



« Older Page 1 of 4 »

Due parole con Sandra Longinotti, food stylist, alla scoperta del suo lavoro.

Published by Axelle on 9 marzo 2010 in Le mie star. 0 Comments

Ho conosciuto Sandra Longinotti circa cinque anni fa quando ho cominciato a lavorare con La Flute. Mi sono sempre piaciuti i suoi modi gentili e la sua raffinatezza. Poi Sandra non fa il lavoro di tutti. Prima di tutto è una giornalista ma è anche una food stylist cioè mette la sua creatività al servizio di redazionali che hanno come protagoniste meravigliose ricette che lei rende particolarmente appetitose per scatti che ci mettono l'aquilina in bocca. L'anno scorso, a dicembre, Sandra ha lanciato il suo [blog](#). Un luogo simile a lei dove condivide le sue trovate da foodista, le sue ricette e tanti suggerimenti gustosi.



Come definiresti il tuo lavoro?

Bellissimo, pieno di spunti, sempre nuovo, appassionante. E molto vario: facendo la food stylist posso lasciarmi andare alla fantasia e amare tantissimo la

manualità, il contatto col cibo. Poi, scrivendo articoli di attualità nel mondo del food, mi trovo a contatto con persone molto diverse, dal piccolissimo coltivatore all'imprenditore, e quando intervisto uno chef sono felice di capire cosa mi sta spiegando.

Da quando fai questo lavoro e come hai cominciato?

Mi occupo di food dal 1992, ho iniziato traducendo e revisionando servizi di cucina per una rivista femminile di tendenza. La necessità della redazione di avere una collaboratrice che oltre a tradurre sapesse valutare il testo nasceva dalla telefonata di fuoco di una lettrice a cui era esplosa una torta in forno (la traduttrice aveva confuso cucchiaino con cucchiaio, solo che l'ingrediente era il bicarbonato di sodio per far lievitare il dolce). Era un'attività che svolgevo per passione come secondo lavoro appena avevo un momento libero, solitamente di sera o durante il week-end, e che mi piaceva molto perché mi avvicinava alla cucina. Successivamente ho iniziato a scrivere articoli e le mie prime ricette.

Oggi, cosa si ricerca nella foto di un piatto, di un ingrediente?

Prima di tutto che sia bello, poi appetitoso, e infine che sembri di semplice esecuzione. A dirlo sembra tutto ovvio, ma è la cosa più difficile da realizzare!

Hai un tuo modo personale di lavorare?

Quando ho iniziato a fare questo lavoro purtroppo non ho avuto qualcuno che me lo insegnasse, così ho fatto affidamento su quanto avevo imparato ai corsi di cucina che avevo frequentato. Per questo non uso tecniche particolari (tipo colle o altri ingredienti non commestibili), i miei piatti sono tutti veri anche se nel tempo ho imparato alcuni accorgimenti necessari per rendere un piatto "fotograficamente appetibile" (come tenere molto al dente la pasta, utilizzare il sale per mantenere il colore verde della verdura, non condire l'insalata) e quello che esprimo nei miei piatti è semplicemente quello che ho dentro. Anche dal punto di vista giornalistico è stato molto impegnativo, ho dovuto alleggerire il mio modo di scrivere e cambiare "mano" diverse volte. Si cambia, si evolve, anche se resta una base costante di come si è, si sente o si pensa. Cambia solo il modo di comunicare, anche mettendo il cibo nel piatto.

In che modo trovi l'ispirazione per le tue ricette?

Penso molto al mio lavoro, praticamente non mi abbandona mai: il cibo e tutto quello che lo riguarda mi accompagna ovunque. Anche in vacanza, oltre ai buon ristoranti, cerco sempre di inserire una visita a un produttore o a una cantina del luogo. Coinvolgo sempre i miei familiari, e con la scusa di fare la spesa non mi perdo nemmeno i mercatini... Così avendo il mio lavoro come sottofondo costante nei miei pensieri, quando penso a una ricetta posso essere ovunque, anche in metrò. Per questo nella mia borsa non manca mai una penna, è un oggetto che mi serve sempre. La carta su cui scrivere può essere anche il retro di uno scontrino, il biglietto del tram o la ricevuta della tintoria, basta che ci sia uno spazio bianco: è incredibile quante idee possano venire in un momento qualsiasi!

Come nasce un servizio di cucina dietro le quinte?

Dopo l'approvazione della scaletta (che nel caso di un servizio di cucina sono le ricette relative a uno specifico tema) da parte della redazione, ho già in mente come realizzare le ricette. A quel punto insieme al fotografo e alla stylist inizia uno scambio di idee di come impostare il servizio, e per ottenere un buon risultato è fondamentale che ci sia un forte affiatamento e molta elasticità. Sul set capita ad esempio che di fronte a un oggetto particolare io riveda la forma o la composizione di un piatto, che il fotografo cambi completamente luci o inquadratura, che la stylist esca per procurare qualcosa in più o che tutti e tre insieme si decida di impostare nuovamente il set per fare la variante di uno scatto.

Qual'è l'ingrediente molto difficile da fotografare, da rendere appetibile e perché. A contrario qual'è quello che rende sempre bene?

Ci sono piatti veramente poco fotogenici, anche se buonissimi. Poi c'è la sensibilità individuale, ogni food stylist ha la sua mano. Se per me è semplicissimo fare le insalate c'è chi giura che sia la cosa più difficile da realizzare. C'è chi è più portato per i dolci, chi per la carne. La verdura, la frutta e il cibo colorato in generale sono naturalmente belli e quindi semplici da fotografare, ma bisogna trattarli con attenzione perché non perdano freschezza e mantengano i loro colori.

Hai qualche trucco da condividere per permettere a un dilettante di presentare sul proprio blog il piatto appena cucinato?

E' proprio così: il piatto non migliora col passare del tempo. Prima viene scattato e migliore sarà la foto. Quindi prima di mettersi a cucinare è bene sapere cosa si desidera ottenere, scegliere gli accessori per il set, stirare la tovaglia, posizionare gli oggetti e fare l'inquadratura. Appena il cibo è pronto sarà pronto anche il set e in un attimo si potrà scattare e vedere il risultato al pc. Tante volte al monitor appaiono cose sfuggite a un primo esame che poteva esserci sembrato attento, come la trama del tessuto non perfettamente ordinata o l'inquadratura. A quel punto è un attimo tornare al set e rimediare le cose che non ci convincono. Se poi la preparazione ha perso un po' di freschezza, a volte basta un filo d'olio...

Per un giovane che vorrebbe fare il tuo stesso lavoro, come può prepararsi e come cominciare?

Prima di tutto facendo quanti più corsi possibili per imparare le tecniche e acquisire manualità, poi cucinare spesso tenersi sempre aggiornato e guardare le foto sul web, sui giornali e sui libri più interessanti, anche esteri, cercando di capire come sono stati realizzati i piatti. Purtroppo in Italia non è un lavoro molto diffuso e ci sono pochissime persone che lo fanno, quindi anche le chance sono molto limitate. Un primo passo è cercare di contattare gli studi fotografici che scattano food e dove si può venire facilmente in contatto con chi lavora come food stylist. A quel punto il secondo step è proporsi come assistente: poter lavorare al fianco di chi è pratico del mestiere è il modo migliore per formarsi e accorcia moltissimo l'iter, un po' come fare un corso di food styling.

Per contattare Sandra, [qui](#).



Ricevi le News via Mail



Social Networking



Articoli recenti

Due parole con Sandra Longinotti, food stylist, alla scoperta del suo lavoro. Se l'immagine è tutto..... Working mum I miei NO a potenziali clienti Nostalgia per le foto d'identità

Categorie

Diva Meneghina (5)
Free Lancer (3)
Le mie star (3)
PR (22)
Senza categoria (2)
Sono di parte (2)



follow [diva_meneghina](#) at <http://twitter.com>

Amici preziosi

Avvinare.it
Bonucchi e Associati
Fleka
No Luogo

Blogroll

Wino

Mkg & Com

6 Pixels of Separation
Artisan Mkg Communications
Beyond PR
Brian Solis - PR 2.0
Business and Blog
Catepol
Chris Brogan
Damien de Bagnières
Dave Chaffey
David Meerman Scott
Dennis' Desk
Edelman
EmmeBi
Immediate Future
In Front of your Nose: an Online PR Blog
Internet Mkg Ideas & Resources
Le Relazioni Pericolosamente Pubbliche
Marco Camisani Calzolari
Marco Massarotto
My Dircom is Rich
Naked PR
Online Marketer Blog
Online PR
Patrick Trancu
PR Land
PR Media Blog
PR Squared
PR Studies
Product Launch Blog
Roue Libre
Scobleizer
Social Media PR
Strategic Public Relations
TalkBiz News
The Bad Pitch Blog
The Chief Brand Officer
Unspun
Web Marketing & Com
[mini]marketing

Commenti recenti

Axelle su Working mum
Gianfranco Chicco su Working mum
Axelle su Working mum
renata su Working mum
Garligilferse su Marri, invito poetico a scoprire la collezione autunno inverno 2009

Tag

Aggiungi nuovo tag Artidoro Bistrot
bubble bar Camera di
Commercio di Milano carta
champagne ciao **COME**
fare community comunicato
stampa concerto conferenza stampa
evento stampa foto free lance
how to idee impegno
internet La Flute La Flute
BISTROT locale Lucchese Design
magazine onitsuka tiger origami **PR**
Milano press conference primo post
promesse Re.nest riciclare ska
social media spam tavola
rotonda The Specials tutorial twitter
PR marketing how to come fare
VIDEO VINO Wired

Archivi

marzo 2010 (1)
febbraio 2010 (2)
ottobre 2009 (2)
settembre 2009 (1)
agosto 2009 (1)
luglio 2009 (7)
giugno 2009 (5)
maggio 2009 (7)
aprile 2009 (8)