

SOMMARIO

PREFAZIONE	8
1 LE BASI	11
Introduzione	12
Attrezzatura fotografica	13
Tipologie di macchine fotografiche	13
<i>Reflex digitale (o DSLR)</i>	13
<i>Mirrorless</i>	16
<i>Smartphone</i>	18
<i>Fotocamere compatte e bridge</i>	20
Obiettivi e lunghezze focali più usati	21
Treppiedi e accessori utili	24
<i>Treppiede</i>	24
<i>Adattatore per smartphone-treppiede</i>	26
<i>Comando remoto</i>	27
<i>Riflettore</i>	28
<i>Sostegno per tabletop</i>	28
Smartphone e food photography	30
Capire l'esposizione	31
L'analogia della vasca da bagno	31
Gli ISO	34
Tempo di scatto	36
Diaframma	38

Capire l'esposimetro: regola di reciprocità e concetto di "stop"	42
Modalità e parametri di scatto consigliati	46
Messa a fuoco e stabilizzazione	50
<i>Messa a fuoco</i>	50
<i>Stabilizzazione</i>	52
Formato RAW o JPEG?	54
2 SCATTO AL CIBO	57
Introduzione	58
Il nostro set	59
Props: contestualizzare lo scatto	59
Uso di ripiani/fondali	63
La luce nella food photography	67
Luce e impatto emotivo	67
Luce: durezza e direzionalità	69
<i>Durezza vs morbidezza</i>	69
<i>Direzionalità</i>	71
Temperatura di colore della luce	74
<i>Gestione della temperatura di colore</i>	75
Luci artificiali	78
<i>Luce LED</i>	78
<i>Luce flash</i>	80
Schemi di illuminazione	84
<i>Luce laterale</i>	85
<i>Luce backlight (o kicklight)</i>	87
Modificatori di luce	89
<i>Gestione dei riflessi nel cibo</i>	90
<i>Riempire le zone d'ombra</i>	92

Composizione	94
Schemi di inquadratura principali	95
<i>Scatto tabletop</i>	95
<i>Scatto di lato</i>	97
<i>Scatto a tre quarti</i>	98
Regole di composizione	99
<i>Regola dei terzi</i>	99
<i>Regola aurea</i>	99
<i>Composizione triangolare</i>	101
<i>Utilizzo dello spazio negativo</i>	104
<i>Pensare in anticipo al fattore di forma</i>	105
<i>Chi è il protagonista?</i>	107
<i>Piccolo è meglio!</i>	109
Tecniche di scatto	110
Scatto a mano libera	110
Scatto su treppiede	111
Scatto via tethering	114
Scatto su giraffa o con supporto tabletop	117
Scatto con lo smartphone	122
<i>Scarsità di luce</i>	123
<i>Modalità Ritratto (specificata per smartphone con doppia fotocamera)</i>	124
Ruolo del colore nella composizione	128
Fotografare l'azione	130
3 FOOD STYLING: IL CIBO SI FA BELLO	133
Fare bene la spesa	135
Preservare la freschezza degli ingredienti	138

Dalla preparazione alla foto	142
Gli strumenti indispensabili	146
Gestire gli impiattamenti difficili	154
Usare gli ornamenti	157
4 POST-PRODUZIONE	159
Introduzione	160
Concetti di post-produzione	162
Cropping e rotazione	163
Bilanciamento del bianco	168
Correzione dell'esposizione	169
Contrasti	171
Curve di viraggio	172
Rimozione dei difetti	177
<i>Strumento rimozione macchie</i>	177
<i>Rimozione del rumore ISO</i>	179
Correzioni e regolazioni locali	180
Post-produzione con lo smartphone	181
Flusso di lavoro consigliato	181
Snapseed: un tool gratuito ma completo	182
<i>Strumento Selettivo</i>	183
<i>Strumento Pennello</i>	183
VSCO: la nostra scelta per i filtri di qualità	183
Lightroom mobile	185
Focos: gestire la profondità di campo (solo per iPhone)	187
App per creare immagini in movimento	190

5	FOTOGRAFARE AL RISTORANTE	195
	Introduzione	196
	Regole di comportamento	197
	Creare le condizioni migliori	199
	Scattare con la macchina fotografica	200
	Fotografare al ristorante di sera	207
	Scattare con lo smartphone	209
6	#FOODPORN, INSTAGRAM E COMUNICAZIONE SUL WEB	213
	Il fenomeno #foodporn	214
	Miti e realtà dei social network	217
	Instagram e #foodporn	219
	Come funziona Instagram	219
	Trovare idee e stimoli	221
	Migliorare la propria visibilità su Instagram	222
	<i>Coerenza</i>	223
	<i>Perseveranza</i>	225
	<i>Costruire una rete di follower adatta a noi</i>	225
	Uso degli hashtag	227
	L'importanza delle nicchie	229
	Le Stories	229
	<i>Stories e post: ragionare su "due velocità"</i>	231
	<i>L'importanza della programmazione</i>	231
	<i>Coinvolgimento</i>	232
	<i>Pubbliche relazioni</i>	233
	Storytelling sul Web	233
	CONCLUSIONE	236