

Checklist shooting in ristorante: fotografo

Oct 21, 2026 · @Andrea

La lista da spuntare il giorno prima e il giorno dello shooting, dalla preparazione dell'attrezzatura alla consegna delle foto.

Il giorno prima

Accordi con il locale

- ☐ Shot list approvata dal ristoratore: piatti, ambienti, persone, eventuali reel
- ☐ Orario di arrivo, durata e referente presente in sala confermati per messaggio
- ☐ Ordine di uscita dei piatti concordato con lo chef (dai freddi ai caldi, dolci per ultimi)
- ☐ Script dei reel parlati inviati e letti da chi va in video
- ☐ Destinazione delle foto chiara: menu, sito, Google, social, stampa (cambia formati e spazi per il testo)

Attrezzatura

- ☐ Batterie di fotocamera e flash cariche, più quelle di scorta
- ☐ Schede formattate e una di riserva
- ☐ Obiettivi e sensore puliti
- ☐ Flash, stativi, modificatori, griglie
- ☐ Bandiere nere, pannelli bianchi, gobo e pinze per scolpire le ombre
- ☐ Treppiede e braccio per le overhead
- ☐ Cavo e laptop per lo scatto collegato, con la cartella del cliente già creata
- ☐ Ciabatta e prolunga
- ☐ Superfici e fondali scelti in base allo stile del locale

Kit di styling

- ☐ Pinzette, pennellini, spruzzino d'acqua, olio, carta assorbente, cotton fioc
- ☐ Panni in microfibra per piatti e bicchieri
- ☐ Tovaglioli e tessuti neutri di scorta

Documenti

- ☐ Liberatorie per chi compare in foto e video
- ☐ Copia del preventivo con quantità e tempi di consegna

All'arrivo

- ☐ Giro del locale con il referente: sala, cucina, esterni, punti da evitare
- ☐ Lettura della luce: finestre, direzione del sole nelle ore dello shooting, luci della sala
- ☐ Set montato vicino alla finestra o alla zona scelta, lontano dal passaggio di cucina e camerieri
- ☐ Prese di corrente individuate, cavi fissati a terra
- ☐ Luci miste spente o corrette, bilanciamento del bianco e profilo colore impostati
- ☐ Scatto collegato funzionante e cartella del giorno aperta
- ☐ Scatto di prova su un piatto vuoto o su un elemento di scena prima del primo piatto vero
- ☐ Foto della sala e degli esterni fatte subito, finché il locale è vuoto e in ordine
- ☐ Ripasso con lo chef della sequenza e di quanti minuti servono tra un piatto e l'altro

Durante gli scatti

Per ogni piatto

- ☐ Piatto chiamato quando il set è pronto, scattato appena esce dal pass
- ☐ Nome esatto del piatto annotato, come comparirà nel menu
- ☐ Scatto principale con la luce costruita sulle ombre
- ☐ Dettaglio ravvicinato della texture
- ☐ Overhead, se il piatto lo regge
- ☐ Versione verticale per i social e orizzontale per sito e scheda Google
- ☐ Una versione con spazio libero per testi o grafica
- ☐ Fuoco controllato al 100% sullo schermo prima di liberare il piatto

Video e persone

- ☐ Clip per i reel: impiattamento, versata, taglio, primo assaggio
- ☐ Reel parlati girati a fine mattinata, quando lo staff è meno sotto pressione
- ☐ Mani dello chef, brigata al lavoro, sala con persone (solo con liberatoria)
- ☐ Ritratto dello chef e del titolare

Durante tutta la giornata

- ☐ Se possibile: Backup intermedio a metà giornata
- ☐ Shot list aggiornata, segnando cosa è fatto
- ☐ Regole della cucina rispettate: niente attrezzatura sui piani di lavoro, nessun intralcio al servizio

Prima di andare via

- ☐ Shot list ricontrollata con il referente: niente piatti mancanti
- ☐ Liberatorie firmate e fotografate
- ☐ Set smontato e spazi lasciati come li hai trovati
- ☐ Tempi di consegna e giro di revisione ricordati al ristorante
- ☐ Una foto di backstage con lo staff, se sono d'accordo

Nei giorni dopo

- ☐ Doppio backup
- ☐ Selezione e post produzione entro i tempi promessi
- ☐ File rinominati in modo descrittivo, con nome del piatto e del locale
- ☐ Esportazioni separate per web, social e stampa
- ☐ Consegna in una cartella condivisa ordinata per uso (menu, sito, social)
- ☐ Richiesta di recensione su Google e del permesso di usare le foto nel portfolio
- ☐ Promemoria per il prossimo shooting, al cambio di menu

Andrea Ventura - fotografo food | vaphoto.it