

textura em fotos de alimentos

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



luz com a produção do sanduíche: pequenos espelhos ajudam no resultado



Depois

POR LIVIA CAPELI

boa 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 cenário 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 preparou 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-

DICAS PROFISSIONAIS





Alface cortada e tomates presos com palito (à esq.) e o truque da cola instantânea para prender as fatias de peito de peru (à dir.)

les usou um flash atrás da produção, na lateral esquerda. A segunda luz foi posicionada mais de frente, na lateral direita. E a terceira foi colocada acima da cena, com um *lightform* entre o lanche e a iluminação para suavizar.

Para montar um lanche para fotografia, o especialista ensina que existem duas vertentes: uma é trabalhar em um ângulo mais de cima, ou seja, é preciso preencher todo o espaço do lanche; a ou-

tra é trabalhar no ângulo frontal do sanduíche, ou seja, só vai importar a parte da frente – a parte traseira pode estar cheia de truques. Essa foi a opção adotada por ele para fazer a foto.

O primeiro passo para montar o lanche foi escolher as fatias de pão mais grossas do pacote. Em seguida, ele cortou a alface com uma tesoura cirúrgica, aproveitando apenas a parte externa das folhas. Depois, foi a vez do tomate ser cortado com uma faca de fio reto, em rodelas grossas. Com palitos de dentes, Cheles realizou a montagem colocando a alface, depois o tomate e por último a fatia de queijo prato.

E, finalmente, o pulo do gato: o truque é dobrar as fatias de peito de peru ao meio, formando uma espécie de florzinha. Em seguida, acomodar fatia por fatia sobre os outros ingredientes até formar um desenho harmonioso. Para isso, ele passa um pouco de cola na ponta das fatias.

O passo seguinte foi afinar a luz com a produção no set. Cheles diz que nessa hora pequenos espelhos são importantes para criar brilhos em detalhes nos ingredientes. A pósprodução em Photoshop é o passo final, quando são eliminadas imperfeições e valorizadas as texturas.

CARNE SUCULENTA

Antes do preparo de um prato para ser fotografado, é importante montar a iluminação. Cheles explica que usar luzes duras com refletores parabólicos ajuda a ressaltar a textura da carne. "Para a carne, usei praticamente o mesmo esquema do sanduíche: um flash atrás, na lateral esquerda, para dar brilho aos ingredientes, uma luz na parte diantei-

ral esquerda, para dar brili gredientes, uma luz na par Um fotógrafo de alimentos deve manter um arsenal de itens para o ajuste da produção: veja alguns exemplos ao lado





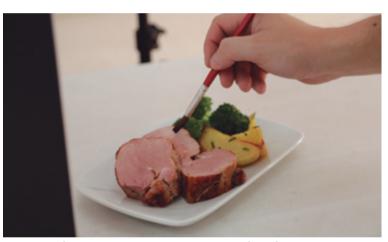


ra, na lateral direita, e um novamente acima, com um *lightform* bloqueando a fonte de luz para suavizar", explica o fotógrafo.

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 aperfeicoar os detalhes dos ingredientes com



Pincel 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





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



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



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 erquida para gerar o brilho certo.