

LA FOOD PHOTOGRAPHY PER I RISTORATORI SU INSTAGRAM



A CURA DI ANGELA TELESCA

FOOD PHOTOGRAPHY

FOOD PHOTOGRAPHY

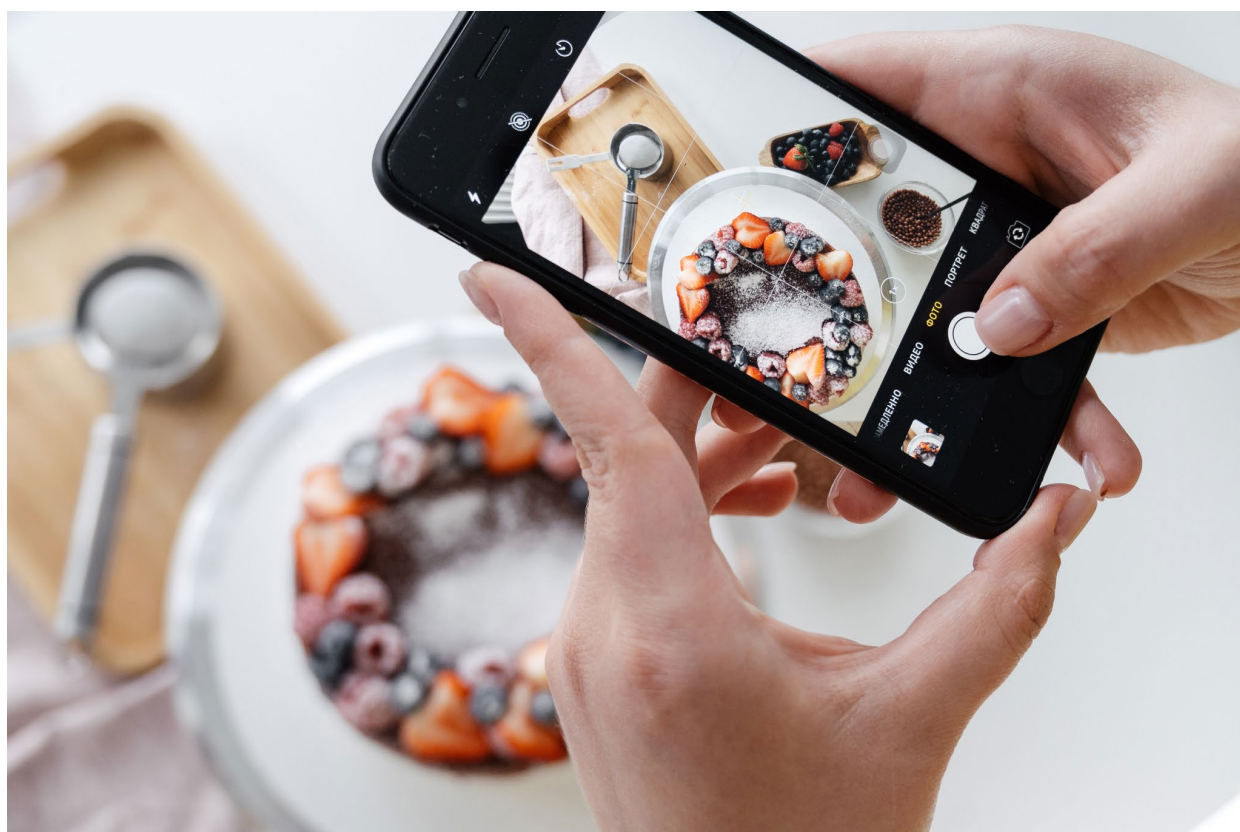
La Food photography per i ristoratori su Instagram	3
Perchè la fotografia è importante per il tuo ristorante	4
Instagram è il tuo migliore alleato e la tua migliore arma	5
Quali sono le immagini e i contenuti più adatti per Instagram...	6
Cura le immagini e "pensale" in anticipo.....	8
Mettici la faccia (e le mani).....	10
I tuoi punti forti.... Esaltali nelle fotografie	11
4 Consigli da PRO	12
Conclusioni	16
Chi sono	17



LA FOOD PHOTOGRAPHY PER I RISTORATORI SU INSTAGRAM

La fotografia è un potente strumento di comunicazione perché stimola la nostra componente emozionale (nel bene e nel male).

Devi quindi usarla con attenzione, specie sui canali social che utilizzi per comunicare con il tuo pubblico. Ad oggi i social sono diventati l'equivalente delle vetrine degli shop fisici: il prodotto viene esposto e la cura necessaria è la stessa di quella che impiegheresti in un negozio vero e proprio.



PERCHÈ LA FOTOGRAFIA È IMPORTANTE PER IL TUO RISTORANTE



Un imprenditore che lavora nella ristorazione ha un compito fondamentale: fare innamorare gli utenti dei suoi piatti e motivarli al consumo, possibilmente creando fedeltà e stimolando il ritorno.

Raccontare la tua storia, l'offerta, il menù, i nuovi piatti, le Novità, l'ambiente, l'accoglienza ma anche te e il tuo staff è ciò che fa la differenza.

Attraverso l'uso della fotografia e delle immagini devi sottolineare questi aspetti della tua professione e, attraverso queste storie, ingaggiare il potenziale cliente.

Impara a sfruttare la fotografia, perché potenzia questi elementi.

INSTAGRAM È IL TUO MIGLIORE ALLEATO E LA TUA MIGLIORE ARMA



Sempre più spesso i miei clienti mi chiedono fotografie con tagli social. Instagram è la piattaforma per eccellenza perché usa l'immagine per catturare l'attenzione del potenziale cliente mentre scorre il suo feed.

Lo porti quasi a bloccarsi su una immagine per approfondire di cosa si tratta. Instagram sfrutta le foto (e i video nelle stories e nei reel) per aiutarti a entrare nella quotidianità delle persone.

Per questo è importante che tu capisca come utilizzare bene Instagram e dosare cosa pubblicare quando e dove.

QUALI SONO LE IMMAGINI E I CONTENUTI PIU ADATTI PER INSTAGRAM



**Cosa pubblicare dipende
dall'obiettivo che vuoi
raggiungere.**

Prendiamo ad esempio il lancio di un nuovo piatto nel menù.

Per esperienza, i contenuti più efficaci, e che in questo caso funzionano meglio coi miei clienti, sono:

- Creare un post con un carousel di più immagini del nuovo piatto. Il Carosello dovrà contenere una foto del piatto vista dall'alto con il piatto allestito a tavola, una immagine del piatto visto dalla prospettiva del cliente seduto al tavolo, una immagine "dinamica" con una posata che interagisce con il piatto.



- Creare un mini-video per le stories che mostri come nasce il piatto in cucina, mostrando lo chef e il suo team al lavoro mentre assaggiano la nuova creazione.

- Creare un reel di 60 secondi che mostri la preparazione del piatto in cucina e gli ingredienti utilizzati.

CURA LE IMMAGINI E “PENSALE” IN ANTICIPO



**Per citare lo Chef Barbieri,
vuoi evitare di fotografare “mappazzoni”?**

**Ci sono alcune
regole fondamentali da rispettare.**

Buone norme

- La foto va pensata ed organizzata: ho visto ristoratori improvvisarsi fotografi senza una pianificazione. Pianificare in fotografia è essenziale perché ottimizza il lavoro.
- Uso della luce diffusa: non importa se gli scatti sono con luce naturale o con luce artificiale, devi usare dei diffusori. Se non li hai prova a filtrare i raggi del sole con l'uso di tende.
- RICORDA: non illuminare mai con luce diretta il cibo perché questa provoca ombre dure e luce innaturale.
- Applica tecniche compositive che esaltino il piatto.
- La regola dei terzi ti aiuta a comporre la scena mettendo il focus sul soggetto protagonista della foto. Ti spiego questa regola a pagina 12.
- Quando scatti per i social, crea immagini sia in formato orizzontale ma anche (e soprattutto) in formato verticale che ti permetta di riusare quella composizione nelle storie di Instagram.
- Se usi i cosiddetti “props” o accessori della scena (come ad esempio il tovagliato) il consiglio è di preferire colori neutri che non vadano a cannibalizzare il soggetto.
- Non tagliare mai il soggetto di una foto. E' buona regola fare uno o due passi indietro e fotografare in una scena più ampia il soggetto nella sua interezza.
- Hamburger e soggetti impilati risultano meglio da una prospettiva frontale. Torte, pizze, crostate meglio fotografarli dall'alto, interi e ma anche porzionati.
- Piatti di pasta o altre pietanze sono premiati da una vista a 45° e dalla prospettiva del cliente seduto a tavola.

METTICI LA FACCIA (E LE MANI)



- Un suggerimento che do spesso ai miei clienti ristoratori è di mostrarsi nelle foto. Quando faccio dei servizi fotografici nei locali chiudo sempre con immagini del personale e della squadra.
- Lo scopo è quello di mostrare la componente umana e quindi chi sta dietro ai piatti. Da chi nascono le idee? Come vengono realizzate? Tutto questo ci aiuta a raccontare delle storie che creano empatia.
- Inquadra e riprendi le mani che creano, che tagliano o affettano. Sono una componente umana che nella fotografia food ha uno spazio importante e che aiuta a creare connessione e fiducia.

I TUOI PUNTI FORTI: ESALTALI NELLE FOTOGRAFIE



Il mondo dei social è vasto e carico di competitor, per questo siamo sempre alla ricerca di modi per differenziarci e distinguerci dalla concorrenza. L'uso della fotografia può aiutarti. Come?

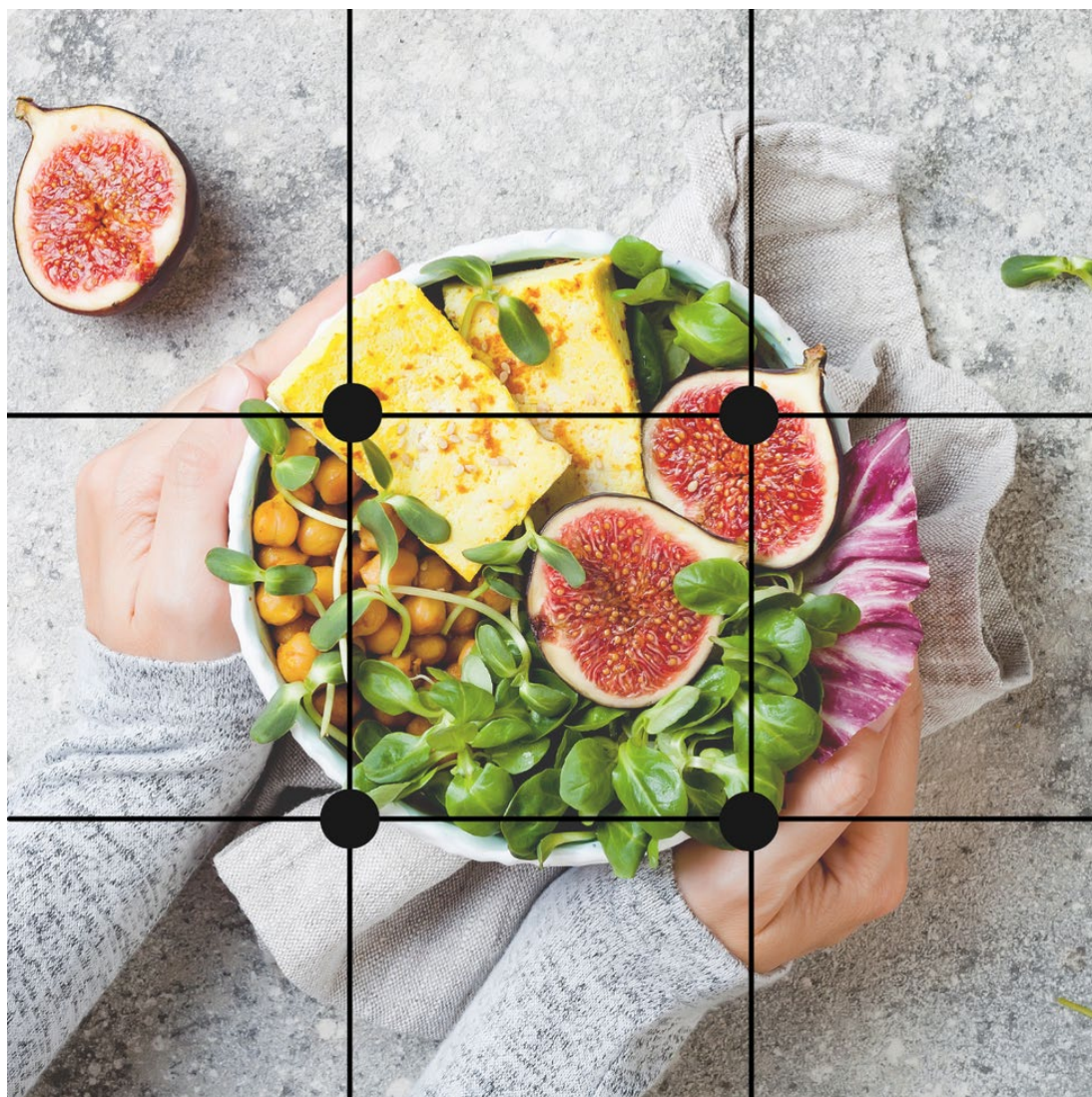
Se ad esempio sei un ristoratore che propone piatti tipici regionali devi creare per Instagram un contenuto "tipico".

Fotografie di luoghi, ingredienti o prodotti unici della zona ti aiutano a rafforzare la tua storia, il legame con il tuo marchio e il tuo perché.

Se sei il titolare di un ristorante situato in campagna, le foto che scatterai in esterna a contatto con il tuo ambiente saranno ancora più forti perché pura espressione della tua integrazione con il territorio.

4 CONSIGLI DA PRO

CONSIGLIO PRO #1: LA REGOLA DEI TERZI



La regola dei terzi consiste nel dividere lo schermo della tua macchina fotografica - o del tuo cellulare - con un reticolo di 2 linee verticali e 2 linee orizzontali che si incrociano in 4 angoli.

In fotografia usare la “regola dei terzi” significa mettere il soggetto al centro di uno di quei 4 angoli.

Perché lo si fa? A livello visivo, è studiato che questi angoli mettono in risalto il soggetto agli occhi di chi guarda e catturano l'attenzione.

4 CONSIGLI DA PRO

CONSIGLIO PRO #2: L'USO DELL'OBIETTIVO



L'uso dell'obiettivo macro (una lente particolare che permette di mettere a fuoco soggetti o dettagli piccoli) mi ha permesso di fotografare il cibo creando scatti di impatto che evidenziano il dettaglio e creano negli occhi di chi guarda quella sensazione immediata che appaga il gusto e stimola il desiderio di tuffarsi sul cibo stesso.

Il dettaglio della glassa lucida del dessert al pistacchio che vedi qui sopra, oppure la cremosità del formaggio fuso all'interno di un hamburger appena cucinato, o anche la spuma, l'emulsione su una pietanza, la texture di un magnifico ragù: sono tutti esempi validi.

4 CONSIGLI DA PRO

CONSIGLIO PRO #3: USA L'OBBIETTIVO GRANDANGOLARE



Un'altra tecnica particolare va utilizzata se fotografi il tuo locale. Quando fotografo un locale ho sempre il desiderio di ricreare l'accoglienza dello spazio.

Qui è opportuno usare obiettivi grandangolari per fare vedere l'ampiezza del locale, la luce e l'atmosfera generale.

Soffermati con obiettivi di dettaglio sui tavoli, sui particolari che compongono la mise-en-place o quelli degli ambienti.

A cosa serve creare queste immagini?

Il cliente ha bisogno di ricevere conferme sul suo bisogno di sentirsi a proprio agio in un ambiente confortevole e curato, dove potrà godere il momento in un ambiente piacevole per lui/lei: quindi non dimenticatevi mai di fotografare l'ambiente.

4 CONSIGLI DA PRO

CONSIGLIO PRO #4: TECNICA DELLO STOP MOTION



Se puoi, crea dinamismo nei tuoi contenuti.

Uso la tecnica dello **STOP MOTION** quando voglio creare un pò di movimento nella fotografia. Puoi creare delle gif o dei video divertenti con questa tecnica che non è altro che mettere in sequenza delle foto scattate una dopo l'altra in modo da creare dei movimenti. Anche qui occorre una piccola regia per studiare i movimenti che vuoi realizzare con lo STOP MOTION, ma è un modo divertente di comunicare anche sul tuo sito.

CONCLUSIONI

Una buona fotografia è indispensabile per i ristoratori che si affacciano al mondo della comunicazione attraverso i social.

Sui tuoi canali (e ci metto anche il canale The Fork o Trip Advisor e i portali di delivery) entri in comunicazione con i tuoi clienti attuali ma soprattutto con quelli potenziali.

È lì che si gioca la battaglia e si vince il confronto con i concorrenti. Con una fotografia professionale e di qualità sarai capace di attrarre e convincere, comunicando con la parte emozionale del consumatore, che si farà ingolosire dalla tua proposta e dai tuoi piatti. I social sono parte integrante del tuo marchio e della tua personalità oltre che della tua offerta come ristoratore.

Sii fiero di quello che crei e mostralo come merita!



CHI SONO

Mi chiamo Angela Telesca, vivo a Roma e sono una fotografa professionista specializzata nel ritrarre il cibo. Ho alle spalle un'esperienza pluriennale nel marketing di aziende del largo consumo e sono stata abituata a mettermi sempre nelle scarpe dei clienti e dei consumatori per capire e soddisfare i loro bisogni. Sono specializzata anche in marketing digitale e quindi il mio lavoro di fotografa si unisce al marketing e si concretizza nell'aiuto che voglio portare agli imprenditori dialogano online o sugli e-commerce ad usare la fotografia in maniera professionale e consapevole nel rapporto con i consumatori attuali e quelli potenziali.

Vuoi anche tu imparare a comunicare sui social in maniera professionale e servirti di una fotografia di qualità?

Contattami per saperne di più



Angela Telesca Photography
Via Ulpiano 29
00193 Roma
<https://www.angelatelesca.it/contact>
info@angelatelesca.it
cell. 3476806134