

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL

**GASTRONOMIA E A ARTE DE COMER COM
OS OLHOS: ANÁLISE DAS TÉCNICAS FOTOGRÁFICAS
BÁSICAS PARA DESPERTAR OS SENTIDOS DO ESPECTADOR**

Viçosa - MG

Curso de Comunicação Social/Jornalismo da UFV

2015

ANA LUISA MOREIRA

**GASTRONOMIA E A ARTE DE COMER COM
OS OLHOS: ANÁLISE DAS TÉCNICAS FOTOGRÁFICAS
BÁSICAS PARA DESPERTAR OS SENTIDOS DO ESPECTADOR**

Artigo apresentado ao programa de graduação em Comunicação Social da Universidade Federal de Viçosa como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Comunicação.

Orientador: Prof. Dr. Ernane Corrêa Rabelo

Viçosa – MG

Curso de Comunicação Social/Jornalismo da UFV

2015

Resumo

O presente artigo discute aspectos da fotografia gastronômica através da Revista Pequi, um projeto experimental criado como trabalho de conclusão do curso de Comunicação Social – Jornalismo da Universidade Federal de Viçosa, observando como as técnicas da foto culinária produz formas para cativar seus receptores. Recorre-se a conceitos de semiótica, fundamentos básicos da fotografia e a história da gastronomia, notando assim o fenômeno da gastronomia como expressão cultural da sociedade e como a fotografia serve de registro da culinária e seu povo.

Palavras-chaves: Fotografia gastronômica; culinária e cultura; fotografia; gastronomia; jornalismo

Abstract

This article discusses aspects of gastronomic photography by of the Pequi Magazine, an experimental project created as a working conclusion of the Social Communication – Journalism course at the Federal University of Viçosa, watching as the picture cooking produces means to captivate their receptors. It resorts to semiotic concepts, basics of photography and the history of gastronomy, as well noting the cuisine of the phenomenon as a cultural expression of society and how photography serves as a record of cuisine and its people.

Keywords: Photography cuisine; cuisine and culture; photography; food; journalism

Introdução

Os temas gastronômicos são pautas do jornalismo cultural que começam a se consolidar no Brasil, juntamente com a importância da própria gastronomia. Hoje, ela faz parte de outras seções além da categoria de receitas e o que antes tinha foco no público feminino, principalmente nas donas de casa, agora está voltado para um público diverso.

Desta maneira, percebe-se uma crescente valorização do tema pela imprensa, ocorrendo porque a sociedade em geral passou a reconhecer a gastronomia como prática sociocultural. Afinal, a gastronomia é considerada uma das maiores expressões culturais de um povo e sua identidade está nos ingredientes usados, nos rituais envolvendo comida (casamentos, aniversários, festas de fim de ano) e no comportamento à mesa. Ela é consequência não só do meio ambiente, mas também de uma determinada realidade social e cultural, tendo também implicações na saúde e nas relações que os homens estabelecem entre eles.

A importância da fotografia também pode ser inserida no cenário gastronômico atual pelo seu valor sociocultural, pois é uma forma de incentivar e registrar traços culturais. Além disso, ganha espaço nos meios de comunicação procurando aprimorar técnicas para cativar o público a se interessar por determinada matéria. Diferentemente desta, a fotografia culinária de carácter publicitária tem como objetivo ativar os sentidos do espectador, esperando que ele procure consumir o alimento fotografado, ou seja, um prato de restaurante ou um produto do supermercado.

A imagem na publicação é uma mediação visual que pode despertar e até aguçar outros sentidos além do gustativo. Esta provocação que a fotografia pode causar no espectador pode ser explicada com base nas teorias de Peirce sobre a semiótica dos signos. Assim, vemos que os recursos utilizados na composição do signo desencadeiam os prazeres gustativos no receptor e torna o alimento um símbolo de prazer, transformando seu significado em lembranças de determinado aroma ou sabor, experimentado em certo momento da vida, resgatando memórias gustativas e despertando sensações.

A criação da Revista Pequi se concretizou com o objetivo primordial de mostrar a gastronomia como cultura e sua inserção no campo sociocultural. No campo comunicacional a revista tem como objetivo produzir um jornalismo de reportagens com aprofundamentos literários, diferindo de notícias superficiais cotidianas. Este desejo de criar um produto diferente dos existentes no mercado editorial incentivou a criação da Pequi.

Com esta proposta de fugir do comum, o nome da revista foi resultado de uma escolha pelo peculiar, pela sonoridade marcante e de fácil pronúncia e, também, pelo tipicamente brasileiro que esteja ligado à gastronomia. Guimarães Rosa em “Grandes Sertões Veredas”, fala sobre o quão exótico é o fruto do pequi e como ele desperta reações diversas nas pessoas. Desta forma, acredita-se que o Pequi seja a representação de um produto atípico, ligado ao povo brasileiro e ainda capaz de transparecer as intenções do projeto. Pois, ao se disseminar um alimento brasileiro, que ultrapasse os comumente representados (açai, mandioca, feijão, entre outros), ocorre um incentivo pela cultura de todas as regiões do país.

Para a concepção da Revista Pequi foi necessário utilizar a classificação do jornalismo cultural, caracterizando-o segundo o livro “Jornalismo Cultural”, de Daniel Piza. Definições dos gêneros opinativos, sobre artigos, crônicas e colunas, foram orientadas com base no livro

“Jornalismo Opinativo”, de Luiz Beltrão. Já para as questões do jornalismo literário, utilizou-se como referência o livro “Páginas Ampliadas”, de Edivaldo Pereira Lima.

Como referencial teórico relacionando o jornalismo e a gastronomia, utilizou-se a dissertação “Gastronomia: o prato do dia do jornalismo cultural”, de Renata Maria Amaral. Também foi analisada a função da fotografia gastronômica e seu poder de sedução no público-alvo, com base principalmente na tese “Fotografia gastronômica: um convite a comer com os olhos”, de Pérsia Helena Sabbag. Em relação as técnicas básicas para a produção fotográfica, foi analisado o livro “Fundamentos da fotografia criativa”, de David Präkel.

Com vinte e duas fotos realizadas pela autora, e com apenas quatro (p.16, p.22, p.30 e p.36) imagens retiradas dos bancos gratuitos (imagem de divulgação para a imprensa, pixabay, freepic), para os quais devem ser atribuídos os créditos e, desta forma, a Pequi foi diagramada de forma a fornecer um conteúdo inovador e chamativo. A produção das fotos dos pratos (tanto a preparação dos alimentos quanto a montagem destes) também foi estilizada pela produtora da revista.

Os textos requisitaram viagens para a apuração e realização das entrevistas, que foram transcritas e concretizadas pela criadora da obra. A revista tem 52 páginas, divididas em nove sessões: “Papo de Boteco”; “Questões Cinematográficas”; “Questões Mundiais”, “Papo de Cozinha”; “Alameda Cultural”, “Vias Literárias”; “Alucinações Gastronômicas”; “Vias Narrativas”; “Água na Boca”.

Assim, visando atingir um público novo, com interesse pela gastronomia, a primeira edição da “Revista Pequi” utilizou diversos elementos (fotografia, textos, e design) para atrair o leitor.

Gastronomia e sua herança cultural

A história da alimentação percorreu vários estágios ao longo da humanidade: do homem primitivo nômade ao sedentário; da descoberta do fogo à conservação dos alimentos; da caça à agricultura e pecuária. Após a última descoberta e a fixação em um lugar específico, criaram-se as relações comerciais (com o câmbio de ingredientes), começaram a produzir os alimentos em maior quantidade, ocorreu um aumento na população e a exploração de novos territórios.

Desta forma, pode ser observado que, ao longo de séculos, a gastronomia se prendeu a uma série de fatores culturais como: crenças, hábitos e geografia, que influenciam na escolhas dos alimentos. E que ela forma um íntimo elo entre o passado e a contemporaneidade, onde os mercados e feiras livres são um exemplo de preservação da tradição de séculos atrás, ainda presente nos dias de hoje.

A criação da profissão de cozinheiro destinada especificamente ao estudo da comida surgiu, segundo os registros, épocas antes de cristo. Em 350 a.C o que consideramos hoje a figura do chef de cozinha, aparece com Arquestrato, um poeta, cozinheiro e gastrônomo grego, dono de várias receitas e conhecimentos sobre alimentos, inclusive sobre peixes e vinhos.

Uma das funções deste profissional é, entre outros, seduzir seu cliente, elaborando pratos inovadores que os conquiste. Desta maneira, vai combinando as cores, sabores, texturas e formas. E hoje estão se tornando mais influentes na mídia, fascinando o espectador com seu talento, desenvolvendo no cidadão o interesse por assuntos culinários e pelo ato de cozinhar.

A gastronomia pode ser definida como o estudo das técnicas de preparo para realizar uma combinação saborosa entre diferentes alimentos, retirando deles o melhor benefício e sabor.

Gastronomia: termo grego formado por “gaster” (ventre, estômago), radical “nomo” (lei) e sufixo “ia” de substantivo, ou seja, estudo e observância das leis do estômago. De estudo de leis do estômago, passou à de preceitos de comer e beber bem; arte de preparar iguarias para obter delas o máximo deleite, tornando-as mais digestivas. Arte de cozinhar de maneira a proporcionar o maior prazer a quem come. Arte de regalar-se com finos acepipes e iguarias. Também se entende por gastronomia o ato de comer por mais prazer que necessidade. (SABBAG, 2014. p. 40 apud ALGRANTI, 2000, p. 252).

A gastronomia não está relacionada apenas ao alimento, envolve o ato de prazer em preparar e degustar, acrescentando novas significâncias a alimentação. “É uma concepção mais ampla, em que a seleção dos ingredientes, a manipulação de cada um, a receita, as técnicas de preparo, a estratégia de apresentação, a seleção dos convivas, o ambiente e o prazer final se mesclam para materializar o conceito gastronomia.” (SABBAG, 2014. p. 40)

Ela também possui forte função social, pois o ato de cozinhar não significa apenas a ingestão de alimentos, mas a reunião com pessoas, uma vez que “à mesa, exercita-se a convivência e sociabilidade” (AMARAL, 2006 pg. 18). O fato de comer junto significa que há vínculos de amizade ou obrigação.

Além do papel social, os alimentos possuem carga simbólica, por exemplo, se retirado um alimento fortemente inserido no cotidiano de determinado povo, isso afetaria a vida deste. Ela é uma das formadoras da identidade nacional, por esta razão, podemos dizer que a alimentação e cultura estão fortemente conectadas. Sendo assim, o gosto é dependente da região geográfica em que está: “O gosto, apesar de individual, é também cultural e socialmente condicionado. Alguns pratos colaboram para formar a ideia da identidade nacional, como é o caso da feijoada no Brasil”. (AMARAL, 2006 p. 20).

O prato nacional de qualquer país é uma tradição passada de geração para geração, é um fruto coletivo e não possui inventor específico. Seus traços culturais são intensos, e mesmo os povos colonizados não perderam sua tradição culinária, os dominadores não foram capazes de apagar os traços culturais das gerações nativas, mesmo com a miscigenação e aquisição de novos produtos em sua sociedade.

Esta multiplicidade de funções ligadas à gastronômica a transforma em um importante tema sociocultural. Vemos que a lembrança afetiva e cultural que a comida proporciona não se apaga da memória do indivíduo. E estando intimamente atrelada a cultura, ela também, carece do registro de imagens. Deste modo, a fotografia gastronômica busca despertar um papel relevante: resgate das recordações gustativas do espectador.

Fotografia gastronômica

Seguindo as teorias de Peirce, a semiótica dos signos é aquilo que concebe algo na mente do receptor, sendo esta uma representação de uma realidade. A semiose é considerada a transformação do mundo físico para um fato que avistamos.

Uma imagem que representa um conceito é denominada significante e este, seja qual for, é dotado de significado. Como a foto é um signo ele sempre englobará um significante (objeto mais o significado), e o processo de significação é o método de entender e atribuir signos a uma imagem. Assim:

Imagem então é algo que se assemelha a alguma coisa, de algum modo. Neste sentido, ela apresenta e representa. Por isso, se a imagem é captada como representação, ela fatalmente é percebida como signo. No caso da imagem visual, mais especificamente a fotografia, ela causa uma ilusão de realidade sem que o seja, logo, pode então ser classificada como um ícone idêntico, isto é, ela é um registro feito a partir do próprio objeto. (SABBAG, 2014. p. 37)

Por ser uma representação do real, a resposta diante de uma imagem pode ser diferente, a experiência pessoal e a interpretação afetam o modo que o indivíduo vai

decodificar a imagem. Na fotografia gastronômica, a comida aguça os sentidos do leitor e enche seu banco de memórias. Por isso, ao ver a imagem do alimento fotografada, associamos não só a ele, mas as lembranças remetidas a nós. Por exemplo, como a alimentação preserva de maneira significativa a história do lugar, uma foto da comida típica pode remeter a uma lembrança do receptor sobre o local.

Sendo assim, na concepção semiótica, a foto e os efeitos interpretativos gerados pelos recursos da composição de signos visuais, podem ser capazes de desencadear os prazeres gustativos na mente receptora. Por esta razão, a composição da foto culinária é de suma importância para despertar os sentidos das pessoas.

Em fotografia a composição é “o processo de identificação dos elementos formais e de sua organização para produzir a imagem final. A edição mental do fotografo faz com que a imagem final seja facilmente legível pelo espectador” (PRÄKEL, 2015. p.14). A produção da foto gastronômica em suas noções básicas não se difere dos outros gêneros, apenas do processo de elaboração e produção do objeto fotografado, pois são objetos perecíveis e sua aparência pode ser facilmente alterada em constante exposição, por exemplo, de luzes, calor, flash.

Dessa maneira, o profissional deve aplicar técnicas de composição para ampliar as qualidades do alimento, remetendo o espectador ao aroma, a textura e ao sabor.

Talvez não passe pela cabeça das pessoas que um pimentão, para ser fotografado e, sobretudo, para se impor com um poder de verossimilhança irresistível precisa ser preparado; é preciso escolher o legume ideal em termos de cor e textura, trabalhar a sua casca com resinas que lhe realcem o brilho, dispor a câmera e a iluminação de modo a acentuar o relevo e assim por diante. Ninguém melhor que os fotógrafos que trabalham com publicidade conhecem essa técnica de transfigurar o referente para aumentar o poder de convicção de sua imagem. (SABBAG, 2014. Apud: MACHADO, 1984, p. 56)

Um dos primeiros passos para produzir uma fotografia gastronômica é escolher alimentos adequados para compor a imagem. A construção de um cenário deve ser pensada segundo o repertório de significação que se deseja atingir no espectador, por exemplo, se deseja mostrar a culinária mineira, o cenário deve remeter a um fundo rústico ou com um fogão à lenha. Tal composição cenográfica pode ser capaz de desencadear e intensificar os prazeres gustativos, a iluminação também é essencial para que o aspecto do alimento continue atrativo, o uso da luz natural dá um aspecto “in natura”, já o da luz incandescente poderia ser usado para criar uma atmosfera mais aconchegante, uma vez que essa iluminação transmite a sensação de calor.

Por esta razão que as fotografias parecem mais apetitosas do que a comida real. Segundo Sabbag: “estariamos consumindo as imagens, ou seja, não consumimos as coisas, mas seus atributos imagéticos” (SABBAG, 2014. p.41), estes atos estariam inseridos nos conceitos de iconofagia de Baitello, que utiliza inclusive a comida como referência.

Até mesmo a comida está sendo desmaterializada por meio das imagens, cada vez mais eco, cada vez menos “oikos”, cada vez menos se comem alimentos, cada vez mais se comem imagens de alimentos (embalagens, cores, formatos, tamanhos, padrões de alimentos). (SABBAG 2014. apud BAITELLO, 2005, p. 54)

Por mais que a imagem seja elaborada e, em certo ponto, diferente do objeto real, ela será consumida pelo receptor e o fotógrafo não deve deixar que o prato retratado transmita a impressão de dificuldade na confecção das receitas. O leitor deve sentir-se apto a reproduzir aquela comida. Tenta-se dessa forma chegar ao mais próximo da sensibilidade que o alimento deve despertar, seja no paladar ou no estímulo a compra, no caso de produtos publicitários.

A fotografia de comida implica cuidado maior do que a fotografia de produtos, pois é preciso conseguir que a preparação da comida e da sessão de fotos coincida. Uma vez que a comida esteja pronta e servida pode haver pouco tempo para capturar a imagem. Já não se considera aceitável o uso de fumaça de cigarro para representar um prato quente fumegante, nem purê de batatas substituindo sorvete, como se fazia antes. A fotografia de alimentos não tem a ver com truques técnicos, mas com a criação de imagens saudáveis e apetecíveis. (PRÄKEL, 2015. p71)

Nesta categoria fotográfica encontramos dois estilos, o publicitário e o estilo de vida. O primeiro procura despertar a sensação de desejo, a ponto de induzir o espectador a comprar aquele produto servido em um restaurante ou supermercado. O segundo está relacionado com a composição do cenário que proporciona memórias gustativas, não só o desejo de consumo.

A foto gastronômica envolve, além do conhecimento técnico, o aprofundamento em outras culturas, estilos de vida e costumes regionais para uma maior inserção do signo na mente do receptor. Abrange também dedicação, criatividade e detalhamento do cenário pelo fotógrafo e toda uma equipe envolvida. Esta pode ser composta de um chef de cozinha, um fotógrafo, um assistente de fotografia, e um “*food stylist*”.

Não é um trabalho tão simples quanto imaginam, o resultado pode ficar muito bom ou ser um completo desastre na arte de seduzir o espectador. Por esta razão que o fotógrafo conta com a ajuda do profissional chamado “*food stylist*”.

Este profissional, também chamado como produtor de culinária ou estilista de alimentos, conhece e reconhece as características do alimento, as valoriza e também prepara a montagem e decoração de cada prato. Para trabalhar como “*food stylist*” não precisa ser

necessariamente um chef de cozinha, mas é imprescindível ter grande conhecimento culinário, saber avaliar a comida, executar as técnicas e conhecer quais produtos levariam ao resultado desejado. Ele é a pessoa incumbida da execução dos alimentos para as fotografias, tomando cuidado com sua produção sem alterar os ingredientes usados. Assim, todo o conjunto de elementos (produção e composição), junto com o olhar do fotógrafo, faz com que uma foto seja atrativa ao interpretante.

Técnicas e recursos básicos da fotografia e da foto gastronômica

Toda fotografia requer o uso de elementos formais de composição para tornar o objeto visível. O profissional deve pensar nestes como ingredientes do design e para a composição da imagem deve levar em consideração, principalmente: contraste, que é o grau de mudança do preto e branco, sombra e luz sobre a imagem; equilíbrio entre duas áreas com relação ao tamanho das figuras, uso da luz e das sombras; padrão ou repetição intencional das figuras; e a sensação de movimento.

Com relação à parte artística, o fotógrafo deve trabalhar com signos (elementos da composição) que remetam às memórias visuais, gustativas e olfativas. Sob os aspectos artísticos de uma imagem, o fotógrafo pode escolher alterar elementos como: o valor tonal, para criar volume e alterar a forma; a quantidade de luz e sombras; os espaços; texturas; cores; ponto de vista; enquadramento a seleção e composição, no sentido limitado da composição dos objetos.

Ambos os aspectos devem ser levados em consideração na produção de uma fotografia, uma vez que podem modificar uma imagem de forma significativa e serem manipulados para fins criativos e artísticos.

Na fotografia gastronômica, a composição do signo visual desencadeia a intensificação dos prazeres no receptor e, alguns fatores podem ser relevantes para compor a cena. A criatividade na escolha dos cenários, alimentos, montagem e iluminação pode ser realizada com ajuda de outros membros da equipe, mas o fotógrafo precisa guiá-los da melhor maneira possível para mostrar as texturas e cores que vão despertar o interesse pela imagem.

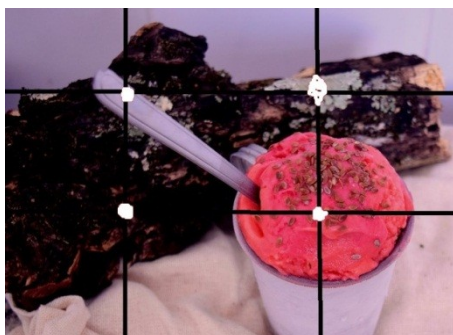
Como pode ser visto, a preocupação com o design é importante juntamente com as técnicas para compor o signo. Dessa forma, podemos identificar, entre todos os elementos, alguns fundamentais que vão despertar no espectador seus sentidos.

As linhas criam um ponto de vista e tornam plausível o controle do olhar do leitor e tem forte influência na expressão da imagem. Segundo Sabbag, elas são responsáveis por dinamizar a fotografia:

Um dos mais poderosos elementos de composição na fotografia são as linhas, especialmente as linhas de fuga, que criam uma perspectiva. Por meio delas, é possível controlar o sentido da direção da leitura da foto. Elas também aumentam a ilusão de perspectiva e proporcionam maior percepção dos detalhes da cena, das nuances de luz, das cores e também das texturas. (SABBAG, 2014. p. 26)

O equilíbrio em uma fotográfica é um elemento harmonioso, por meio dele podemos centralizar a foto, fornecendo um tom refinado, ou descentralizar, aonde o equilíbrio vai se formar como ligação do assunto com o plano de fundo.

Já nas noções de enquadramento, o vertical é o mais utilizado nas revistas de gastronomia. Frisando o objeto na parte inferior, deixando ele em primeiro plano, e a parte superior de fundo, em segundo plano. A regra dos terços é uma ferramenta que ajuda a fornecer um enquadramento descentralizado, mas balanceado e rico. Para isso basta dividir a tela em nove partes e colocar o alvo de interesse em uma das intersecções dos quatro pontos imaginários que se formaram, como representado na figura abaixo, no qual o sorvete (objeto principal) está localizado em um dos pontos.



(representação do objeto centralizado de acordo com a regra dos terços)

A profundidade de campo é um recurso muito utilizado para dar a sensação de existir outro plano, este baseado na sobreposição dos objetos localizados no primeiro plano e no segundo. Ela é regulada através da abertura, que controla a quantidade de luz para garantir uma boa exposição. O foco auxilia a determinação de uma área para maior atenção do espectador, já as regiões desfocadas são complementares e servem de elementos estéticos. Na fotografia gastronômica ela é usada para evidenciar algum aspecto do prato.

A interação entre foco e profundidade de campo dá ao fotógrafo um mecanismo para dirigir a atenção do observador exatamente para onde deseja. Um complexo

conjunto de jogos visuais pode ser obtido: mostrar o objeto da fotografia claramente revelado e isolado do fundo ou, ao contrário, desfocar para escondê-lo, distraindo o espectador e oferecendo um quebra-cabeça visual para ser resolvido. (PRÄKEL, 2015. p.31)

A escolha correta de cores também faz parte dos princípios do design e garante uma foto com harmonia. Segundo Präkel, a cor tem um efeito poderoso sobre nós, interferindo no nosso humor e emoções. Por isso “o fotógrafo deve ter em conta os aspectos técnicos da cor, a fidelidade na reprodução, o manejo dos controles ao longo do fluxo do trabalho e a complexa questão da temperatura da cor e balanço de branco” (PRÄKEL, 2015. p.17)

O contraste é importante para atrair o público, é o modo como os elementos são escolhidos para se realçarem entre si. “Precede o uso da cor ou da luz para atrair e manter a atenção do espectador. É também uma questão de lente (o que pode ser focado) e aplicação de profundidade de campo”. (PRÄKEL, 2015 p.19)

Análise das fotografias gastronômicas da Revista Pequ

A produção foi feita com base nas técnicas fotográficas fundamentais, uso da luz natural e criação de cenários simples, abordando questões de composição para deixar o prato mais saboroso ao olhar do espectador. O uso do tripé auxiliou nos ensaios fotográficos e a escolha de alimentos frescos foi fundamental para garantir uma imagem que fomentasse o apetite. Para tratamento da imagem, quando necessário, foi usado o programa Adobe Photoshop e o Picasa. No total, são quinze fotografias ligadas diretamente à culinária e para todas elas foi utilizada a máquina HD-SLRs Nikon D5300 com lente 18-55mm.

Foto 1 (Anexo): Esta foi realizada com temperos de cores fortes que combinassem entre si. Há um equilíbrio que fornece harmonia na coloração e as cores quentes tendem a chamar mais atenção do olhar. O fundo em madeira escura deixa em destaque as colheres com os temperos. A imagem se abre da parte inferior para a superior, o efeito é criado com o posicionamento das colheres em forma de leque, seguindo em linhas até o topo da imagem. E o segundo plano da imagem foi feito com folhas secas, dispostas em linhas verticais.

Foto 2 (Anexo): A segunda fotografia que aparece é a da menina com a maçã. Em primeiro plano está o alimento, a escolha da fruta foi fundamental, afinal ela é o destaque da imagem. A maçã simboliza a vida, o amor, a imortalidade, a sedução, a magia, o conhecimento, o desejo. Nesta imagem, vemos claramente a transmissão de um significado: A revista está oferecendo algo ao leitor, seduzindo-o a ler, a obter conhecimento, a apreciar as próximas páginas e para isso foi utilizada a técnica de profundidade de campo. Os símbolos

visuais estão jogando com o leitor, a composição da imagem foi realizada de modo que os elementos, maquiagem e cores da unha, combinassem em um vermelho puro e chamativo com a maçã.

Foto 3 (Anexo): foi realizada a produção de uma foto relacionada ao nome da revista e pensada para remeter a cultura nacional. Portanto, foi feita a montagem do arroz com pequi em pequenas vasilhas de barro e o contraste é gerado pelo verde e amarelo, o que remete a bandeira nacional. Com isso, a foto desperta no leitor a valorização da gastronomia brasileira. Em questões técnicas usou-se o padrão (com as duas vasilhas idênticas) e a profundidade de campo.

Foto 4 (Anexo): a foto das “maçãs verdes” é produzida em um cenário de madeira, com um pano de fundo para dar a sensação de movimento. Pequenas gotas de água foram colocadas sobre as maçãs para transmitir seu frescor, assim como a escolha de frutas esteticamente bonitas e seu uso de forma padrão com a repetição das frutas. As cores neutras foram quebradas com o verde da maçã, dando vivacidade a foto e criando contraste.

Foto 5 (Anexo): a da menina com a laranja trata-se de um ensaio com frutas, como a da garota com maçã vermelha. A cor da maquiagem foi pensada para combinar com a fruta, gerando contraste. Nessa foto, todos os elementos estão em primeiro plano e não há o efeito de profundidade de campo. As linhas podem ser percebidas na maquiagem dos olhos e na posição da laranja.

Foto 6 (Anexo): na foto das coxinhas optou-se por louça branca para dar destaque, proporcionando contraste do dourado com o branco. O cenário deveria lembrar a mesa de um bar, por esta razão, foi feito o uso de uma mesa de madeira. Com relação ao alimento, por ser uma fritura, deve-se ter todo o cuidado para não queimar demais por fora ou ficar com uma aparência oleosa. É importante que ela fique dourada e com uma textura que pareça crocante, garantindo uma melhor apresentação. A sensação de outra dimensão foi criada com um pote de molho ao fundo. Também vemos que a foto gera um movimento dinâmico através das linhas onde a mesa de madeira leva o olhar do leitor da esquerda para a direita. Além disso, segue a regra dos terços, onde o objeto principal se encontra em um dos quatro pontos de intersecção e a repetição (padrão) dos elementos também proporciona ritmo à foto.

Foto 7 (Anexo): nesta foto, a preparação dos quibes foi importante para que eles não quebrassem e mantivessem a aparência apetitosa e crocante. O uso do limão e da hortelã,

usados para decorar, deu cor à fotografia e criou contraste. Também usou a profundidade de campo para a sensação de outro plano ao fundo.

Foto 8 (Anexo): na foto vemos a criação de uma escala de realismo ao incluir objetos de tamanhos conhecidos, como o vinho e a taça, dispostos em uma distância diferente do sanduíche. Já ao desfocar estes objetos, no segundo plano, criamos essa sensação de existir uma terceira dimensão. A linha que se forma com o lanche na diagonal guia o olhar do leitor da esquerda para a direita, criando movimento e dinamismo.

Foto 9 (Anexo): A foto do café e livro foi tirada de cima, dá a sensação de um plano só, e por possuir cores neutras, o contraste foi realizado pelas pequenas flores vermelhas, mas também foram colocadas com a intenção de transmitir um ar mais poético ao leitor. A xícara de café se localiza em um dos quatro pontos de intersecção, guiando o olhar do espectador.

Foto 10 (Anexo): a fotografia com sorvete é uma das mais complicadas, pois ele derrete facilmente, por esta razão, o tempo de clique é menor do que com outros tipos de alimentos. O copo foi deixado na geladeira por um tempo para criar uma fina camada de gelo em volta e foi utilizado, como o plano de fundo, um pedaço de tronco para dar a sensação de natureza e frescor que o sorvete transmite.

Foto 11 (Anexo): Na próxima foto dos queijos e vinhos a profundidade de campo deixou em evidência o assunto de interesse. Foram utilizados tomates e folhas de manjerição para colorir e gerar contrastes com os pedaços de queijos.

Foto 12 (Anexo): Um ambiente rústico é o cenário ideal para um prato com frango assado e angú. Para isso, utilizou-se um galho de árvore seco como plano de fundo, usando a técnica da profundidade de campo. Folhas verdes para decorar e os pedaços mais suculentos do frango. O molho foi jogado ainda quente para dar aspecto suculento e o fato de estar bem dourado criou a aparência saudável do alimento na fotografia.

Foto 13 (Anexo): nesta fotografia criou-se o efeito de movimento com um pano e os grãos do café jogados sobre ele, trazendo o olhar do observador de cima para baixo. Os grãos que estão saindo da xícara ao fundo fornecem ao espectador a sensação de outro plano. E o contraste é do branco com o preto.

Foto 14 (Anexo): Na fotografia seguinte vemos que as maçãs foram colocadas em um saco para transmitir a impressão de que vieram do campo, gotas de água criam o efeito de

frescor e aparência saudável. Dispostas desorganizadas designam sensação de movimento à foto.

Foto 15 (Anexo): a torta de chocolate foi centralizada na foto e produzida com formato geométrico, direcionando o olhar do leitor para seu centro. O fundo passa a sensação de outra dimensão e concede realismo à foto com um objeto de tamanho conhecido. A sensação de textura que a foto proporciona é controlada por elementos de cor e luz, sua incidência pode ser controlada para determinar como a textura se apresenta, no caso da torta, ela aparenta estar bem úmida e cremosa.

Considerações Finais

As análises feitas para a produção desse projeto, Revista Pequi, permitiu constatar a importância cultural da comida e o fato de seu registro através da fotografia ajudar a manter viva a história da gastronomia. Verificou-se como a foto culinária é usada com o intuito de aguçar os sentidos gustativos do leitor, tanto em questões publicitárias quanto em meios jornalísticos. Para tal produção fez-se necessário estudos em jornalismo gastronômico, culinária, fotografia e as relações destes elementos com a cultura. Vimos com o desenvolvimento do projeto que a gastronomia é uma expressão sociocultural, a demonstração cultural de um povo, ou seja, faz parte da identidade de uma nação.

Percebemos também o quanto a gama de significados que envolvem gastronomia e fotografia é essencial para produzir uma imagem que cativa. As análises na composição de cores, texturas, cenários, criação de movimento e outras dimensões, levam a entender como uma fotografia gastronômica intensifica os sentidos dos leitores, fazendo com que estes obtenham uma representação mental do sabor. Tal efeito se concretiza por meio da composição e do olhar do fotógrafo, gerando uma crescente procura por profissionais qualificados e tornando a fotografia gastronômica uma arte, assim como a culinária.

A expansão do mercado gastronômico atual, em razão das relações que existem entre a comida e cultura e, também, o quanto ambas estão fortemente conectadas, levaram a acreditar que uma revista com o formato da “Pequi” poderia ser inserida como um produto editorial, mesmo com toda a dificuldade em sustentação financeira de uma publicação impressa no mercado atual brasileiro. Nesta edição, os obstáculos existentes são referentes ao difícil contato físico com as fontes necessárias, por estas viverem em outras cidades, porém com um planejamento de tempo adequado foi possível solucionar esta questão. Outra dificuldade

encontrada foi a escolha de um layout, visto que há uma grande quantidade de imagens associadas ao tema e, além disso, elas deveriam se adequar ao padrão da revista. Como solução foi necessário procurar ao máximo relacionar a identidade das matérias com as fotografias, sem prejudicar o conteúdo e, também, elaborar boas edições das mesmas.

Desta maneira, produziu-se um produto de jornalismo cultural e literário com segmento voltado para o gastronômico, área ainda não explorada no curso de Comunicação Social da Universidade Federal de Viçosa (UFV). Isto possibilitará a abertura de novas visões e conhecimentos em relação ao tema para os demais alunos, professores ou pesquisadores, o que já é uma grande conquista para mim. Além de trazer à tona algo diferenciado, obtive um grande crescimento profissional em relação ao desenvolvimento de habilidades em programas de edição, elaboração de material literário e técnicas de fotografia.

Espero com isso ter entregado um material de qualidade com textos e fotografias que agucem os sentidos do leitor, fornecendo detalhes que estimulem o desejo em provar as comidas abordadas.

Referências Bibliográficas

AMARAL, Renata Maria. **Gastronomia: Prato do dia do jornalismo cultural**. 2006, Recife.

PRÄKEL, David. **Fundamentos da fotografia criativa**. 2ed. 2015, Barcelona.

SABBAG, Pércia Helena. **Fotografia gastronômica: Um convite a “comer com os olhos**. 2014, São Paulo.

ANEXOS

Foto 1 - Capa



A escala de número de $f/4.2$, tempo de exposição de $1/60s$, velocidade ISO-800, distância focal de 31mm, e abertura de 4.2.

Foto 2 – Menina com a maçã



A escala de número de $f/5.6$, tempo de exposição de $1/1250s$, velocidade ISO-12800, distância focal de 25mm, e abertura de 4.

Foto 3 – Arroz com pequis



A escala de número de $f/11$, tempo de exposição de $1/125s$, velocidade ISO-1250, distância focal de 55mm, e abertura de 5.

Foto 4 – Maçãs verdes



A escala de número de $f/9$, tempo de exposição de $1/100s$, velocidade ISO-8000, distância focal de 26mm, e abertura de 4.

Foto 5– Menina com a laranja



A escala de número de $f/4.2$, tempo de exposição de $1/800s$, velocidade ISO-3200, distância focal de 30mm, e abertura de 4.2.

Foto 6 – Coxinhas



A escala de número de $f/5.6$, tempo de exposição de $1/60s$, velocidade ISO-500, distância focal de 55mm, e abertura de 5.

Foto 7 – Quibes



A escala de número de $f/5.3$, tempo de exposição de $1/25s$, velocidade ISO-6400, distância focal de 48mm, e abertura de 4.9.

Foto 8 – Sanduíche



A escala de número de $f/4.2$, tempo de exposição de $1/80s$, velocidade ISO-400, distância focal de 29mm, e abertura de 4.1.

Foto 9 – Café e livro



A escala de número de $f/4.5$, tempo de exposição de $1/80s$, velocidade ISO-400, distância focal de 18mm, e abertura de 3.7.

Foto 10 – Sorvete



A escala de número de $f/5.6$, tempo de exposição de $1/200s$, velocidade ISO-1250, distância focal de 52mm, e abertura de 5.

Foto 11 – Queijos e vinhos



A escala de número de $f/5$, tempo de exposição de $1/100s$, velocidade ISO-400, distância focal de 29mm, e abertura de 4.1.

Foto 12 – Frango com angú



A escala de número de $f/4.5$, tempo de exposição de $1/15s$, velocidade ISO-100, distância focal de 18mm, e abertura de 3,7.

Foto 13 – Café sobre a mesa



A escala de número de $f/4.5$, tempo de exposição de $1/160s$, velocidade ISO-10000, distância focal de 34mm, e abertura de 4.3.

Foto 14 – Maças



A escala de número de $f/9$, tempo de exposição de $1/120s$, velocidade ISO-7200, distância focal de 18mm, e abertura de 3.7.

Foto 15 – Torta de chocolate



A escala de número de $f/8$, tempo de exposição de $1/250s$, velocidade ISO-400, distância focal de 27mm, e abertura de 4.