

FOOD STYLING

LA IMPORTANCIA DE LA FOTOGRAFÍA

EN LA GASTRONOMÍA



HELLMANN'S

EST. 1913





La tecnología ha dejado una huella interesante en el mundo de la gastronomía. El auge de los blogs de comida y las redes sociales altamente visuales, como Instagram, evidencian la necesidad de la industria de innovar en la manera en la que presentan los platos.

¡EL COMENSAL EMPIEZA A COMER CON LA VISTA!

¿Y cómo hacés para dejar esa buena primera impresión? A través del food styling o estilismo gastronómico realzás tus platos y transmitís una nueva esencia que hace mucho más atractivos tus platos.

DESTACÁ DESDE

A diferencia del aroma de un plato recién preparado, una imagen tiene un alcance global casi instantáneo. Por eso, aunque no lo creas, una buena foto o un buen video harán mucho por las ventas de tu restaurante.

LA IMAGEN:

¿POR QUÉ?

- 📖 **Llamás la atención antes de que prueben tus platos.** Así generas un buen primer impacto que los hará querer visitarte.*
- 📖 **Provocás emociones distintas.** Muchas veces hemos leído que la comida es cuestión de los sentidos. En este caso, además de incluir el gusto y el tacto, incluís la vista y hacés que tus comensales tengan una perspectiva diferente de tu trabajo.*
- 📖 **Hacés algo diferente y creativo,** que genera una atención adicional que antes no tenías que te ayuda a destacar por encima de la competencia.*



¿CÓMO SER UN ESTILISTA DE LA COCINA?

Aunque te cueste creerlo, para ser un “estilista de la comida” no necesariamente debés ser un profesional de la fotografía. Normalmente, un chef se vale de diversas herramientas y de su creatividad para lograr impactar con la mirada.

El secreto de estos especialistas va más allá del emplatado como tradicionalmente lo conocemos. Es un proceso que va de la mano con cocinar: el viaje del estilista generalmente empieza con la selección de los ingredientes que participarán en la composición, pero además es quien se encarga de cortar, trocear o separar lo necesario antes de la fotografía, de manera que todo se adapte a su visión del plato.

Una vez preparado el plato, inicia el proceso de fotografía.



¿CÓMO HACÉS FOTOS QUE IMPACTEN?

1

Necesitás en primer lugar una buena cámara (o al menos una cámara) que te permita hacer buenas fotos sin tener que depender de alguien más.

2

Como ya lo comentamos, la elección de los alimentos es clave. Utilizá recursos que le den color a tu composición. Frutas o vegetales frescos, que se vean provocativos y que ayuden mucho en los detalles.

3

Probá distintos ángulos. ¿Te gustó uno en específico? Probá otros, no te detengas hasta tener varias tomas de tu plato y ahí elegí la mejor.

4

La iluminación es vital para realzar cualquier plato. Si tenés la posibilidad de utilizar luz natural, mucho mejor. De no ser así, probá con algún rebotador (podés hacer uno en casa) o intentá buscar un sitio de tu restaurante con bastante iluminación que te ayude con tus tomas.

5

¡Sé creativo! Así como sos creativo para preparar deliciosas comidas podés serlo para destacar tu plato. Innová, probá nuevas cosas y utilizá lo que más te funcione. Pensá también en el público que va a ver tus imágenes, porque ellos serán los que al final disfruten tus platos.



BENEFICIOS DEL FOOD

STYLING

Comer es más que probar los alimentos. Es una experiencia que involucra al cuerpo entero y nos une como parte de una comunidad. En este sentido, una fotografía es la fusión perfecta de los elementos tangibles y socioculturales del significado de 'comida'.

La fotografía adecuada en la red social correcta, puede multiplicar exponencialmente la popularidad de un negocio. De hecho, está comprobado científicamente que el aspecto juega un papel fundamental al momento de escoger nuestros alimentos. Escoger dónde comer con base a cómo se ve la comida es completamente natural.



A photograph of a restaurant interior. In the background, there is a bar with a menu board on the wall. The menu board has the word "BROEI" in large letters and lists various items like "thee", "ORDEEN", "JASMIN", "MIT 2 COLORE", "CEYLON", "LATE GREY", "VERSE MINT", "VERSE GEMBER", "VERBODEN", "GEKROEGE KAUWEN", "APPEL", "ORDEEN", "KORCHEN", "SAPPEL", "SAPPEL", "SAPPEL". There are also some plants hanging from the ceiling. The lighting is warm and ambient.

Para los chefs que buscan llevar su cocina al siguiente nivel, el Food Styling sirve a la vez como un reto a sus habilidades de preparación y emplatado, y una excusa ideal para dar de qué hablar a los comensales.

Lograr la presentación perfecta una y otra vez es una demostración de minuciosidad, dedicación y pasión por el trabajo.

La estética gastronómica es parte importante de un restaurante. Es lo que separa la experiencia de la comida casera, y le da a cualquier lugar un toque de distinción. Atrevete a experimentar nuevas formas de presentar tus platos al mundo.

