

COLOR SATIO: EXPERIMENTAÇÕES ARTÍSTICAS EM MACROFOTOGRAFIA DE ALIMENTOS

RANGEL CARRARO TOLEDO BORGES¹; JULIANA CORRÊA HERMES ANGELI²

¹Universidade Federal de Pelotas – rangelcarraro2013@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – julianaangeli@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Este resumo apresenta uma reflexão sobre as experimentações fotográficas realizadas na disciplina de Laboratório em Fotografia I, ofertada em 2021/2 e ministrada pela professora Juliana Angeli, no curso de Artes Visuais - Bacharelado. A proposta era um olhar diferente daquele que exercei no meu curso de origem, Gastronomia, onde o registro fotográfico surge como forma de valorizar o preparo e empratamento dos alimentos. Procurei através das imagens ressignificar frutas, verduras e legumes.

A partir da Teoria da Cor de Itten¹ e sua organização através de sentimentos, sensações ou mesmo do próprio clima, busquei formas de trabalhar as imagens fotográficas produzidas. Foi fotografado não o preparo ou o resultado do preparo, mas sim os ingredientes, e em um momento posterior organizados de acordo com as estações do ano e a respectiva paleta de cores que representa cada uma delas. Realizando imagens macro, enquadrando uma parte do alimento e montando a série expositiva, foi proposta uma mudança da perspectiva para quem está vendo, proporcionando novas sensações e sentimentos através deste novo olhar.

2. METODOLOGIA

Com o tema - macrofotografia de alimentos - e a poética do trabalho já definidos, busquei autores e artistas para dialogarem com minha ideia, dando o fio condutor da série a ser produzida. Após a escolha das fontes, selecionei os alimentos que seriam fotografados, fazendo uma relação entre sazonalidade x paleta de cores x cor do alimento. A relação final dos alimentos selecionados e fotografados está na tabela a seguir, onde estão descritas as estações², tons da escala de cores e os alimentos correspondentes a cada estação:

	CORES	ALIMENTOS
OUTONO	Vermelho carmim, magenta e roxo.	Pimenta, pimentão vermelho, rabanete, tomate, goiaba, cebola roxa, batata-doce roxa e beterraba.
INVERNO	Violeta azulado, azul ultramarino e azul ciano.	Repolho roxo, berinjela rajada, romã, alface roxa, agrião, rúcula, abobrinha e kiwi.

Tabela 1: Relação dos alimentos que foram fotografados.

¹ Johannes Itten atuou na Bauhaus, escola de arte alemã fundada em 1919, que revolucionou o design moderno e que reunia uma série de artistas de talentos distintos e das mais diferentes áreas.

² Nesta primeira etapa do trabalho foram realizados ensaios que fazem referência ao outono e ao inverno.

Foram realizadas três sessões fotográficas no ALEF (Ateliê e Laboratório de Estudos em Fotografia) do Centro de Artes. Para obtenção das imagens utilizou-se uma câmera profissional digital Nikon modelo D3400, e uma lente objetiva Nikon modelo AF Micro 105mm F/2.8D. Após a obtenção das imagens, as fotografias foram selecionadas e editadas. Passaram por processo de corte com o objetivo de deixar as imagens quadradas para veiculação nas redes sociais, e receberam correções básicas de cores, luzes, texturas e nitidez por meio do programa Adobe Lightroom. Por fim, as dezesseis fotografias foram organizadas em blocos de quatro imagens, separadas por estações e cores.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os alimentos e seu preparo sempre promoveram campo para transformações sociais e políticas, e são forte influência na arte, cultura, filosofia e ciências como nutrição e medicina. Já faz algum tempo que eles têm ganhado destaque em programas de televisão, séries e redes sociais, como no caso do programa *MasterChef*³ e da série *Chef's Table*⁴. Para isso, a elaboração da imagem é elemento divisor dentro do meio, separando o profissional do amador, o apetitoso do comum (SABBAG, 2014).

Este processo de valorizar e ressignificar modos de preparo, apresentações e os próprios ingredientes criou uma tendência do *glamour* e do *gourmet* e fez com que um tipo específico de imagem crescesse dentro do ramo, os chamados “*porn foods*”, que são alimentos capturados com muitos detalhes e que provocam desejo em quem vê. Para esta técnica, na maioria das vezes, usa-se um tipo de captura chamada macrofotografia, como no caso das campanhas publicitárias de *fast-foods*, por exemplo (AFREDO, 2009). A macrofotografia registra os pequenos detalhes que muitas vezes não são vistos a olho nu, utilizando lentes com até 10 vezes de aproximação (AFREDO, 2009).

Neste trabalho, assim como em qualquer obtenção de imagem fotográfica, foi necessário selecionar a parte específica do assunto a ser fotografado, para tal, enquadrar adequadamente era necessário. Foi preciso levar em conta uma série de fatores e técnicas, criando centros visuais e equilíbrio entre diversos outros centros, dando uma direção a um centro específico (AUMONT, 1993). Dentre as imagens produzidas, a parte que recebeu o foco principal era um local chamativo, com texturas que se destacam do restante da imagem e que era mais colorido.

A cor (presença ou ausência dela) é essencial em um registro fotográfico. Muitos artistas se dedicaram ao estudo da cor, desenvolvendo inúmeras teorias a respeito. Johannes Itten foi um deles. Professor da Bauhaus e reformista pedagógico liberal, desenvolveu uma roda de cores baseada no espectro visível, formada por 12 cores em seus mais diversos tons: 3 primárias, 3 secundárias e 6 terciárias (HEITLINGER, 2007). A Teoria da cCr de Itten estabelece relações entre cores, contrastes e complementaridades.

Muitos dos exercícios realizados por Itten com seus alunos exigiam a escolha de cores para representar temas, como tempestade e crepúsculo, por exemplo. A partir disso ele concluiu que as escolhas variavam muito de acordo com as características de cada pessoa, reconhecendo que cada um precisava de sugestões de materiais e temas diferentes que se aproximasse mais de sua

³ Franquia televisiva de competição culinária para profissionais ou amadores, criada em 1990.

⁴ Série documental que conta a história de alguns dos chefs mais renomados do mundo e de seus restaurantes.

própria personalidade (COSTA, 2018). Diante disso, é possível então estabelecer relações entre humores, sentimentos e até basear estas divisões de cores nas estações do ano.

A forma como nos alimentamos está diretamente ligada à sazonalidade dos ingredientes. É importante valorizar e consumir os ingredientes da época, já que seu plantio e colheita sempre se relacionam a uma determinada estação, o que garante assim que se respeite o tempo natural da terra e destes alimentos, que além de se tornarem mais saborosos e suculentos, serão economicamente mais acessíveis. (PIMENTEL, 2019).

O ensaio recebe o nome de “Color satio: sinta as estações”. *Color satio* traduzindo-se literalmente, significa do latim “cor sazonal”. Acredito que esse título é o que melhor representa a ideia que espera-se transmitir através das fotografias. Abaixo constam as dezesseis imagens que compõem a série, oito fotografias para a estação outono, disponíveis na Figura 1 e Figura 2, e oito fotografias para a estação inverno, disponíveis na Figura 3 e Figura 4.

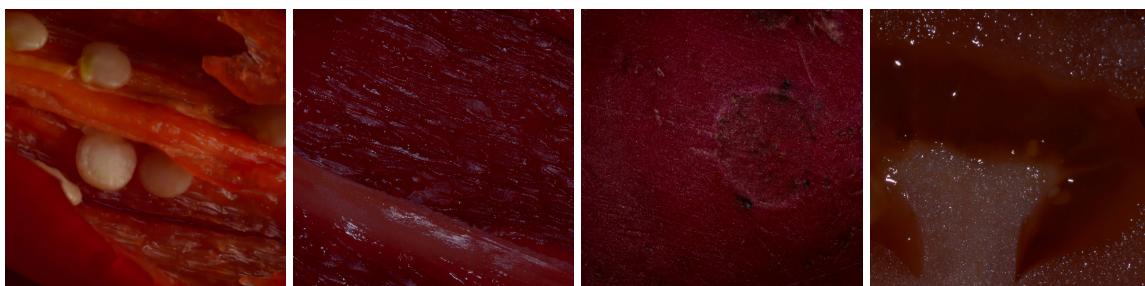


Figura 1: Rangel Carraro, *color satio: sinta as estações*. Sessão Outono, série de fotografias, 2022. Da esquerda para a direita: pimenta, pimentão vermelho, rabanete e tomate.

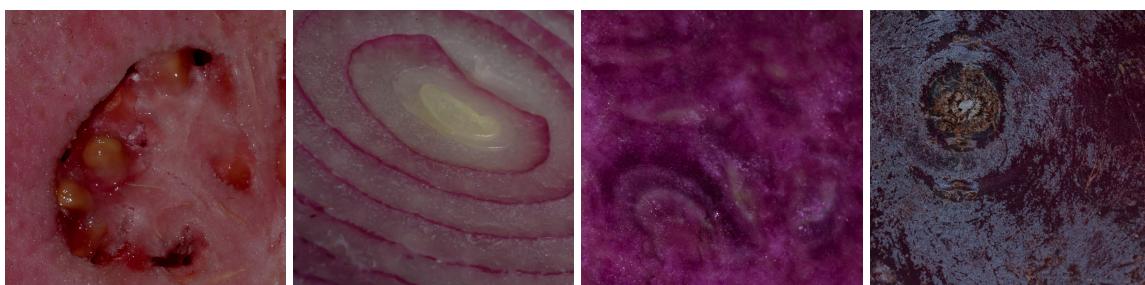


Figura 2: Rangel Carraro, *color satio: sinta as estações*. Sessão Outono, série de fotografias, 2022. Da esquerda para a direita: goiaba, cebola roxa, batata-doce roxa e beterraba.

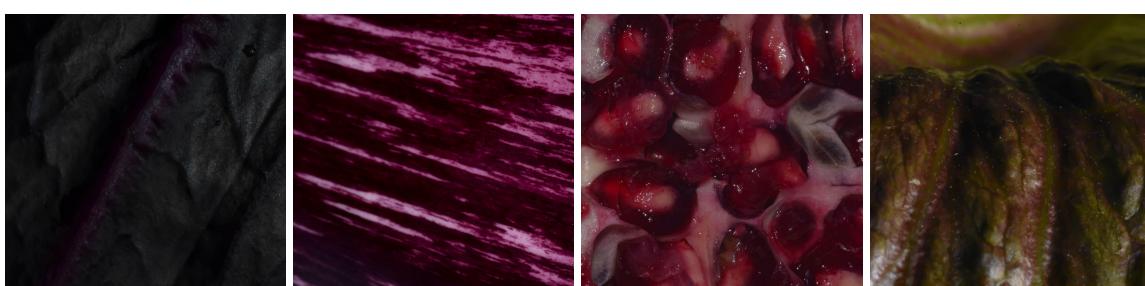


Figura 3: Rangel Carraro, *color satio: sinta as estações*. Sessão Inverno, série de fotografias, 2022. Da esquerda para a direita: repolho roxo, berinjela rajada, romã e alface roxa.



Figura 4: Rangel Carraro, *color satio: sinta as estações*. Sessão Inverno, série de fotografias, 2022. Da esquerda para a direita: agrião, rúcula, abobrinha e kiwi.

4. CONCLUSÕES

O uso de lentes macro para este tipo de registro é um pouco complexo, e exige domínio de foco, boa exposição e muita luz para obter uma boa imagem. Esse trabalho tem o potencial para crescer, já que esse procedimento poético é pouco explorado no meio artístico/gastronômico. Ele estimula quem vê a pensar fora da caixa, imaginando outros cenários, outros objetos e dá espaço para a criatividade fluir. Pretendo realizar as Sessões Primavera e Verão na disciplina de Laboratório em Fotografia II, no segundo semestre de 2022, para fazer uma pequena exposição com este ensaio.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AFREDO, J. **O que é macrofotografia?** São Paulo: Epics Internet, c2009. Disponível em: <<https://www.epics.com.br/blog/o-que-e-macrofotografia>>. Acesso em: 30 de junho de 2022.
- AUMONT, J. **A Imagem.** Tradução: Estela dos Santos Abreu; Tradução: Cláudio C. Santoro. 7 ed. São Paulo: Papirus Editora, 1993. p. 135–257.
- COSTA, Y. R. **A cor na Bauhaus.** Brasília: Universidade de Brasília, 2018. Disponível em: <<https://issuu.com/yasmaean/docs/acornabauhaus>>. Acesso em: 30 de junho de 2022.
- HEITLINGER, P. **Teorias de Cores.** Paulo Heitlinger, c2007. Disponível em: <<http://tipografos.net/glossario/cores-teorias.html#:~:text=A%20roda%20de%20cores%20desenvolvida,pintores%20e%20artistas%20em%20geral>>. Acesso em: 30 de junho de 2022.
- PIMENTEL, C. **Alimentos de época: a importância da sazonalidade.** São Paulo: Carolina Pimentel, 3 dez. 2019. Disponível em: <<https://carolinapimentel.com.br/blog/2019/12/03/alimentos-de-epoca-a-importancia-da-sazonalidade/>>. Acesso em: 30 de junho de 2022.
- SABBAG, P. H. **Fotografia gastronômica: Um convite a “comer com os olhos”.** Orientadora: Heloísa de Araújo Duarte Valente. Ano de depósito: 2014. 92f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Comunicação, Universidade Paulista, São Paulo, 2014. Disponível em: <<https://repositorio.unip.br/dissertacoes-teses-programa-de-pos-graduacao-stricto-sensu-em-comunicacao/fotografia-gastronomica-um-convite-a-comer-com-os-olhos/>>. Acesso em: 30 de junho de 2022.