

6 CONSIGLI PER *scegliere i props migliori*

PER FOOD PHOTOGRAPHY



Props, come scegliere i migliori per la Food Photography

I props sono il vestito delle tue foto: possono valorizzare un piatto oppure distrarlo completamente.

Una scelta consapevole fa la differenza tra una foto amatoriale e uno scatto che racconta una storia.

Il segreto non è avere montagne di oggetti, ma **creare una collezione ragionata, coerente e funzionale al tuo stile.**

1. Le domande giuste prima di comprare

Prima di lasciarti prendere dall'entusiasmo, chiediti:

- Lo userò più volte o sarà "one shot"?
- Ho già qualcosa di simile che fa lo stesso lavoro?
- Questo oggetto aiuta il cibo a brillare o rischia di rubargli la scena?
- È senza tempo o troppo legato a una moda passeggera?
- Lo desidero davvero perché mi rappresenta, o finirà nel cassetto?

Ogni prop deve avere una **funzione precisa**: supportare, non sovrastare.

2. Pochi ma buoni

Meglio un piatto neutro che userai 100 volte, che dieci oggetti comprati d'impulso e mai usati.

Il cibo è sempre il protagonista. I props sono comparse silenziose: devono esaltare, non confondere.

Un buon set di basi neutre (bianchi opachi/lucidi, crema, neri profondi) è come un guardaroba minimal: funziona sempre.

3. Must-have della tua collezione

- Piatti e ciotole, posate, stoffe, bicchieri ma anche sfondi e basi: troverai una lista completa nella **guida sui props** sul portale della scuola www.dazzeroacademy.com

4. Idee low-cost e creative

- Mercatini dell'usato e negozi vintage: qui trovi pezzi unici con vissuto, che raccontano storie.
- Dettagli naturali: erbe aromatiche, spezie, carta forno, briciole, gocce di salse. A volte i props migliori sono... gratis.
- Usa contenitori di tutti i giorni: barattoli di vetro, bottigliette, cestini di pane.

5. Costruisci con calma

Non serve comprare tutto in una volta. Una collezione cresce **insieme al tuo stile**.

Conosci te stesso, capisci cosa ti rappresenta, e scegli oggetti che userai davvero.

Lo styling non è accumulare props, ma **saperli usare con intenzione**.

La differenza tra un principiante e un fotografo maturo è la capacità di scegliere: **meno, ma meglio**.

6. Extra tips Dazzero

- Tieni i props organizzati per colore e materiale: così trovi subito ciò che ti serve.
- Fatti una "lista dei desideri": evita acquisti compulsivi e concentrati su ciò che serve davvero al tuo percorso.

Il vero styling nasce da **coerenza e intenzione**, non dall'accumulo.

Impara a scegliere i props come se fossero la tavolozza di un pittore: pochi colori, ma giusti.

Sul portale della **Dazzero Academy** troverai una **guida completa e approfondita sui props**: dove trovarli, come sceglierli e come usarli nei tuoi set per valorizzare ogni scatto.

E se vuoi un aiuto personalizzato:

- Con le **consulenze Dazzero** ti accompagno passo passo nella costruzione dei set, nell'uso della tua fotocamera, su consigli di acquisto o gestione dei clienti.
- Con le **guide Dazzero** hai strumenti pratici e subito applicabili per portare la tua food photography a un livello professionale.

Prenota la tua call conoscitiva gratuita e scopri il percorso più adatto a te.