

Con pocos elementos también se puede

Por Adrián Lagioia (Director del Estudio Lagioia & Asoc.)

www.lagioia-estudio.com.ar

Como fotógrafo publicitario y mucho más como docente, siempre me interesó mostrar imágenes realizadas con lo mínimo e indispensable en cuanto a elementos de estudio se refiere, destacando el valor del "ingenio" para solucionar problemas técnicos "con poco". Es así que en mis clases de iluminación de producto como en el taller de fotografía publicitaria, esto lo implemento a modo de gimnasia que a medida que los alumnos la van incorporando, la agradecen con beneplácito, entendiendo que tener un estudio abarrotado de luces y accesorios no es la solución o garantía para obtener éxito en el trabajo cotidiano. Por ello cuando tengo la oportunidad, tomo como ejemplo didáctico una producción desarrollada en clase y la comento en estas notas.

La toma que aquí presento fue hecha en una clase de iluminación dictada en el Nuevo Foto Club Argentino por los alumnos Claudio Russomanno y Valentín Belmonte. La consigna fue llevar a cabo una toma de alimentos cuya iluminación proviniera de una sola fuente que en este caso fue un flash de 250W provisto de un tacho reflector (luz dura) direccionado hacia el

piso donde se ubicaron los elementos comestibles y demás accesorios. Como no contábamos con una columna o brazo adicional para poner la cámara a 90°, utilizamos un trípode con sus patas bien abiertas y de esa forma no entraron en el cuadro, detalle que teníamos casi resuelto con anterioridad dado que el encuadre aplicado sería cerrado. **(TOMA 1)**

Como base se utilizó una cartulina del mismo color del plato, que pudimos "separar" de éste generando esa sombra lineal por medio de una iluminación dura y directa que al no ser totalmente frontal permitió mantener el volumen en todos los elementos fotografiados. En cuanto al armado del "Pancho" el trabajo no fue sencillo ya que en primer término los chicos optaron por atar el extremo del pan que no entraba en el cuadro con cinta adhesiva de papel pero esto deformaba el extremo visible separando el pan de la salchicha. **(TOMA 2)** La solución la encontraron calando otro pan y tomando como medida el ancho de la salchicha cosa que les permitió "encajarla" casi a presión sin que se notara desde el punto de vista de la toma. Posicionar las papas y los pepinos cortados solo fue un trámite.



Datos técnicos

Las mediciones se llevaron a cabo por medio de un fotómetro spot, (1° de ángulo de cobertura) y se buscó que el promedio nos brindara buena profundidad de campo, por lo que pusimos al flash en plena potencia de disparo. La cámara utilizada fue una Nikon D90 con un zoom posicionado en una distancia focal de 105mm e ISO200. La apertura de diafragma resultante del promedio fue f16 con una velocidad de 1/60s.

Posteriormente se hicieron pequeños retoques, como por ejemplo seleccionar los pepinos y por medio de los niveles levantarles el contraste y luminosidad. Por último con la herramienta de clonado se retocó una pequeña "rajadura" que

tenía una de las fetas de pan producto del manipuleo por parte de los alumnos en el momento del armado. Los cubos de hielo usados en el baso de refrescos son reales y para que no se disolviesen rápidamente por la temperatura generada por el flash, fueron puestos segundos antes de realizadas las tomas.

Consejo final

Cuando desarrollen tomas que impliquen el manejo de alimentos o bebidas, trabajen siempre con mas cantidad de lo que requiere la toma por si algo se deteriora o rompe.



