Por trás da animação: Como as comidas de "Ratatouille" foram produzidas

O longa-metragem americano *Ratatouille*, produzido pela Pixar, é uma das animações mais famosas e queridas, não é atoa que além de receber inúmeros prêmios ganhou o Oscar de Melhor Animação, em 2008. Durante todo o filme, uma coisa se destaca das demais trazendo toda a magia ao enredo: a comida.

Uma das maiores preocupações e desafios dos produtores foi a estética da comida, como os alimentos e pratos estavam apresentados, já que uma comida pouco atraente afetaria toda a experiência do público e o objetivo do filme também. Sharon Callah, diretora de fotografia, foi a pessoa responsável pelo visual do filme e para desenvolver a comida, ela usou como referência algumas fotografias para criar digitalmente suas imagens. Callah conseguiu transformar a comida digital em apetitosa, bonita, saudável, que transmite sensações reais de prazer ao telespectador, o que foi o pontapé para o desenvolvimento pleno da produção. " (...) trazia aqueles elementos que diziam: Uau!. Parece suculento, comestível e tinha um brilho e translucidez", afirmou Dylan Brown, supervisor de animação do filme.





A equipe do longa teve que consultar diversos chefs gastronômicos, além de participar de aulas de culinária por anos em São Francisco-EUA. Um dos nomes mais marcantes foi o chef de cozinha Thomas Keller, que ajudou no desenvolvimento dos alimentos. O chef abriu a porta de seu restaurante como objeto de pesquisa e estudo, sendo um consultor para essas questões. Todos os detalhes foram muito bem pensados, por exemplo, a apresentação do ratatouille foi alterada por Keller, para dar protagonismo ao prato que dá nome ao filme. Mas apesar de todo esse zelo, os produtores não queriam uma comida muito realista, porque poderia distrair ou se destacar na animação, o que não era o objetivo. Segundo a Pixar, a animação dos alimentos foi baseada em três pilares: suavidade, reflexão e saturação.