

Checklist shooting in ristorante: per il ristorante

Oct 21, 2026 · @Andrea

Cosa preparare perché lo shooting fili liscio e le foto rendano giustizia al vostro locale. Bastano pochi accorgimenti, quasi tutti nei giorni prima.

Nei giorni prima

Piatti e materie prime

- ☐ Elenco dei piatti da fotografare confermato con il fotografo
- ☐ Materie prime migliori del solito: verdure fresche, erbe senza foglie rovinare, pane del giorno
- ☐ Guarnizioni e salse di scorta, per ritoccare il piatto sul set
- ☐ Ingredienti crudi da mostrare (un pesce intero, il formaggio in forma, gli agrumi) se raccontano il vostro menu

Stoviglie e tessuti

- ☐ Selezionare piatti senza scheggiature o graffi, meglio se di forme e colori diversi
- ☐ Posate e bicchieri lucidati (occhio ad aloni e calcare, in foto risalta tutto)
- ☐ Tovaglie e tovaglioli stirati (occhio alle pieghe sono veramente brutte per una foto che dovrebbero mostrare al meglio il vostro locale)

Persone

- ☐ Un referente presente per tutta la durata, che conosca piatti e locale
- ☐ Staff avvisato dello shooting e degli orari
- ☐ Avvisare chi va in video, far leggere gli script
- ☐ Divise pulite e stirate per chi compare in foto
- ☐ Chi comparirà in foto o video avvisato che il contenuto girerà su social e piattaforme pubblicitarie online e offline (possibili manifesti e stampe in genere)

Orari

- ☐ Shooting fissato per iniziare fuori dagli orari di servizio, di solito in tarda mattinata o nel primo pomeriggio (esempio, start giorno ore 10.30 fine 13.00/14.00 - start sera ore 16 fine ore 19/20)
- ☐ Prenotazioni ridotte nella fascia dello shooting, se possibile
- ☐ Chef e cucina liberi all'orario concordato, non presi dalla preparazione del servizio

La giornata dello shooting

Sala

- ☐ Sala pulita: pavimenti, vetri, specchi, superfici in acciaio
- ☐ Via scatoloni, cartelli provvisori, cavi a vista, oggetti personali, bottiglie aperte sul bancone
- ☐ Mise en place completa su qualche tavolo, come per un cliente importante
- ☐ Fiori freschi o piante curate, se fanno parte del vostro stile
- ☐ Bottiglie e prodotti in vista, se volete che compaiano
- ☐ Interruttori delle luci di sala a portata di mano: per alcune foto (ambientali ad esempio) potrebbero andar accese, per la maggior parte spente

Spazio per il set

- ☐ Un tavolo libero vicino a una finestra, o pareti che rappresentano il locale (carta da parati, pietra etc) che resta a disposizione per tutta la giornata
- ☐ Facoltativo ma utile: Una presa di corrente libera vicino al set
- ☐ Posto auto o accesso comodo per scaricare l'attrezzatura

Cucina

- ☐ Cucina in ordine nelle zone che compariranno nei video
- ☐ Ingredienti già pronti per i piatti della lista

Durante lo shooting

- ☐ Piatti in uscita uno alla volta, nell'ordine concordato, quando il fotografo chiama (far arrivare molti piatti contemporaneamente causerà congestione e fra scattare un piatto e un altro, l'estetica dei piatti seguenti si comprometterà)
- ☐ Un avviso un paio di minuti prima di impiattare, così il set è pronto
- ☐ Impiattamento come per un cliente, con un po' più di cura: bordi puliti, porzione ordinata
- ☐ Piatti caldi portati subito al set: fumo e lucentezza durano pochi minuti
- ☐ Set lasciato com'è tra un piatto e l'altro (luci, tavolo, oggetti)
- ☐ Tempi di cucina calcolati su circa 10-15 minuti a piatto
- ☐ Chef disponibile qualche minuto per ritratti, mani al lavoro e video
- ☐ Dubbi su ingredienti e nome esatto dei piatti chiariti subito con il referente

Andrea Ventura - fotografo food | vaphoto.it