

5 COSE CHE HANNO *cambiato la mia vita* IN FOOD PHOTOGRAPHY



5 cose che hanno cambiato la mia food photography

Nel mio percorso ho capito che crescere come fotografo non significa solo scattare, ma lavorare su più fronti: tecnica, luce, composizione, post-produzione e rapporto con il cliente.

Ecco i cinque passaggi che hanno trasformato davvero la mia fotografia food.

1. Essere padrona della tecnica

Il primo passo – e il più importante – è studiare a fondo la fotocamera e la fotografia.

Non basta conoscere i pulsanti o le impostazioni base: bisogna capire *come* la macchina ragiona, *come* risponde alla luce, e *perché* un'immagine funziona o meno.

Solo dopo aver interiorizzato questi meccanismi la tecnica diventa naturale, automatica – come guidare o leggere. Scattare non deve richiedere riflessione, ma avvenire in modo fluido, istintivo.

Capire che dovevo essere padrona al 100% della tecnica e della luce è stato un punto di svolta nella mia vita fotografica:

mi ha permesso di viaggiare più sicura, di affrontare qualsiasi set – anche i più complessi – senza paura. Quando conosci davvero la tua fotocamera, non ti fermi davanti a una situazione di luce difficile: la affronti, la domini, la trasformi in stile.

E sì, anche se si dice spesso che “la foto la fa il fotografo e non la macchina”, oggi non è più del tutto vero.

Viviamo in un'epoca in cui la tecnologia può fare la differenza: una fotocamera con un buon sensore, un'ottima resa ad alti ISO e un autofocus preciso può cambiarti il modo di lavorare.

Una entry level è perfetta per iniziare, sperimentare e capire se la fotografia è davvero la tua passione.

Ma poi arriva il momento di fare un salto di qualità, di scegliere un corpo macchina che cresca con te e ti permetta di superare i tuoi limiti.

Solo quando la tecnica non è più un ostacolo, puoi davvero concentrarti su ciò che conta: la visione, la luce, la storia che vuoi raccontare.

2. La luce come alleata

All'inizio ho scelto di studiare a fondo la luce naturale. È ballerina, imprevedibile, a volte capricciosa. Non sempre affidabile, ma incredibilmente *vera*.

E anche se può sembrare un percorso più complicato, è proprio questo che mi ha cambiato la vita fotografica. Lavorare con la luce naturale mi ha costretto a imparare ad adattarmi, a leggere il cielo, a prevedere l'intensità di un raggio, a capire quando era il momento perfetto per scattare. Mi ha insegnato la pazienza, la sensibilità, e il rispetto per i tempi della luce.

Solo dopo averla capita – e dominata – ho deciso di fare il passo successivo: la luce artificiale. E lì tutto mi è sembrato improvvisamente più facile. Avevo finalmente il controllo totale, la libertà creativa di poter scattare quando volevo, come volevo, senza dipendere dal meteo o dalle stagioni.

Ma non mi pento di aver iniziato dal naturale, anzi: è stato ciò che mi ha formato lo sguardo. Chi parte subito con la luce artificiale spesso salta un passaggio fondamentale: quello di *sentire* la luce prima di *crearla*.

So bene che per chi fotografa a casa non è semplice – l'inverno accorcia le giornate, il meteo rovina i piani – ma credimi, tutte queste difficoltà insegnano.

Ti allenano all'osservazione, all'improvvisazione e alla flessibilità.

E solo quando impari a gestire la luce naturale, riesci davvero a capire e controllare quella artificiale.

3. La post-produzione come identità

mmm All'inizio avevo paura di questa fase.

La post-produzione mi sembrava un territorio tecnico, pieno di strumenti che non conoscevo e che mi spaventavano.

Ho iniziato studiando Lightroom e Photoshop, seguendo i corsi di Scott Kelby, e spesso mi sentivo frustrata: avrei voluto vedere un "prima e dopo" netto nelle mie foto, ma davanti allo scatto non sapevo da dove partire – perché le mie immagini mi sembravano già "corrette così".

Venivo da tanta gavetta fatta con luce naturale e JPG perfetti, scattando senza l'aiuto di applicazioni o editing avanzati.

Preparavo i miei set come se ogni foto fosse un *one shot*, senza margine d'errore, curando tutto in fase di scatto. E questo, col senno di poi, è stato un grande allenamento.

Con il tempo però ho capito che la post-produzione non è (solo) correzione, ma interpretazione.

Serve a dare *coerenza allo stile*, a mettere la propria firma visiva, a chiudere il cerchio di un racconto iniziato con la luce.

Ho imparato anche a distinguere: nella fotografia di prodotto la post è spesso il 70-80% del lavoro – richiede precisione grafica e altissima competenza – mentre per i

lavori editoriali, di reportage o di shooting come i miei, la post serve prima di tutto per bilanciare le dominanti, raddrizzare, armonizzare la luce, e poi dare quel *tocco finale del fotografo*.

Oggi non riuscirei mai a farmi sviluppare una foto da qualcun altro,
perché per me una fotografia inizia dallo scatto ma finisce con lo sviluppo.
È lì che metti la tua voce, il tuo gusto, la tua visione.

E se ti senti ancora spaesato davanti a Lightroom o Photoshop, non avere paura – lo ero anche io.
Basta fare il primo passo, iniziare a sperimentare e capire che ogni regolazione serve solo a una cosa: rendere la foto più tua.

👉 Sulla piattaforma DAZZERO Academy trovi corsi dedicati proprio alla post-produzione, pensati per aiutarti a prendere confidenza con il mezzo e far emergere la tua identità visiva.

4. La composizione come studio continuo

Ho frequentato la scuola d'arte, e fin da giovanissima i miei studi e i miei lavori sono sempre stati legati al mondo artistico.

Col tempo ho assorbito il senso dell'armonia visiva, delle proporzioni, della disposizione degli elementi nello spazio.

Ricordo che al primo anno, durante le lezioni di educazione visiva, non capivo assolutamente nulla.
Mi sembrava che gli artisti mettessero gli elementi dove

“sentivano”, spinti solo dal cuore o dall’istinto.

Poi, studiando, ho scoperto che dietro a ogni equilibrio c’è una logica, una costruzione, una grammatica visiva.

Capisci perché una linea ti guida, perché una curva armonizza, perché un oggetto deve stare proprio in quel punto e non altrove.

All’inizio pensavo che quelle lezioni non mi sarebbero mai servite nella vita reale.

E invece oggi posso dire che ci ho costruito sopra tutti i miei corsi DAZZERO.

Perché la composizione è la spina dorsale della fotografia food: è ciò che trasforma una buona foto in una foto memorabile.

Il vero salto, però, è arrivato più tardi, quando ho iniziato ad analizzare migliaia di immagini su Pinterest e altrove.

Mi sono nutrita di fotografie, chiedendomi ogni volta: *cosa mi colpisce davvero in questa immagine?*

Così ho iniziato a educare l’occhio, ad allenare la sensibilità, a capire che tipo di equilibrio e di stile sentivo miei.

Oggi so che spesso una foto riesce – o fallisce – proprio per la composizione.

Puoi avere la luce perfetta e il soggetto più bello, ma se la disposizione non funziona, l’immagine non emoziona.

5. Il mio valore

All’inizio ho preso tante batoste.

Ero professionale, lavoravo con passione, ma senza polso.

Mi veniva naturale abbassare i compensi, adattarmi, scontare le mie foto pur di non perdere un lavoro.

Mi vergognavo a chiedere ciò che valevo, mi sentivo “piccola”, non all'altezza dei grandi.

Poi, quando ho iniziato a lavorare davvero in modo continuativo, sono arrivati i primi schiaffi professionali: clienti che non mi hanno mai saldato, nonostante il lavoro consegnato, e altri che hanno preteso il mondo – chiedendo modifiche infinite, scatti extra, tempi impossibili – e io, per paura di perderli, sottostavo.

In un paio d'anni ho capito che non volevo più questo tipo di clienti intorno a me.

Ho iniziato a proteggermi: a mettere per iscritto ogni accordo, a pretendere caparre, a leggere e modificare i contratti secondo le mie regole, non quelle imposte dagli altri.

Ho stabilito paletti chiari, tempi precisi e limiti da rispettare.

E qualcosa è cambiato.

Oggi sono circondata da clienti che mi rispettano e mi apprezzano anche per questo.

Gli altri – quelli che cercano chi lavora a basso costo, chi dice sempre sì, chi accetta condizioni assurde – si autoeliminano da soli.

E sai cosa? Non mi fanno più paura.

Perché se un cliente sparisce davanti alla tua professionalità, significa che prima o poi ti avrebbe dato problemi comunque.

Meglio perderlo prima che ritrovarsi a rincorrere pagamenti o a difendere la propria dignità dopo.

Essere fotografi non è solo saper scattare: è saper dare valore al proprio tempo, alle proprie competenze e ai propri confini.

E questo, più di qualsiasi tecnica, è ciò che mi ha davvero cambiato la vita.

Tecnica, luce, composizione, post-produzione e rapporto con il cliente: sono questi i cinque pilastri che hanno costruito la mia identità di fotografa food.

E se vuoi accelerare il tuo percorso, ricorda che con le consulenze Dazzero e le guide pratiche puoi imparare a fare lo stesso: gestire la tecnica senza stress, dominare la luce, trovare il tuo stile e costruire un rapporto solido con i clienti.



Prenota la tua call conoscitiva gratuita e inizia il tuo percorso di crescita fotografica, con un affiancamento pensato per te.