



A imagem do lanche depois de tratamento e aplicação de fundo no Photoshop

TRUQUES PARA EVIDENCIAR A **textura em fotos** **de alimentos**

O especialista Richard Cheles mostra como trabalhar, por meio de luz e produção, consistências diferentes de comida em fotopublicidade



Antes

Fotos: Richard Cheles

Acima, foto do lanche na hora da captura; abaixo, Richard Cheles afina a luz com a produção do sanduíche: pequenos espelhos ajudam no resultado



Making of: Livia Capeli

Depois

POR LIVIA CAPELI

Aboa fotografia de alimento tem o poder de deixar as pessoas com vontade de comer. Um profissional especializado na área sabe qual técnica empregar para transmitir sensações de crocância, cremosidade e consistência da comida. Se a textura do produto for fotografada de maneira errada, isso pode significar rejeição por parte do consumidor.

Expert em fotografia de produtos alimentícios para publicidade, o fotógrafo paulista Richard Cheles explica que, além da iluminação e do ce-

nário apropriado, a técnica de *food styling* é uma das grandes responsáveis por tornar um alimento visualmente atraente para ser registrado. Com ela, é possível valorizar o produto com ingredientes comestíveis ou não, encontrados na cozinha de casa ou numa papelaria. Cheles alerta que ter uma maleta de produção com pinças, pincéis, cotonetes e cola, por exemplo, é um requisito básico para a fotografia de alimentos.

Para mostrar alguns truques que ele usa para acentuar texturas diferentes de comida, Cheles prepa-

rou uma produção com três tipos de consistência: um lanche com peito de peru, um filé *mignon* suíno e um bolo industrializado. Veja em detalhes como fazer isso.

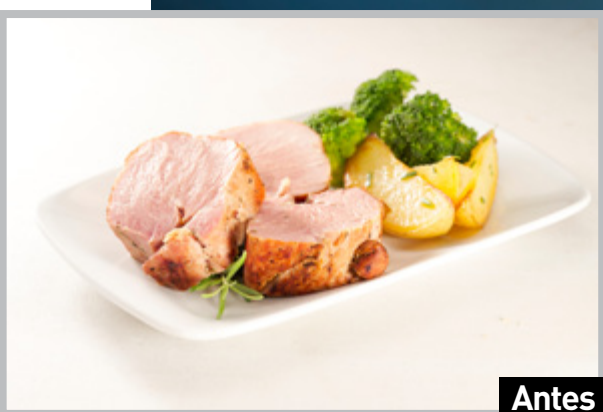
LANCHE DELICIOSO

Richard Cheles escolheu três flashes com refletores parabólicos para a iluminação do lanche de peito de peru. Ele explica que esse tipo de luz proporciona mais detalhes na casca do pão e acentua a consistência do peito de peru, do queijo e da alface. Para criar brilho no sanduíche, Che-

A carne com aspecto suculento é resultado de um trabalho de *food styling*, iluminação e edição



Depois



Antes

ra, na lateral direita, e um novamente acima, com um *lightform* bloqueando a fonte de luz para suavizar”, explica o fotógrafo.

Em seguida, ele preparou a carne para a foto, pois fotógrafos da área também precisam colocar a mão na massa: foi ao supermercado e escolheu uma boa peça de filé *mignon* suíno. Na cozinha do estúdio, a carne foi colocada em uma panela com água fervente e ficou cozinhando por dez minutos.

Para compor o prato, Cheles também cozinhou batatas na água e brócolis ninja no vapor. Tanto a carne quanto as batatas cozidas foram passadas em uma frigideira com um fio de azeite. Uma dica do especialista para fazer a produção é sempre fazer a montagem em pratos menores, pois cria a sensação de mais volume. Depois, é preciso cuidar da composição dos ingredientes usando uma pinça cirúrgica e estar atento à limpeza do prato.

Prato pronto, Cheles levou a produção para o *set* para afinar a iluminação e aperfeiçoar os detalhes dos ingredientes com



Pinel com água ajuda a dar um aspecto de suculência à carne; abaixo, o *lightform* acima da produção ajuda a suavizar a luz do refletor parabólico





Depois

A foto final do bolo recebeu ajuste de contraste e nitidez para valorizar a consistência



Antes

truques muitos simples: um pincel e um pouco de água foi passado na carne para salientar a suculência e a textura. “Deve-se evitar o uso de óleo na carne, pois cria um aspecto gorduroso excessivo e desagradável”, ensina. Já nas batatas é possível usar pinceladas de azeite. Um pequeno espelho de frente para a produção serviu para criar um pouco de brilho na carne. E rebatedor branco ajudou a atenuar as sombras.

BOLO FOFO

Na ida ao supermercado, Richard Cheles também escolheu duas marcas diferentes do mesmo bolo industrializado e embalado: “Além de ter mais variedades de formatos, isso agiliza o processo, caso eu faça um corte errado”, explica. Para deixar a produção mais atraente, o fotógrafo ainda comprou laranjas, que remetem ao sabor do bolo.

No estúdio, mais uma vez apostou na iluminação com três fontes de luz com refletores parabólicos: uma na lateral esquerda, outra atrás, voltada para o fundo (com uma gelatina laranja à frente) e a



Making of: Livia Capelli

Acima, Cheles e o conjunto de luzes duras; ao lado, detalhe da limpeza da casca e miolo do bolo com a pinça

terceira no alto, na lateral direita, tendo de novo o *lightform* entre a luz e a produção para suavizar.

O preparo consiste em tirar os bolos da embalagem e escolher o de melhor formato. Em seguida, usando uma faca de serra, cortar o bolo dando preferência para as fatias mais grossas e do meio. “A faca com fio de serra é importante para manter a consistência da massa. Uma faca de fio liso elimina essa característica”, ensina.

Com uma pinça cirúrgica são retiradas as partes escuras da casca do bolo e interferências do miolo. Ele lembra que algumas migalhas maiores podem servir também para compor a produção no *set*.

A faca de fio liso foi usada para cortar as laranjas, pois assim as texturas dos gomos são preserva-



das. Cheles cortou as laranjas em vários formatos, deixando opções para a montagem da cena. Depois de cortadas, ele retirou com a faca as partes brancas da fruta.

A produção foi montada sobre um pedaço de tecido xadrez com uma tábua de madeira por cima. A afinação de luz exigiu que a lateral fosse abaixada e a de cima fosse erguida para gerar o brilho certo.