



Come preparare il tuo locale per il primo shooting fotografico professionale.

Check List

di Moira Nazzari

è vietato copiare, distribuire, modificare
vendere o riprodurre questa guida
senza il permesso scritto dell'autore.

Per prima cosa, **GRAZIE**. Sono molto felice che tu abbia scaricato questo documento e spero che i consigli di questa checklist siano utili alla tua attività.

Se hai deciso di ingaggiare un fotografo per uno shooting del tuo locale è bene che tu sappia che il risultato ottimale non è solo responsabilità del fotografo.

Se è vero infatti che **il fotografo deve capire** di cosa ha bisogno il cliente è vero **anche che il cliente deve capire** le esigenze del fotografo. Da qui nasce l'idea di pubblicare una **checklist** diretta a ristoratori, albergatori e chef che stanno pensando ad uno shooting professionale.

Come scegliere il fotografo giusto

Sembra una cosa banale, ma non lo è. Penserai: qualsiasi fotografo scatta foto migliori delle mie. In parte è vero, ma in parte non è così scontato. Io stessa ho cercato un fotografo per il matrimonio di un'amica una volta e non è stato per niente semplice.

Prima di scegliere **il fotografo giusto** rispondi a queste tre domande secche:

- Cosa voglio comunicare con le mie foto?
- A chi voglio rivolgermi?
- Qual'è lo scopo finale delle foto che verranno realizzate?

Una volta risposto alle domande, puoi procedere alla ricerca di un fotografo che possa, con esperienza e responsabilità, **confezionare il prodotto giusto** per la tua attività.

Dove cercare?

A meno che tu non abbia già un fotografo di fiducia, ti consiglio di guardare sui social. No dai scherzo. Sui social troverai milioni di persone che scattano foto molto belle a locali e food, **ma nessuno di loro potrebbe andare bene** per i tuoi scopi. Io una volta trovai una bravissima fotografa di matrimoni, ma sarebbe stato un problema contattarla, lavorava in Texas e non è proprio dietro casa. **Questo non vuol dire che NON devi utilizzare i social**, ma credo fermamente che siano un'ottima risorsa solo dopo aver già trovato il fotografo giusto. In che modo? Con le **campagne pubblicitarie social** partendo proprio dal fotografo ingaggiato da te, ma di questo ne parleremo in un altro e-book.

Ti consiglio invece di cercare su google il fotografo che aiuterà il tuo locale a decollare. Utilizzando SOLO tre parole riuscirai ad ottenere risultati calibrati al tuo scopo senza perdere tempo inutile.

Ad esempio, prova a digitare:

"fotografia-food-milano" (tipo di lavoro, soggetto, localizzazione)

oppure

"fotografo-ristoranti-firenze" (occupazione, tipo di locale, luogo preciso).

Anche se le possibilità sono davvero infinite, Google ti presenterà risultati mirati e precisi di studi fotografici e professionisti localizzati nella tua zona.

Dopo aver fatto questa prima scrematura arriva la parte divertente.

Come si valuta un fotografo da zero

Ora che hai trovato due o più fotografi in zona, come fare per valutare quale dei due o più è la scelta migliore? Qual'è sarà il fotografo più idoneo al tuo scopo?

Se hai seguito il mio consiglio avrai certamente visto che Google restituisce oltre ai risultati della ricerca, alcune **recensioni**. Magari non tutti i fotografi della tua zona sono stati recensiti, ma ti consiglio di dare un'occhiata. Potrebbe essere il punto d'inizio prima di **visitare il sito web ufficiale e ovviamente il portfolio**.

Una volta valutate le recensioni (se ce ne sono) è ora di **stalkare un po' i prescelti** e metterli a confronto. Visita i loro siti web e scopri se i fotografi in questione sono **specializzati** nel tuo settore o sono fotografi generalisti.

Chi sono i **generalisti**? Sono fotografi che non hanno una specializzazione vera e propria e scattano foto in diversi settori (ritratto, matrimoni, landscape, viaggi, lifestyle, architettura, natura, macro, astronomica, still life ecc. ecc.). A meno che non sia un'agenzia di comunicazione che opera in diversi settori, **affidati**

sempre ad un fotografo specializzato. La differenza può essere davvero enorme.

Ora magari puoi dare un'occhiata al mio portfolio e valutare tu stesso se posso fare al caso tuo o no.

Sopralluogo

Una volta trovato il fotografo o i fotografi, **manda loro una mail** scrivendo tutte le **esigenze nel modo più dettagliato** possibile, scrivi se ti va, il tuo **budget e chiedi un preventivo** dettagliato con tempi e date favorevoli, così il fotografo è consapevole di aver a che fare con un cliente veramente interessato.

Metti a confronto le risposte dei fotografi e i preventivi. **Non sempre il preventivo più economico vince. Valuta bene tutto** quello che comprende la cifra finale, le ore impiegate per lo shooting e i tempi di consegna dei materiali.

Organizza un appuntamento con il fotografo e **prepara il tuo locale per un sopralluogo.** Fai vedere il locale esattamente com'è in modo che il fotografo respiri la vera atmosfera del locale.

Accordo e shooting

Supponiamo ora di aver incontrato il fotografo giusto. Supponiamo anche che ci hai parlato e che vi siete accordati per un servizio fotografico food della durata di una o due giornate. **Da che parte si comincia?**

Programmare la giornata

Evita di chiedere al fotografo di venire quando ci sono clienti se non espressamente richiesto da entrambi. L'ideale è **programmare lo shooting, durante il giorno di chiusura del locale** o meglio ancora, se il fotografo è disponibile, durante il periodo di chiusura per ferie prolungate.

Fai una scaletta dei piatti scelti per il servizio

Organizzati con lo chef per la sua realizzazione. Si lavora **SOLO con ingredienti freschi**. Niente surgelati o piatti cotti al microonde. Sembra ovvio, ma non lo è. Scegli accuratamente gli alimenti che siano belli da vedere.

Fai la conta

E' bene avere un'idea realistica di quanti piatti, posate e bicchieri avrai bisogno durante il servizio, considerando che **i piatti del tuo menù richiedono, a volte, un "sosia" di riserva**.

E' infatti una buona regola far preparare allo chef almeno due porzioni della stessa pietanza, soprattutto se le portate scelte sono velocemente deperibili (soufflé, semifreddi, gelati ..).

Quindi se decidi di fotografare un menù completo di 10 portate **considera che potresti aver bisogno del doppio delle stoviglie e degli ingredienti**.

Come scegliere tovagliato e accessori:

Consiglio spassionato per non distogliere l'attenzione dai piatti: **usa colori neutri**.

No, non dico di usare il bianco, ma colori chiari e tenui soprattutto se l'ambiente non è molto illuminato.

Tutti i colori pastello sono idonei se volete che l'attenzione si riversi direttamente sul contenuto del piatto e non sulla cornice.

In tutti i casi da evitare: il rosso acceso, l'oro e i colori barocchi.

No anche a colori troppo scuri, grigio antracite e il nero che non sono eleganti in questo settore, ma rimandano ad un'idea collettiva cupa, triste e di sporcizia. **Unica eccezione di colore scuro: il marrone** ma solo in determinati ambienti e con determinati piatti e solo se in forte contrasto con colori chiari come beige, avorio, panna, lilla e così via.

Importantissimo!!

Da fare la mattina stessa dello shooting

Rimuovere completamente la polvere da tutte le superfici del tuo locale con particolare attenzione per la zona dello shooting. Non è tollerabile avere delle fotografie con granelli di polvere impresse sul soggetto. E no, non pensare nemmeno che il fotografo possa rimuovere polvere, sporco, calcare e incrostazioni varie con Photoshop, perchè non è un lavoro accettabile.

Quindi procedi così: lava e asciuga bene posate e piatti, facendo attenzione a **NON lasciare impronte sui bordi**. Controlla che i bicchieri non abbiano aloni o macchie di calcare.

Tutto deve essere perfettamente pulito. Come fossero nuovi. Accordati eventualmente con il fotografo per avere una lista dei

piatti di portata o altri accessori che potrebbero servire durante lo shooting.

Infine, durante il sopralluogo, **scegli insieme al fotografo lo spazio da allestire interamente per lo shooting**. Uno spazio abbastanza ampio da ospitare il fotografo, una o due fotocamere con cavalletto, pannelli vari, luci da studio (ove necessario).

Da adesso sarà tutta responsabilità del fotografo.

