, tanto da diventare il fotografo delle opere culinarie di **Mateu Casañas, Oriol Castro, Eduard Xatruch** celebri con il loro Disfrutar, ma anche di **Albert Adrià** e **Jordi Cruz**.

Guillaumet alla sua essenzialità mescola quei caratteri che si ritrovano nella cucina molecolare da cui ha iniziato. Gelificazione e sferificazione compaiono qua e là nelle sue opere d'arte che invogliano ancor di più la scoperta di questa cucina. Tornando nel territorio nazionale, possiamo vantarci dell'occhio elegante di **Benedetta Bassanelli**. Luci, ombre e ambientazioni che hanno conquistato la famiglia Cerea e lo stellato pavese Ristorante Lino, tra gli altri. Il suo tocco è delicato e riesce a cogliere dettagli nel cibo e nelle brigate di sala e cucina che animano gli scatti pur immobili.

Saper narrare storie attraverso le immagini è un compito arduo. Vedendo l'immagine di una pasta in bianco può trasparire l'idea di qualcosa di banale, così come di qualcosa di magistralmente realizzato. Compito dei fotografi culinari è quello di sublimare ogni singolo aspetto della cucina, per raccontare ciò che si nasconde dietro una sola rappresentazione statica.

Si può fare tutto questo con in chiave elegante o essenziale, ma anche con un piglio più deciso, dove i colori e le sensazioni possano trasmettere tutta l'energia dietro a un piatto. Così potrebbe essere descritta l'arte di **Riccardo Mordenti**, giovane fotografo che ha all'attivo collaborazioni con **Alain Ducasse** e **Cristiano Tomei**. Ognuno ha il proprio modus operandi e ognuno ha un risultato personale completamente diverso. È proprio qui che sta l'unicità del trasportare su immagine un sapore, un odore o un'emozione. E lo scopo della food photography è questo.

Nell'idea di marketing di un prodotto o di un ristorante la parte visuale è forse la più importante. L'idea giunge attraverso le immagini che imperversano sugli schermi dei cellulari e dei computer, spesso condizionando la scelta dei futuri commensali. uno strumento di comunicazione che riesce a bypassare quegli ostacoli che la ristorazione di trova a dover affrontare non riuscendo a portare direttamente al pubblico profumi e sapori.

Quella del fotografo culinario non è più una mansione secondaria e accessoria, ma diventa una figura integrante nell'opera di divulgazione identitaria di bar, ristoranti e brand. Non basta un telefono o una macchina fotografica di ultima generazione per mettere in atto questa rivoluzione visiva. Occorrono sensibilità e interpretazione. Per questo la fotografia è diventata fondamentale nella gastronomia per abbattere le barriere tra schermi, riviste e consumatori.

LE FOTO



foto

Benedetta Bassanelli

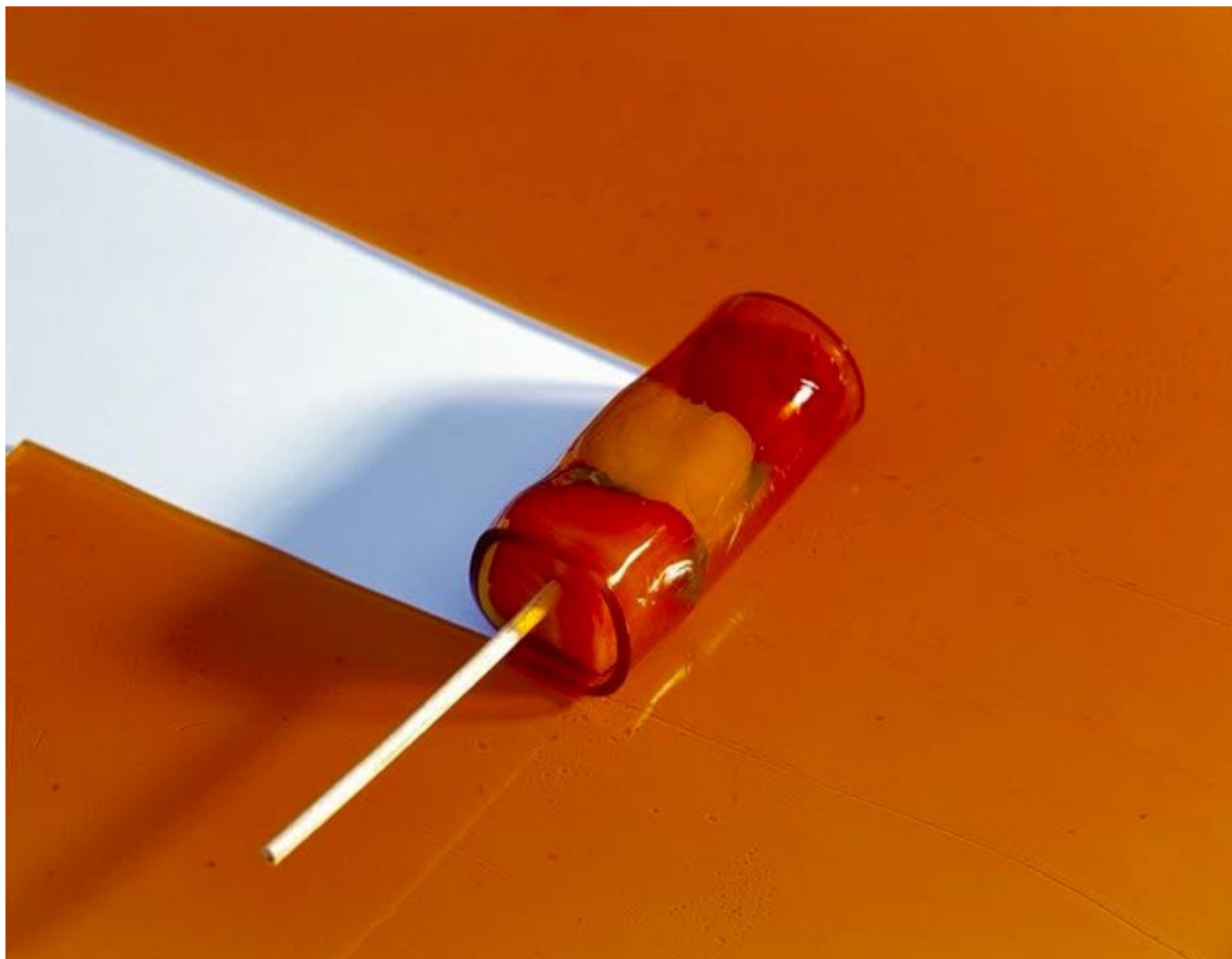


foto Francesc Guillaumet



foto Riccardo

Mordenti