

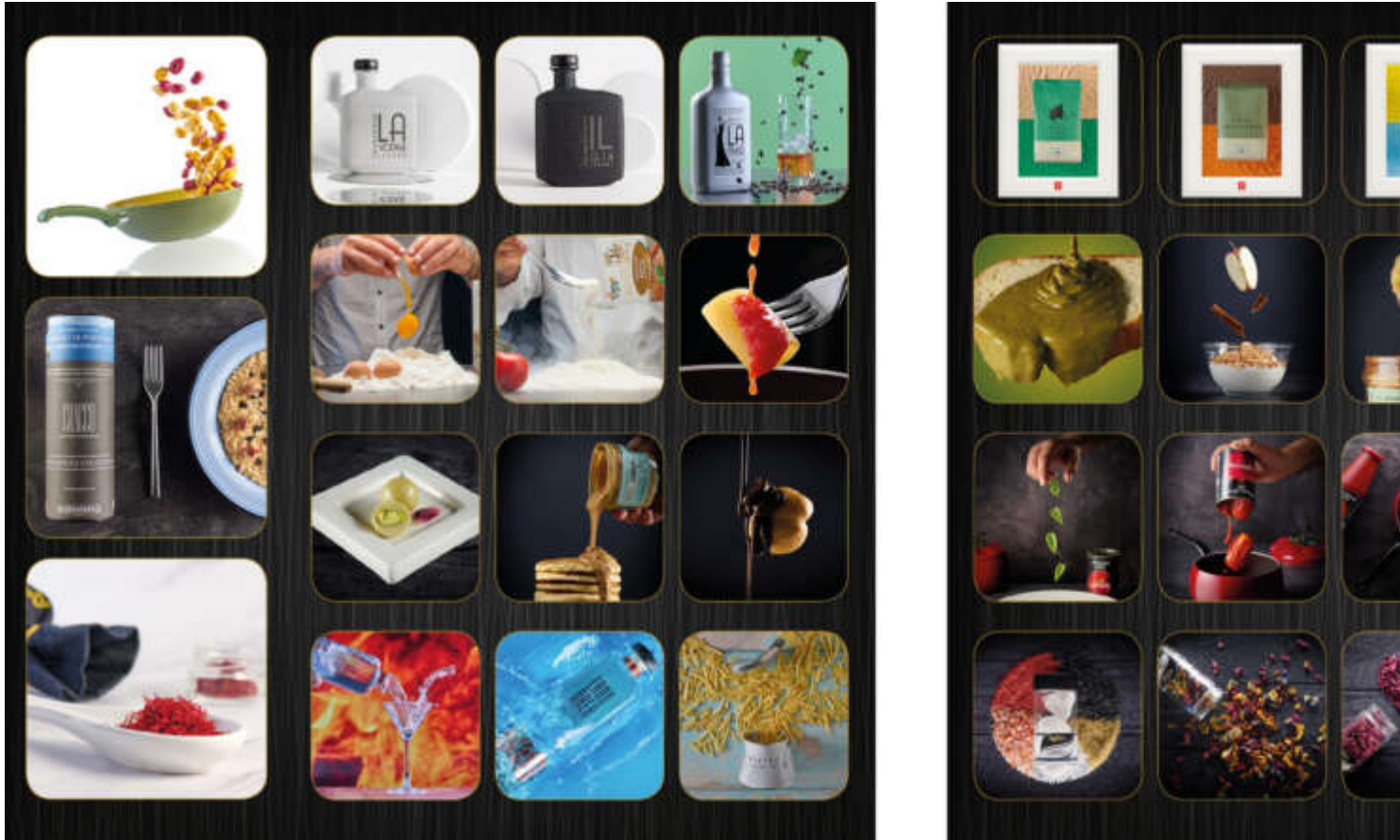






## Esce Food.Graphy, il libro che trasforma il cibo in opera d'arte visiva

Quando la precisione della fotografia si fonde con l'arte della comunicazione pubblicitaria, nasce "Food.Graphy". Un'opera editoriale che, ideata e progettata da Cristiano Bucciero, creative advertising e marketing manager, in collaborazione con Luca Corsetti, rinomato fotografo di food specializzato nel settore alimentare, rappresenta una pietra miliare nel panorama editoriale contemporaneo.



Il libro non si limita solo a esplorare la fotografia di cibo ma, attraverso 13 set fotografici dettagliati, ognuno dedicato a un prodotto enogastronomico diverso, svela le tecniche di illuminazione, composizione e post-produzione che trasformano un semplice piatto in un'opera d'arte visiva. E "Food.Graphy", grazie all'expertise di Cristiano Bucciero nel campo della pubblicità, va ancora oltre, offrendo al lettore tecniche innovative per creare immagini che non solo rappresentano il cibo, ma comunicano efficacemente il valore e la visione delle aziende. Importanti collaborazioni con marchi di spicco nel settore alimentare, infatti, arricchiscono l'opera, rendendola una risorsa inestimabile per chiunque operi nel mondo del food e beverage.

Il 23 settembre 2023, in un evento esclusivo presso l'Abitart Hotel\*\*\*\* di Roma, verrà presentato non solo il libro, ma anche il progetto "Food.Graphy 2.0". A tutti i partecipanti con accredito confermato verrà consegnata 1 copia del libro limited edition.

"Questa pubblicazione – dichiara Cristiano Bucciero – mira a integrare il contenuto dell'opera nelle programmazioni didattiche di prestigiose istituzioni formative, come scuole alberghiere e scuole di cucina. L'obiettivo è formare la prossima generazione di professionisti pronti a rispondere alle sfide di un mercato in continua evoluzione. Invitiamo i presidi delle scuole alberghiere e i direttori delle scuole di cucina a considerare quest'opera come una risorsa preziosa. "Food.Graphy" non è solo un libro: è un ponte tra tradizione e innovazione, tra arte e business, tra passato e futuro. Un ringraziamento speciale alla Pastry Chef Luisa De Miccoli che ha realizzato i dolci presenti nei set

