



11 secretos para hacer buenas fotos de comida en Instagram

Sagasta 28 abre el IG BAR

El "Foodselfie" es una de las fotos más populares en Instagram y ya es costumbre capturar la imagen de nuestro plato antes de comenzar a comerlo. Sagasta 28 Bistró, el mejor Showcooking KM 0 de Chamberí, muy comprometido con las RRSS se ha propuesto colaborar convirtiéndose en un restaurante 100% instagrameable con Wi Fi y cargadores a disposición de sus clientes, un fotógrafo en su staff para inmortalizarlos y, lo mejor: el IG BAR donde invitan a un cóctel a los que suban una foto a las RRSS enlazando los perfiles de Sagasta28. No hay que ser fotógrafo profesional para hacer fotos excelentes de comidas, sin embargo hay algunas reglas que debemos seguir y Sagasta 28 te las ofrece a continuación.

www.sagasta28bistro.com



1. **Cortar un trocito.** A veces, el interior de los alimentos es la mejor imagen de ellos.
2. **Elegir un picado.** Otra opción es ponerse de pie sobre una silla y fotografiar completamente la mesa desde arriba.
3. **Buscar la luz natural siempre que sea posible.** ¿Y para lograr una buena foto de noche? A menos que el restaurante esté muy bien iluminado, es mejor evitar este tipo de foto, ya que el flash no le dará una buena apariencia y la poca luz del lugar no le hará justicia al plato.
4. **La composición es el elemento más importante** a la hora de fotografiar comida. Por supuesto, prohibido que aparezcan manteles o platos sucios, manchas de vino, botellas vacías o ceniceros.
5. **Ruido visual:** Las fotos de Instagram son pequeñas, así que cuidado con incluir demasiados estímulos, con pocos elementos tendremos la cantidad justa de textura para la foto y mantendremos el foco en la comida.
6. **Utilizar la opción de enfoque** para resaltar un determinado ingrediente o llamar la atención sobre la parte más apetecible de la foto. Y ¡cuidado! Vale la pena perder unos segundos para enfocar bien la imagen y comprobar que se ve nítida antes de disparar.
7. **Jugar con distintos ángulos.** Se puede hacer un zoom si la comida tiene muchas texturas. Pero si eres creativo/a puedes probar desde distintos ángulos para mostrar la perspectiva más original.
8. **No desde Instagram:** Las imágenes tomadas con la cámara del móvil tienen mucha mejor resolución que si sacamos desde la aplicación.
9. Aunque estemos instagrameando, **es mejor no usar filtros si la foto resultó ser genial.** Si vamos a usarlos, mejor X-Pro II, Lo-fi o Hefe. Otra opción es editar con aplicaciones como VSCO o Snapseed.
10. **Hashtags.** En Instagram se recomienda utilizarlos porque son la manera de que los usuarios encuentren nuestras imágenes. Se pueden utilizar hasta 30 y si nos pasamos, la foto se publicará pero se eliminarán todos los hashtags.
11. Si la **lista de ingredientes** es lo suficientemente corta, incluyámosla en el título.

Acerca de Sagasta 28 Bistró

Situado en pleno barrio de Chamberí, de ambiente desenfadado y cultural, Sagasta 28 Bistró ofrece la mejor cocina autonómica y de producto de la capital, donde el cliente puede disfrutar de la elaboración de los platos paso a paso. Un restaurante donde la Denominación de Origen y la apuesta por el km 0 son la base de todas las recetas de su cocina. Práctico y sofisticado a la vez, Sagasta 28 Bistró se aleja de los tópicos contemporáneos de la capital con una oferta culinaria sencillamente brillante.

Los cocineros Km0 juegan un papel fundamental al poner en valor todo un territorio (en este caso varias comunidades) a través de su creatividad. La colaboración entre Sagasta 28 y los productores propicia la lucha contra el abandono de la cultura tradicional y la devaluación de la comida. Y de ahí nace la idea de *“viajar a lo largo de la geografía española, sin moverse de Sagasta 28 Bistró”*, tal y como Óscar Schouten, propietario del restaurante junto a Fabian y Rodrigo, define el concepto en el que se enmarcan.

C/ Sagasta 28, 28004- Madrid

Teléfono: 91- 082 45 07