

Andrea De Simon: il suo modo di fotografare e di comporre il cibo

FOTOGRAFIA DA MANGIARE CON GLI OCCHI

Andrea giovane friulano adottato a Parma da ormai 10 anni, sempre appassionato di cibo e di enogastronomia, dopo il diploma all'Istituto Alberghiero di Falcade (Belluno) matura la sua esperienza in diversi ristoranti in Veneto e in Friuli, conoscendo le tecniche e il mondo della ristorazione. Nel 2008 si trasferisce a Parma dove frequenta il corso Universitario di Scienze Gastronomiche, ampliando notevolmente la propria visione in tema culturale enogastronomico. Nel novembre del 2016 consegue il Master di Formazione Avanzata in Fotografia all'Istituto Europeo di Design a Milano - IED. Diversi sono i premi conquistati con la sua "Food Photography". Nel 2015 una sua immagine viene selezionata nella categoria "Food" per il concorso fotografico National Geographic Italia "NatGeo Italia 2015". Nello stesso anno a Pisa, partecipa e vince il concorso fotografico "SCATTO GOLOSO" promosso dalla manifestazione "Dolcemente Pisa" presso la Stazione Leopolda. Oggi Andrea collabora con aziende importanti nel settore alimentare nazionale. Da cuoco a cameriere, da "Home Economist", attento alle composizioni, a fotografo, le sue immagini hanno un'attenzione in più.

Andrea cosa ci fai a Parma?

Sono venuto a Parma 10 anni fa per continuare il mio percorso formativo culturale enogastronomico e per conoscere qualcosa in più della vita iscrivendomi al corso universitario di Scienze Gastronomiche presso la Facoltà di Agraria. Questo, negli anni mi ha dato nuovi spunti, nuove conoscenze e nuovi amori Gastronomici e non solo.

La fotografia del cibo e le tue composizioni fuori dal comune rispettando i canoni di oggi ma, da dove nascono?

Mio padre ha sempre fotografato fin da giovane è stata una passione tramandata che oggi è diventata il mio lavoro. Comporre la scena prima di essere fotografata aumenta la visione del bello e dell'eleganza e il risultato è l'equilibrio dell'immagine fotografica. Quando lavoravo in un ristorante rinomato in provincia di Udine mi occupavo, anche se come semplice Commis, della pasticceria. L'abilità era quella di dover realizzare il bello, il buono e l'elegante ed il semplice allo stesso momento ma correndo, perché il tempo era prezioso! Quindi la sensibilità nel sistemare con accortezza la mise en place di qualsiasi immagine e la cura dei dettagli l'ho acquisita nel tempo. È stato importante per me lavorare con il cibo prima di vederlo in un'ottica fotografica. Da un'esperienza passata e soprattutto sudata ho costruito il mio stile attuale

Andrea come componi le tue foto per i diversi servizi fotografici?

Questo è un segreto!!! Dipende dal contesto, in base al luogo in cui mi trovo, dall'azienda e dal cliente che mi richiede il servizio fotografico, mi immedesimo nel loro format cercando di cogliere ed

esprimere, secondo il mio stile, qualcosa in più a quello che mi propongono. Poi, una volta pensato è semplice: d'immaginazione ne ho in abbondanza e far combaciare i giusti materiali con i piatti, i tovaglioli, strumenti e accessori, diventa un gioco, tipo il Tetris. Infine aggiungo un etto di modernità e un etto di freschezza per dare una buona immagine.

Una domanda flash: - è più buono il crudo di San Daniele o di Parma?

Che domande! Tutti e due sicuramente! Il crudo di San Daniele a Parma non sprigiona tutti i profumi che si sentono a Udine lo stesso vale per quello di Parma e poi, ci si abbina vini diversi "paese che vai cibo che trovi"!!!

ANDREA DE SIMON

(Fotografo Enogastronomico & Food Still- Life)
M: + 39 346 740 3466
andreadesimon@gmail.com
<http://andreadesimonfoodphotography.com>
Facebook: Ottica di Gusto
Instagram: desimonscatti & ottica di gusto

