

22 DE JULHO DE 2018

**Nikon** | LEARN &  
EXPLORE

INTERMEDIÁRIO

# Dicas para tirar fotos tentadoras de alimentos

*Apresentando* ALISON LYONS



**Merengue de coco.** – D700 e lente AF-S VR Micro-NIKKOR 105mm f/2.8G IF-ED. Velocidade do obturador: 1/1250s; Exposição: Autoprogramado; Abertura: f/3.5; Sensibilidade: ISO 200; Fotometria: Matricial.

Uma fotógrafa entra num restaurante e pede uma mesa perto da janela. O que acontece a seguir irá inspirar diversas pessoas que são fãs de comida.

A fotógrafa é Alison Lyons, e embora ela se considere um fã de comida, as suas visitas a restaurantes e cafés são suscetíveis de serem experiências alimentares

combinadas com oportunidades de fotografia.

Elas também são oportunidades para desenvolver e aprimorar habilidades em lidar com as pessoas, como encontrar um equilíbrio entre a obtenção das imagens que ela quer e ser o mais discreta possível, talvez, pode ser denominado o ingrediente inicial em sua receita de fotografia de alimentos no local.

"Às vezes eu recebo olhares estranhos", diz Alison, "mas as pessoas geralmente estão mais curiosas do que qualquer outra coisa. É claro que eu sempre tento trabalhar o mais rápido possível para o bem do restaurante e dos outros clientes —e também para que os alimentos pareçam frescos e apetitosos. E eu quero comer, então quanto mais rápido eu fotografar, melhor".

Às vezes, Alison atrai a atenção dos donos de restaurantes. "Eu estava em um café outro dia e tirei algumas fotos", diz ela, "e a proprietária veio e estava muito preocupada, porque ela achava que havia algo errado com a comida. Mas quando eu disse a ela que eu era uma fotógrafa, ela relaxou e tudo ficou bem". Em outro exemplo, um dono de restaurante estava muito interessado em não apenas o que Alison estava fazendo, mas em fotografia também. "Passei algum tempo conversando com ele, e ele me disse que tinha contratado um fotógrafo no passado, mas não ficou muito feliz com as fotos. Eu acabei lhe dando cópias do que eu tinha fotografado e sugeri que ele entrasse em contato comigo na próxima vez que ele precisasse de imagens". Em geral, sempre que os proprietários ou gerentes demonstram interesse, Alison lhes dá cópias das imagens.

## Dicas e truques para fotografias de alimentos fantásticas

Restaurantes não são os únicos lugares onde ela fotografa alimentos. Muitas das fotos aqui foram tiradas em sua casa. "Em casa, obviamente, tenho muito mais controle criativo", diz ela. Há uma clarabóia na cozinha, que é como uma grande softbox—que espalha a luz em volta muito bem—"e eu tenho um pequeno pátio onde posso fotografar também". Uma grande vantagem da fotografia de alimentos em casa é que ela pode aprontar a mesa para a fotografia em vez de jantar. Alison sugere ao aspirante a fotógrafo em locação, que faça sessões de fotografias com alimentos em casa, "é uma boa prática para uma experiência de restaurante".

De vez em quando, ela fotografa em outras locações. Os chás (foto cinco que acompanha esta história) foram fotografados em seu escritório — Alison é a diretora de arte de uma agência de publicidade e design — e a imagem do queijo e bolachas foi fotografada na casa de uma amiga. "O queijo era caseiro, e era muito especial para ela; por isso e eu lhe dei uma cópia dessa imagem".

Para sessões em restaurantes, a iluminação é algo a ser considerado.

"Eu me sento deliberadamente perto de uma janela," Alison diz, "e às vezes eu até passo para outra mesa ou movo os pratos para outra mesa. Para a fotografia do merengue (número quatro), eu comprei vários em um café porque eles eram tão fotogênicos, e eu realmente mudei de mesa três vezes e posicionei, por isso que elas têm um lindo bokeh de fundo. Tudo depende do quanto o café ou restaurante é flexível". Claro, conversar sobre fotografia com um proprietário e fornecer cópias, isso pode ajudar muito para que eles sejam "flexíveis".

Em geral, a fotografia é uma decisão de momento. Alison pode ver algo em um cardápio ou sendo servido numa mesa próxima, decidir que tem uma boa aparência, pedir e tirar fotografias. "Recentemente, um restaurante tinha bolos de uma aparência particularmente boa, e eu pedi para fotografar, não para comer".

Quando se trata de equipamento, ela se atém ao básico: uma DSLR, uma ou duas lentes e a familiaridade completa para fazer mudanças rápidas de configurações de câmera.

Em casa e em restaurantes, ela age como se fosse sua própria estilista de alimentos, confiando em sua experiência em arte e suas habilidades que entram em ação no que ela chama de seu "emprego oficial". O design pode simplesmente significar mover os pratos — "os alimentos podem estar um pouco próximos demais, então eu tenho que mover os pratos para o outro lado da mesa" — ou pode significar criar uma composição dentro de uma composição ao rearranjar os alimentos em um prato para que pareçam melhor, então posicionar o prato para sua aparição dentro do enquadramento.

---

“ Alimento fotografado em um prato pequeno é mais equilibrado, mais convidativo e apetitoso quando enche uma maior parte do prato. Para mim, os aperitivos sempre ficam melhores do que os pratos principais. ”

---



**Chá com canela.** – D3S e lente AF-S NIKKOR 28-300mm f/3.5-5.6G ED VR. Velocidade do obturador: 1/250s; Exposição: Autoprogramado; Abertura: f/5; Sensibilidade: ISO 200; Fotometria: Matricial.

No caso da fotografia do chá com canela (à esquerda), o posicionamento significou mover o prato para fora da mesa. "A xícara não tinha uma alça e formava um círculo dentro do círculo do pires, então eu pensei que uma fotografia por cima seria boa. Eu coloquei o pires e a xícara em uma cadeira perto de mim para que eu pudesse atingir a altura que eu precisava e fotografei".

Isolar o seu assunto é quase sempre uma boa ideia. "Eu penso que com a fotografia de alimentos, o mais simples melhor. Eu tenho uma amiga, uma fotógrafa profissional de alimentos, e ela sugeriu tirar tudo do plano de fundo. Ela também me deu uma dica interessante: taças de vinho sempre parecem altas de mais em fotografias, com muita frequência em sessões de fotografia profissionais eles usam taças mais baixas, como taças para sherry ou taças com hastes curtas".

Ela também aprendeu que é quase sempre melhor remover os talheres da área da imagem, em parte porque previne reflexos, mas também porque ela os considera uma distração. "E frequentemente em restaurantes, os talheres podem estar bastante riscados. Mas se você estiver fotografando em casa e tiver algo especial — uma antiga colher de servir bem polida, por exemplo — isso é

diferente".

Porque Alison fotografa alimentos que estão prontos para comer, nenhum dos métodos de preparação de fotografia de alimentos profissional entra em jogo. Uma fotografia profissional de um hambúrguer, por exemplo, pode exigir que se examine literalmente centenas de pães na busca de um perfeito. O objetivo de imagens de alimentos profissionais é um alimento que se pareça bom na fotografia, não necessariamente como ele ficaria se você fosse comê-lo. "Certos alimentos se parecem melhor crus do que cozidos", diz Alison.

"Salmão defumado, por exemplo. Então, fotógrafos de alimentos, muitas vezes, têm o prato preparado para eles sem cozinhar o peixe, porque ele vai parecer mais brilhante, mais fresco e mais apetitoso".

Alison é séria o suficiente sobre sua fotografia de alimentos para ter, em algumas ocasiões, voltado a um restaurante para obter uma fotografia melhor. "Eu fui uma vez a um café e pedi um bolo específico, gostei das fotografias dele, mas pensei que eu poderia fazer melhor, então eu pedi novamente o mesmo bolo uma semana depois".

Na maioria dos casos, Alison prefere a profundidade de campo rasa que a sua lente AF-S VR 105mm Micro-NIKKOR f/2.8G IF-ED oferece quando usada próxima ao assunto. Desfocar fundos que desviam a atenção é parte da razão, mas, diz ela, "é também um processo de tomada de decisão sobre qual é o melhor ponto de foco para mostrar o prato. Eu gosto de uma profundidade de campo curta, mas altero isso se eu precisar mais da imagem em foco. Eu frequentemente foco em áreas diferentes do alimento para ver quais partes ficam melhor. Eu sei que, em qualquer imagem, seu olho vai para a área de maior contraste, então eu tento fazer dessa área a parte mais nítida da foto também. Eu não quero que o contraste e a nitidez briguem entre si pela atenção".

Ela também descobriu que os alimentos muitas vezes ficam melhores se fotografados em pratos pequenos. "É mais equilibrado, mais convidativo e apetitoso quando se enche uma maior parte do prato. Para mim, os aperitivos sempre ficam melhores que os pratos principais".





**Garrafa de água.** – D700 e lente AF-S VR Micro-NIKKOR 105mm f/2.8G IF-ED. Velocidade do obturador: 1/2000s; Exposição: Autoprogramado; Abertura: f/3; Sensibilidade: ISO 200; Fotometria: Matricial.

## Começando

Para fãs de comida e que gostem de fotografia, Alison sugere que uma familiaridade com a forma como o alimento é fotografado para revistas e livros de receitas é uma boa ideia, não para copiar, mas para inspirar. "Tenho certeza de que o caminho que eu escolho e organizo alimentos para fotografias foi inconscientemente influenciado pelo o que eu vi em livros de receitas e revistas de alimentos. Eu não procuro por ideias, mas eu vejo o que está sendo feito".

Ela também sugere que os festivais ao ar livre e os mercados públicos são ótimos lugares para começar. "Quando eu viajo, percebo que os mercados públicos são uma ótima oportunidade para fotografar alimentos. As pessoas são geralmente mais relaxadas e muito simpáticas. Você está ao ar livre, então o espaço é bom para fotografia e frequentemente a luz é boa, pois pode ser filtrada através de guarda-sóis ou árvores".

Restaurantes e cafés apresentam uma situação diferente, claro; mas, desde que você seja "discreto" e "rápido", as chances de sucesso são boas. "Eu descobri que a maioria dos restaurantes cooperam se você for rápido, profissional e não

perturbar outros clientes ao ficar em pé. A maior parte do que faço é feita sentada. E se o café estiver um pouco vazio, eu geralmente posso me mover para outra mesa e fazer um pouco mais de barulho ao fotografar o alimento".

A propósito, se você não estiver carregando uma DSLR, a sua COOLPIX vai dar conta da fotografia de alimentos. Mude para a prioridade de abertura ou manual para controlar a profundidade de campo, ou simplesmente escolha o modo de close-up ou de cena de alimentos. Este último modo permitirá habilitar automaticamente o modo Macro, cancelar o flash automático, definir o AF modo área para manual, e deixá-lo fazer ajustes de matiz.

*[Nota do editor: Consulte também uma a lente alternativa e mais acessível AF-S DX Micro-NIKKOR 40mm f/2.8G .]*

# Cinco Dicas para o fotógrafo fã de comida

Se você fotografa fotografias de alimentos para blogs ou sites, ou apenas para compartilhar com seus amigos de alimentos que geralmente são servidos para você em um restaurante ou em sua própria cozinha, aqui estão dicas que você pode utilizar em qualquer uma dessas situações:

1. **Iluminação é importante.** A luz da janela é uma ótima fonte de luz. É grande e quando difusa pode se encapsular ao redor de um assunto muito bem. Quando você tem uma luz agressiva entrando através de janelas, incorpore sombras em sua composição. Quando disponível, uma claraboia proporciona uma fonte de luz difusa grande e ideal.
2. **Composição é tudo.** Já que o alimento no prato, tigela ou copo é a estrela da imagem, limite as distrações no plano de fundo. Usar uma lente rápida permitirá que você use a profundidade de campo rasa em seu favor, ao deixar o plano de fundo fora de foco. Assim como as pessoas pensam que têm um "lado melhor" para fotografar, os alimentos também têm. Gire o prato para que você possa ver qual lado é melhor para fotografar.
3. **Simplifique.** Quando você estiver fotografando em um restaurante, seja educado com os garçons e colegas clientes. Atenha-se à luz disponível. Aumente o ISO se você precisar e fotografe em aberturas maiores. É aqui que uma lente rápida pode fazer toda a diferença em quão rapidamente você pode fotografar.
4. **Fotografe novamente!** Se você não gostar das imagens quando voltar para o seu computador, mas gosta do assunto, é provável que o prato ainda esteja no cardápio, portanto vá ao restaurante novamente. Traga um amigo se você não quiser comer sozinho.
5. **Experimente.** Isto é mais fácil quando você não estiver fotografando em um restaurante, mas sim em sua cozinha. Use uma coleção eclética de pratos e copos; experimente com a luz, usando géis ou mudando o balanço de branco para alterar o clima da imagem.



*Apresentando*

**ALISON LYONS**

**MAIS ARTIGOS DESTE CONTRIBUINTE >**