

## **SENZILLS CONSELLS PER AFICIONATS A LA FOTOGRAFIA GASTRONÒMICA**

Actualment hi ha una tendència clara a fotografiar tot els que ens envolta. Tothom porta al damunt una càmera ja sigui una càmera pròpiament dita o be un dispositiu mòbil amb la possibilitat de fer fotografies.

Fotografiem tot el que ens envolta ja sigui la nostra vida privada, la muntanyeta que tenim al davant, els nostres éssers estimats...i perquè no, el que mengem.

És aquesta última especialitat fotogràfica la que tractarem en aquesta nota: la fotografia gastronòmica.

Sovint al enregistrar imatges de menjar ens quedem decebuts doncs en moltes ocasions el que veiem finalment a l'ordinador difereix substancialment del plat que teníem al davant.

L'idea d'aquesta nota és la de donar una sèrie de senzilles pautes amb les que obtenir millors fotografies.

Podríem dir, en termes generals, que l'aficionat a fotografiar menjars utilitza dues vessants de la fotografia gastronòmica. La de registrar els àpats fets en restaurants i la de descriure les receptes que ells mateixos fan com a aficionats a la cuina. Tant per l'una com per l'altre us serviran aquests senzills consells.

## QUATRE APECTES TÈCNICS DE LA CÀMERA O DISPOSITIU MÒBIL A TENIR EN COMPTE

### 1.- Ús del diafragma.

El diafragma és un mecanisme de les càmeres que permet l'entrada de llum mitjançant un forat més gran o més petit. Quan més petit sigui el forat més enfoc obtindrem i quan més obert sigui menys focus obtindrem (profunditat de camp). Això ens permetrà aïllar o integrar els elements que componen la imatge fotogràfica o posar èmfasi en un punt concret.



Poca profunditat de camp



Molta profunditat de camp

### 2.- Sensibilitat

Les càmeres porten un sensor que és l'encarregat d'enregistrar les imatges que realitzem. La sensibilitat és la resposta a la llum del sensor (ISO). Quanta més sensibilitat menys llum necessita per enregistrar la imatge (fotografies amb poca llum) i a l'inrevés quan menys sensible més llum necessita.

Sembla doncs que sempre utilitzaríem el sensor a la màxima sensibilitat per necessitar menys llum, això però té un efecte indesitjable: quan més sensibilitat ajustem al sensor més borrosa es farà la imatge. En canvi si l'ajustem a la mínima sensibilitat que ens permeti obtindrem la màxima nitidesa d'imatge.



80 ISO

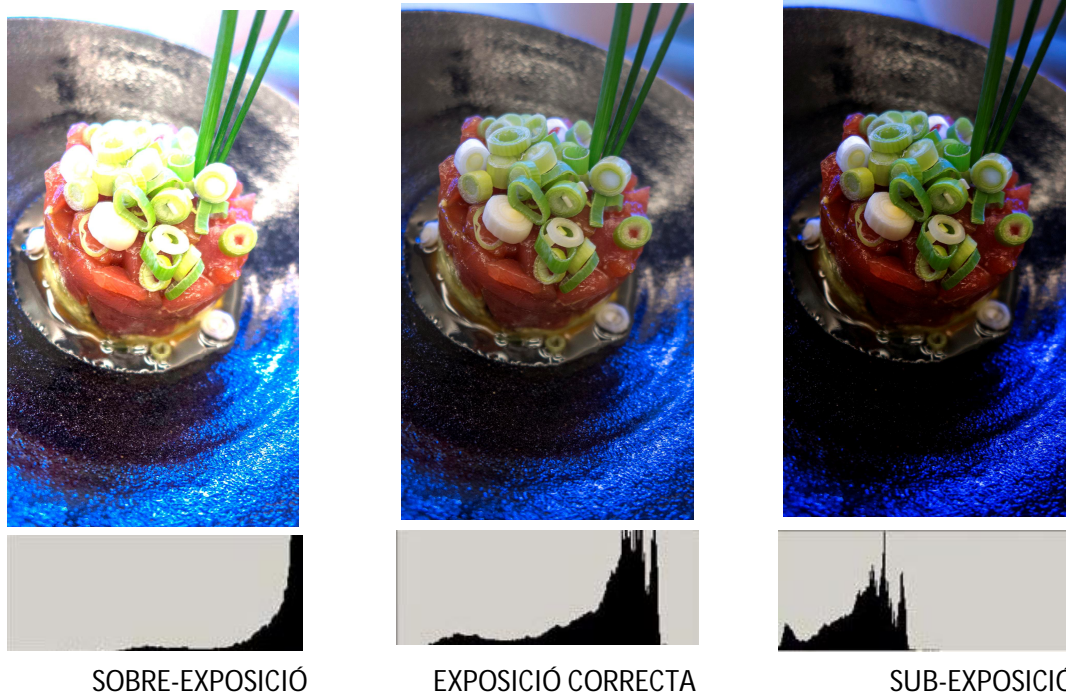


400 ISO

### 3.- Exposició

És la quantitat de llum que deixem entrar a la càmera perquè el sensor enregistri la imatge correctament. Quan es deixa entrar poca llum la foto queda fosca (subexposició) i quan deixa entrar molta queda clara (sobreexposició). Hem de procurar deixar entrar la quantitat de llum òptima perquè el sensor capti correctament tots els matisos de la imatge.

Com podem veure si la fotografia està ben exposada? doncs comprovant el histograma, que és un gràfic que incorporen la majoria de càmeres. La pantalla de la càmera no és fiable perquè no reproduïx exactament el que ha captat el visor. Així una fotografia que pe la petita pantalla ens pot semblar que està correctament exposada, a l'hora de veure-la pel l'ordinador esta sub o sobreexposada.



Si veiem que l'histograma està cap a la dreta està sobre-exposada la fotografia; si veiem que està cap a la esquerra estarà sub-exposada; si està centrat la exposició serà correcte.

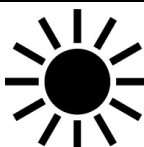



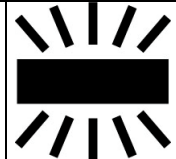


### 4.- Temperatura de color / Equilibri de blancs

Sovint al fer fotografies en interiors com restaurants, cuines o menjadors els colors no queden com nosaltres els veiem sinó que es tenyeixen d'una dominat groga o taronja o verda....

Això es degut al que s'anomena temperatura de color, que no és una altra cosa que el color que té la llum.

Per tant això vol dir que cada font d'il·luminació te un color predominant i que el nostre sensor està ajustat per una temperatura de color concreta. Encara que el ajustament de blancs automàtic de la nostra càmera funcioni bé en la majoria d'ocasions a vegades no llegeix be la temperatura de color i dona errors. Amb els ajustos de la nostra càmera podem indicar al nostre sensor que apliqui una temperatura de color adient per la llum que tenim en cada moment.

Normalment aquest ajust be indicat pel símbol WB i podem ajustar per **llum dia** –dia solejat a l'exterior-, **núvol** –dia núvol a l'exterior-, **flaix** –fotografia amb flaix-, **incandescent** –llum de bombetes-...

ICONES DELS AJUSTAMENTS DEL BALANÇ DE BLANCS						
Assolellat	Ombra	Ennuvolat	Incandescent	Fluorescent	Faix	Personalitzat
						<b>PRE</b> 





AJUSTAT



SENSE AJUSTAR

### **SIS PETITS TRUCS QUE ENS AJUDARAN A FER MILLORS FOTOS**

1.- En situacions de poca llum recolzar-se sempre amb els colzes sobre la taula per tal d'estabilitzar la càmera i que la foto no quedi moguda.

2.- Utilitzar sempre que es pugui llum natural. És la millor il·luminació de que disposem. Si situem el plat al costat d'una finestra que no entri el sol directament tindrem una meravellosa llum difosa. Moltes vegades aquesta llum provoca ombres molt dures, per reduir-les podem posar una cartolina blanca al altre cantó i rebotar la llum que ve de la finestra. D'aquesta manera suavitzarem les ombres.

3.- Evitar el flaix directe. Aquest font d'il·luminació ens proporciona una llum molt dura i frontal que moltes vegades no ens il·lumina tota l'escena provocant parts de l'escena massa clares i altres massa fosques.

4.- Enquadrar perquè es vegi bé el menjar. És l'element més important de la fotografia gastronòmica per tant l'enquadrament ha de tenir com a finalitat el menjar. De res servirà la fotografia si enquadrem, per exemple, més el plat i el tovalló que la vianda. Li estarem donant més importància als elements que la envolten. En restaurants aneu en conte amb l'entorn que no distregui el nostre objectiu: el menjar

5.- Disposar el menjar damunt del plat d'una manera acurada. Cal que tots els elements que comporta el plat estiguin acuradament disposats d'una manera harmònica. L'element principal ha de ser el que tingui més importància i la resta ha de estar en un lloc secundari. Ha de tenir un aspecte apetitós.

6.- Simplicitat d'elements. Si a la mateixa fotografia captem tots els plats d'un menú la nostra vista no sabrà quin es mereix més atenció, si a sobre li afegim, gots ampolles, coberts, tovallons, saltes, setrills...l'embriacament visual serà seriós. Aquí la dita "Menys és més" fa comprensible aquesta explicació. Sempre que sigui possible fotografiem plat a plat i amb austeritat d'elements.



## DIFERENTS MANERES DE FOTOGRAFIAR EL MENJAR.

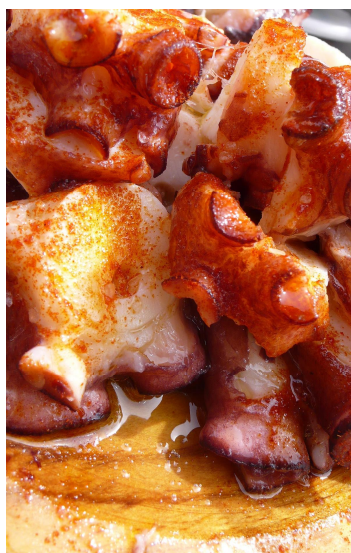
- Foto descriptiva del plat



- Fragmentar el plat



- Aproximació al menjar



- Amb attrezzo



- Diferents plat a la mateixa fotografia



- En un entorn





- Durant el procés d'elaboració



- Receptes pas a pas



- Record amb amics o família





Desitjo que aquestes notes us serveixin per millorar les vostres fotografies que de ben segur ja deuen ser un magnífic catàleg per agafar gana.

Ens hem deixat d'explicar tot el capítol que fa referència a la postproducció, però millor serà fer-ho en una altra ocasió per tal de no fer-me pesat amb tanta explicació.

Ara us toca posar en pràctica el que he explicat. Segur que amb paciència i perseverança obtindreu unes fotografies que us deixaran ben satisfets.

Jaume Buxeda

<https://www.flickr.com/photos/buxeda/>