reflexões sobre
ARTEvisual
v. 7 n.14 julho 2026

# Fotogastronomia: o Retorno!

*Professor Dr. ISAAC A. CAMARGO*

FOTOGASTRONOMIA *

ISSN **2764-1279**

***Expediente:***

**Revista: Reflexões sobre Arte Visual**

Publicação Atual e Anteriores:

http://www.artevisualensino.com.br/index.php/revista-reflexoes-sobre-arte-visual

Editor/Autor: Professor Doutor *Isaac A. Camargo*

Dados sobre o autor – Plataforma Lattes:

http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4790878E4

Projeto de Ensino: Resolução N.476 – CAS/FAALC/UFMS, 09/08/21

***A logomarca da UFMS foi retirada por conta da legislação eleitoral 2026**

***Edição:***

Reflexões Vol. 7, No.14, julho 2026 – *Fotogastronomia: o Retorno!*

*Periodicidade: quinzenal*

*Campo Grande - MS*

*Capa: Isaac, Foto tomada durante e processo de elaboração de uma feijoada*

Os conteúdos aqui publicados tem a finalidade de difundir conhecimentos no campo da Arte Visual sob o ponto de vista autoral.
É permitida a reprodução total ou parcial dos trabalhos desde que citada a fonte.
O acesso é público e gratuito.
Esta publicação é informativa e não tem qualquer finalidade comercial.
*Qualquer pessoa ou instituição que se sentir prejudicada em relação aos conteúdos, informações e imagens aqui apresentadas, devem entrar em contato:* isaac_camargo@hotmail.com

## *APRESENTAÇÃO*

*A revista **Reflexões sobre Arte Visual** tem por finalidade discorrer à respeito de obras de Arte, períodos, artistas, situações e acontecimentos no intuito de difundir conteúdos neste campo do conhecimento a partir de meus projetos, proposições de ensino e produção artística.*

*Os temas escolhidos para os artigos dizem respeito a Arte Visual como um fenômeno cultural e suas relações com o contexto social.*

Dias desses, em conversa com uma amiga, veio à tona o processo de registros fotográficos de alimentos, especialmente os de apresentação visual dedicados à documentação ou divulgação. Com isso veio também à minha memória um projeto que havia idealizado, na época em que residia em Florianópolis e atuava na disciplina de fotografia no curso de Design na Universidade Federal de Santa Catarina, um dos temas de projetos de trabalho para os estudantes.

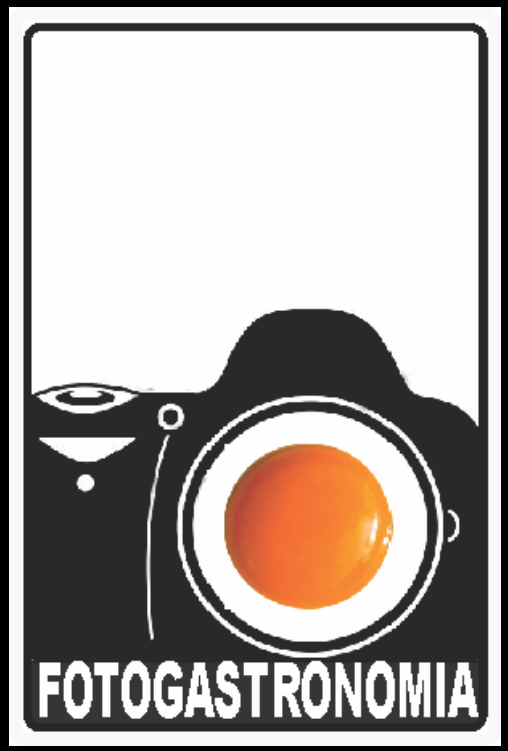
Com minha redistribuição para a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, e mudança de área de atuação, o projeto ficou em "*stand by*", ou seja, na espera de algum momento que pudesse ser recuperado ou, pelo menos, repensado. É isso que me dispus a fazer nesta publicação: rever o projeto original e atualizá-lo à vista das possibilidades que surgiram no passar de mais de uma década. Enfim, tentar resgatar o potencial estético desta área e estimular seu aprofundamento.

*Fotografia e Gastronomia: uma combinação saborosa*. Esta foi a abertura do tema que usei naquela ocasião. Partia da constatação de que, naquele momento, surgiam várias publicações, revistas e livros, dedicadas à área de gastronomia, inclusive na área técnica de fotografia com qualidades editoriais excelentes que, na área de Design, eram muito bem-vindas, principalmente, por serem bem ilustradas com fotografias de alta qualidade:

Um deles é o de Jo Takahashi: *A cor do Sabor: a Culinária afetiva de Shin Koike*, publicada pela Melhoramentos, SP, em 2012, outro de Pepe Melega: Fotografia Culinária, publicado pela AP&S, Itu, SP, em 2010 e mais um de Nicole S. Young: Food Photography, publicado pela Peachpit Press, Berkeley, CA, em 2012. Adquiri todos para pensar sobre um novo segmento público que surgia, naquele momento, no contexto social denominado de *Foody* ou *Foodie* palavras que identificam pessoas que apreciam e valorizam a culinária.

Tais pessoas não são só Gourmands, ou seja, degustadores, mas também valorizam os processos, tanto de produção dos alimentos, nutrição seus conceitos e também as experiências, os equipamentos e a literatura da área. Confesso que, nesse sentido, me enquadro nesse universo *foodie*, pois sou um apreciador e degustador da área em todos os sentidos: fisiológicos, conceituais, e visuais além de manter, na época o Blog: *Confraria da Casserole*.

No contexto de minhas publicações, recorri a este tema em *Arte e Culinária*, no Volume 4 Número 6, de março de 2023. Se quiser dar uma olhada é só voltar um pouco o relógio no tempo. Naquele texto tomei um aspecto do senso comum que costuma identificar a Culinária como um tipo de Arte e debati tal aspecto. A meu ver o que une uma e outra é que ambas têm aspectos técnicos que exigem domínios nos dois campos, mas cada uma tem suas próprias finalidades, funções e condutas.




Ainda nos idos de 2012, recorri ao termo FOTOGASTRONOMIA e improvisei uma marca para ilustrar a proposta temática unindo a silhueta de uma câmera fotográfica e a gema de um ovo.

Penso que a imagem recorre a uma solução bem humorada ao tratar de questões tão prazerosas. O Blog que citei surgiu dos interesses culinários de familiares e amigos no preparo e degustação de vários pratos. Numa ocasião, um amigo de meus filhos se dispôs a fazer um prato típico e acabei fotografando o processo. Este acabou sendo o *insight* para criação do Blog que procurava unir prazer, processos e resultados num “papo’ informal. Com o aumento de minhas atividades ele acabou ficando em *stand by*.

Um dos colegas de trabalho, numa ocasião me disse: *Não sei se seu blog é de culinária ou de fotografia*. De fato, costumava desenvolver os processos de preparo documentando-os ao mesmo tempo, que cozinhava, tendo em vista que, depois, poderia publicar o resultado para compartilhar com interessados na rede. A fotografia é um recurso essencial para atrair o olhar, especialmente no caso de publicações em culinária pelo fato de não termos os aromas que estimulam o paladar, o estimulo aos olhos é o único recurso disponível.

A foto que usei na capa desta Reflexão, foi feita durante o processo de elaboração de uma feijoada.
Há indícios da feijoada, mas também há indícios de uma fotografia esteticamente elaborada, mais próxima da Arte do que da culinária, daí a questão se o blog se dedicava à fotografia ou a culinária.
Na minha opinião: aos dois, pois nunca separei a condição de professor, artista, pesquisador do meu cotidiano, pois uma não dispensa a existência de outra.

https://confrariadacasserole.blogspot.com/2013/05/eu-q-fiz-fast-joada.html?view=mosaic

Aqui outra imagem com o mesmo propósito. Devo dizer que boa parte das fotografias eram feitas “em processo”, ou seja, no calor do momento e durante o trabalho: cozinhando e fotografando nas condições incidentais. A ideia era manter o “clima” do fazer tanto culinário quanto fotográfico.

Cabe dizer que, na apresentação dos alimentos e preparos, sempre tive a intenção de revelar aspectos mais informais e menos “gourmetizados” considerando que a ideia era mostrar algo pessoal e afetivo e não comercial.

https://confrariadacasserole.blogspot.com/2017/01/eu-q-fiz-biryani-ou-arroz-com-carneiro.html?view=mosaic

https://confrariadacasserole.blogspot.com/2013/02/eu-q-fiz-brownie-de-chocolate-e-nozes_28.html

https://confrariadacasserole.blogspot.com/2017/02/eu-q-fiz-macaron-arabe.html?view=mosaic

https://confrariadacasserole.blogspot.com/2024/01/eu-que-fiz-paella-regional.html?view=snapshot

Como se sabe os estímulos fisiológico-perceptivos estão em contínua associação, não é possível isolá-los uns dos outros durante as apreensões sensíveis estimuladas pelo entorno. A compreensão de uma imagem não existe sem os demais estímulos, sejam táteis como a temperatura, audíveis, aromáticos ou palativos dependendo da ocasião. No caso da culinária e dos alimentos, o paladar e aroma são essenciais, portanto, uma fotografia deve estimula-los.

Considerando que a imagem de um prato atinge apenas a visão faltam, portanto, os demais estímulos que fazem da culinária um produto multissensorial. Embora a imagem esteja presente na apresentação de um prato, mas também estão os aromas que antecipam o sabor, como também o ambiente e por fim o ato de saborear o alimento complementando a experiência dos sentidos. Quem não têm memórias afetivas com aromas do café recém passado, do pão recém assado ou alho refogado? Um sentido não vive sem o outro.

Olhe bem para estas imagens: Você comeria isto?

AGHH! Vou mostrar uma sequência de imagens fortes, peço a quem tem estômago fraco que feche os olhos:

O vôo...

Aquecimento global...

A Fuga...

O teto é o limite...

Por outro lado, acredito que você não teria qualquer restrição em degustar nenhum destes quitutes:

Fotos: https://www.wagnersoares.com.br/

Continue observando as imagens a seguir:

Se você se sentiu bem com as imagens desta última sequência, posso dizer que é potencialmente um “fotogastronomista”, ou seja, alguém que curte, admira boas fotografias e também tem prazer em ver imagens de alimentos bem realizadas e que respeitam as condições necessárias para identificar, preservar e dar consistência a eles.
Encantar o olhar é um dos primeiros passos para agradar o paladar. Lembre-se: estou falando da qualidade plástica na apresentação de alimentos.

É necessário fazer esta distinção pois um alimento mal apresentado não significa que seja ruim ou que não cumpra as funções nutricionais, diz apenas que quem realizou a imagem não quis ou não tinha preparo técnico ou conceitual, nem desconfiômetro para não postar aquilo. A questão desta Reflexão se dirige aos processos de registro fotográfico destinados a funções em que a qualidade imagética importa, seja para documentação de processos, difusão acadêmica e/ou comercial.

Sergio Coimbra, fotógrafo brasileiro que atua no campo da fotografia gastronômica.

Sergio Coimbra

https://www.instagram.com/p/CIVeO0xncbe/

Eduardo Almeida, fotógrafo brasileiro que atua em Portugal. Se quiser acompanhar um make up de uma sessão fotográfica acesse este endereço: https://www.instagram.com/p/DWRE-SOiLtP/

Helena de Castro.
https://www.instagram.com/helenadecastro_fotografia/

Yasmin ALBatoul,
fotógrafa argelina.

Yasmin ALBatoul, fotógrafa argelina.
https://www.facebook.com/YasminAlBtoul.Ph/photos/4084979981560356/

Voltando: o termo *Gourmet,* do francês, identifica as pessoas que se dedicam a área da Gastronomia técnica ao passo que o *Gourmand* é quem tem prazer em saborear degustar pratos pelos estímulos dedicados ao paladar e não simplesmente pelo fato de comer ou simplesmente se alimentar: buscam informações, são especializados, atentos e exigentes e são foco de investimentos e expansão da área gastronômica, uma tendência em crescimento.

Seguindo esta tendência, as pesquisas dedicadas ao conhecimento dos alimentos e ingredientes no desenvolvimento de técnicas de processamento, preservação, conservação e de recursos também avançam, tanto para ampliar quanto qualificar os processos de produção e transformação. Isto também tem chamado a atenção das empresas deste setor, basta ver os empreendimentos dedicados ao ensino e turismo como as estruturas físicas de Resorts, Pousadas, Restaurantes, Feiras e Eventos.

Para atender à esta demanda, a qualificação dos serviços nesta área é relevante e, não menos importante, a sua difusão e informação e aqui entra a produção editorial, seja publicitária ou documental, impressa ou digital, nesse sentido o campo da fotografia ainda é um dos recursos mais importantes. À despeito das facilidades de uso de aparelhos captadores de imagens como os *gadgets* de telefonia celular e tratamento em I.A., o conhecimento de câmeras e equipamentos fotográficos é essencial.

*Fotogastronomia, Food Photography ou Food Styling?* Cabe dizer que estes termos não existem oficialmente nas línguas em que foram criados, são neologismos usados para dar conta de uma área em crescimento na fotografia no intuito de diferenciá-la de outras menos especializadas. É uma tendência valorizada que, na pior das hipóteses, define a necessidade de aprimoramento profissional e editorial na Fotografia e na Culinária, independente do nome usado para identifica-las.

Entretanto nesta área não basta apenas deter o domínio técnico da fotografia, pois não é só disso que ela depende, mas também de conhecimento sobre os alimentos, suas características naturais, processadas e apresentadas: o conhecimento sobre os alimentos e ingredientes que se tornarão o foco desse trabalho. Neste caso é preciso obter a maior quantidade e a melhor qualidade de informações à este respeito. Há duas maneiras para fazer isto:

Estudar e conhecer os alimentos, seus processamentos e apresentação ou contar com profissionais que dominem a área da gastronomia. Em sintonia com os domínios relativos aos alimentos, há os domínios relativos à produção fotográfica, essenciais para o exercício nesta área. Pode-se dizer que há três estágios na realização de projetos fotográficos com tais características: *Produção*, *Edição* e *Editoração:* da ideia inicial até a veiculação final.

***Pré-produção e Produção***

Dependem de um roteiro, ou seja, um *Briefing* bem estruturado que defina o tipo de produto e seu destino. Sendo alimento, entende-se que será registrado para documentação técnica de processos, para cardápios, publicidade, edição impressa ou digital. Sem estes parâmetros as condições de trabalho podem não resultar em efeitos eficientes. Feito isso é possível estabelecer os passos seguintes.

É necessário definir a locação: seja um estúdio ou ambiente no qual ocorrerá o processamento, preparação ou o consumo do alimento. A iluminação onde serão realizadas as imagens recorrendo a luz natural ou artificial. Os recipientes, talheres e demais utilitários culinários. Não se pode ignorar que a intenção é produzir um efeito de naturalidade entre o alimento, condições e ambiente evocando sentidos e sentimentos positivos.

***Edição e Pós-produção***

Editar é manter a consistência das imagens entre a tomada e a impressão ou veiculação. No entanto, exagerar no “realismo” criando imagens muito perfeitas pode-se obter o efeito oposto: parecer muito artificial, portanto, menos honestas. Esta é uma coisa que os tratamentos realizados em I.A. costumam mostrar: tudo muito bem acabado, portanto, ilusório ou pior *fake*...

***Editoração e Publicação***

Hoje em dia é necessário trabalhar em Multiformato. As imagens devem ser pensadas para funcionarem em diferentes ambientes, sejam eles impressos ou residentes em mídias e aparelhos digitais, cujos formatos variam: em edições físicas impressas, em pequenas telas verticais, em monitores instalados em ruas e ambientes internos ou projeções. Isso implica em variações que devem ser antecipadas.

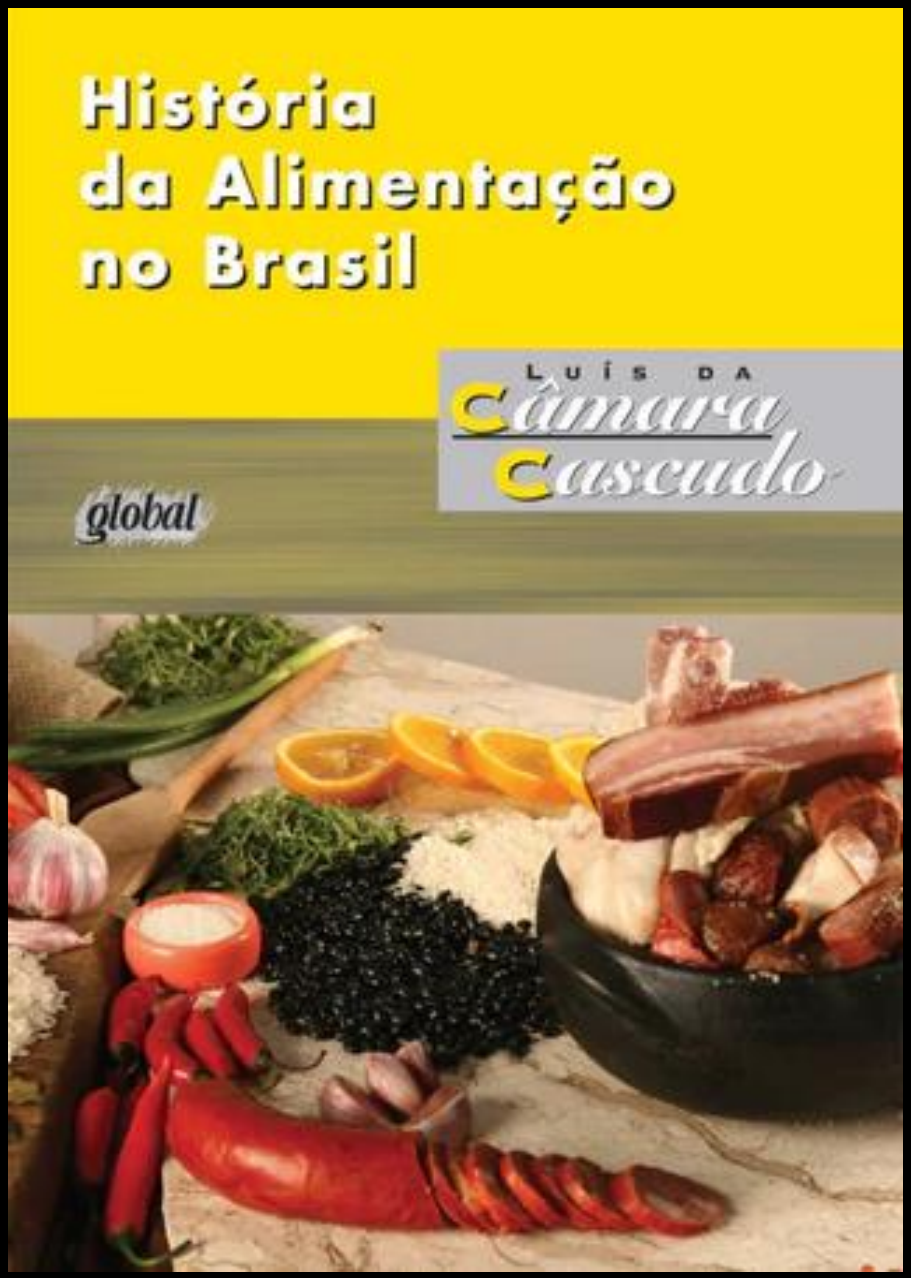
Vale a pena destacar alguns aspectos importantes nesta área: *Culinária, Etnia e Regionalismo.* A relação entre eles não é só temática, é cultural, especialmente no campo da imagem. Cada nação, povo ou região possui hábitos, costumes e condutas próprias e, na culinária, isto não é diferente. O tipo de ingredientes disponíveis em cada lugar ou em regiões de um mesmo país varia, como também variam os processamentos e preparos típicos, logo, cada grupo humano tem sua identidade culinária.

Preservar estas diferenças podem definir o perfil conceitual de um projeto fotográfico. O que é hábito alimentar para um grupo, nem sempre é para outro. Em termos étnicos é comum e natural recorrer às diferentes fontes alimentares disponíveis no meio ambiente no qual se vive para realização de seus preparos alimentares, assim, cada cultura tem seus ingredientes, processos e também estilos. Conhecer, compreender e respeitar isso pode ser a diferença entre um bom e um mau projeto.

A visualidade construída num dado ambiente cultural ou nação nem sempre é compatível com outra. Embora num “mundo global” as características típicas de um lugar possam ser transferidas ou aculturadas em outro. Contudo é necessário levar em conta que a ideia de uma culinária de fusão, a chamada *fusion cuisine* ou *fusion food*, tende a restringir sentidos e significados. Nesse caso é importante conhecer as tipicidades de cada uma antes de pensar projetos que envolvam culturas e etnias.

Portanto, os aspectos relacionados à região geográfica, etnia à cultura estão ligados aos hábitos coletivos, ao tipo de ingredientes disponíveis que determinam os preparos, comportamentos alimentares, inclusive o desenvolvimento dos processos, recipientes, objetos e utensílios criados e usados. Este conjunto de fatores definem a visualidade ou estilo de uma cultura em relação à outras. Estes são também fatores relevantes para pensar projetos fotográficos.

Sugiro um passeio por publicações que possam trazer informações relevantes para esta área de conhecimento. Um dos livros de cabeceira ou melhor de mesa, que considero importante para pensar a culinária no país é: ***História da Alimentação no Brasil*** de Luís da Câmara Cascudo, pesquisador etnógrafo. O livro foi publicado pela primeira vez em 1967. É um bom passo para entender o processo etnográfico da culinária, seja aqui ou em outros lugares do mundo.



***Comida como cultura*** de Massimo Montanari. Considera a comida como expressão da cultura, desde os processos de produção, processo, preparo e consumo e um dos meios para a identidade social, pois as transformações aplicadas ao alimento dependem da cultura e não apenas das características físico-químicas dos ingredientes.

***O poder da comida***, de Raul Lody. Em mais de 50 anos o antropólogo pesquisador recorreu aos povos indígenas e africanos, portugueses e outros imigrantes como europeus, asiáticos e latino-americanos num mesmo “caldeirão cultural” e num território fértil de ingredientes, de norte a sul, resultando numa obra que revela uma das culinárias mais diversas e saborosas do mundo.

Conta a história que o poeta e filósofo grego Arquéstrato, século IV a.C., foi um dos primeiros a se dedicar ao estudo da gastronomia, o poema *Hedypatheia* foi o primeiro guia gastronômico da história. O autor viajou pelo Mediterrâneo avaliando ingredientes e preparo de peixes e vinhos. Muito mais tarde surgiram autores como Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1755–1826, com *A Fisiologia do Gosto,*1825, o primeiro a tratar a gastronomia como ciência, depois, Auguste Escoffie, 1846–1935, com o *Le Guide Culinaire,*1903.

Para finalizar: a palavra Gastronomia vem do grego antigo *gaster*, relativa a estômago e *nomos,* relativa a conhecimento. Em síntese se refere aos estudos e conhecimentos que regem a origem e processos no preparo de alimentos, não só na culinária, mas também por meio das interações culturais, históricas, artísticas e sociais. Espero que este pequeno percurso tenha estimulado você a olhar com mais vagar para as imagens de alimentos e "curtir" as apresentações.

Como disse no início, desta publicação a ideia é pensar a fotografia na relação com a Gastronomia sem esquecer o contexto Estético determinado pela plasticidade que delas emerge. Nesta área, as imagens fotográficas não são apenas registros banais, mas testemunhas afetivas e sensoriais de processos e de trabalho de profissionais que transformam ingredientes não só em alimento, mas em configurações expressivas que revelam aspectos sociais e culturais.

Os processos técnicos gastronômicos ou fotográficos, não são neutros nem casuais, carregam intenções e autoria. Assinar um prato ou uma foto nesse contexto é igualmente relevante: um processo culinário bem resolvido adquire vida por meio da poética fotográfica. Por meio da câmera é possível domar a luz e torna-la, além de um recurso informativo, expressiva: recortes, ângulos, foco ou desfoque, luz e sombra constroem atmosferas, sentidos e desejos.

Por trás das câmeras, não são só sabores...

**Última tela:**
Uma "*degustação visual*" não faz mal.
O endereço abaixo leva a vários ambientes virtuais mantidos por fotógrafos internacionais e nacionais que dedicam seu trabalho a fotografia editorial e também à gastronomia.
Meu conselho: aprecie sem moderação e se prepare para um desfile de estratégias editoriais e boas imagens.

https://imagensgourmet.com/20-fotografos-de-gastronomia-incriveis-para-seguir-no-instagram/?utm_source=copilot.com

https://es.pinterest.com/pin/898679300627250076/visual-search/?cropSource=5&entrypoint=closeup_cta