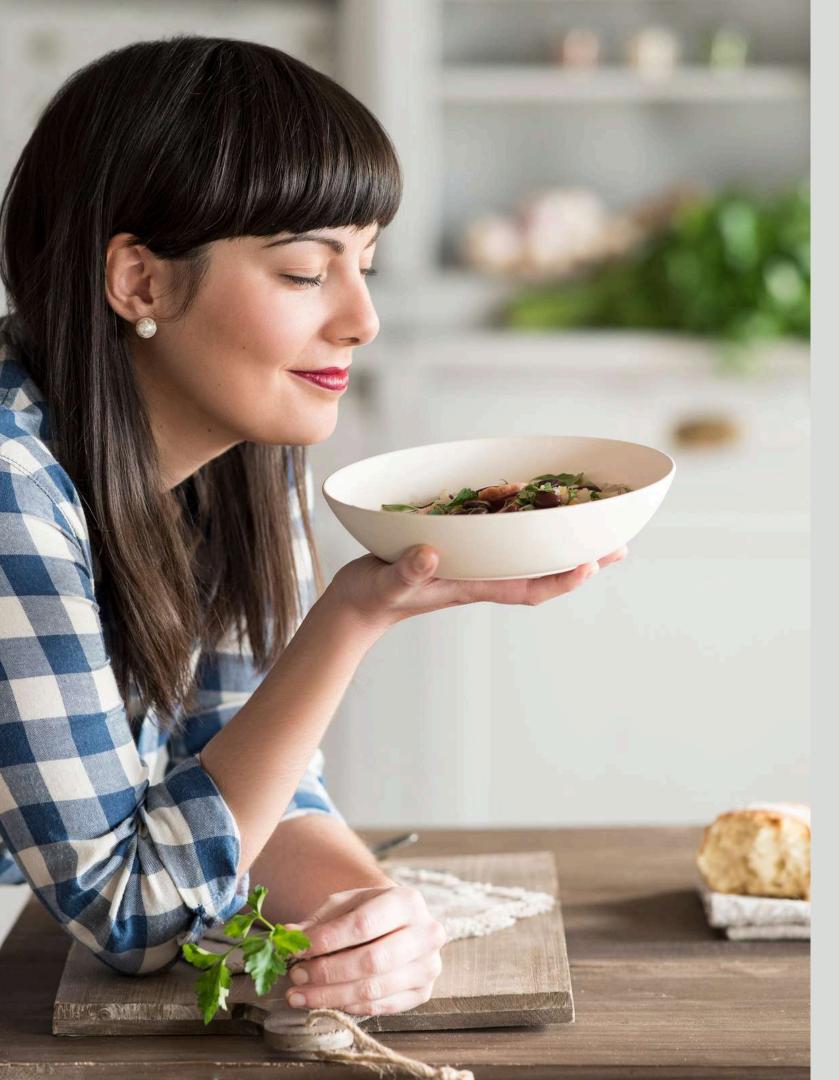


PORTFOLIO

GIULIA GODEASSI

Jotografa e Content Creator



Chi Sono

MI PRESENTO

Sono una food photographer e content creator specializzata nella valorizzazione di prodotti enogastronomici attraverso immagini curate e suggestive.

Il mio approccio si basa sulla creazione di fotografie che raccontano una storia, contestualizzando ogni prodotto in ambientazioni studiate per esaltarne al meglio le caratteristiche. Che si tratti di uno scatto elegante su fondo neutro o di un'ambientazione più emozionale e calda, ogni immagine è pensata per trasmettere qualità, artigianalità e il valore unico del prodotto.

Credo che la fotografia, al pari del piatto stesso, debba trasmettere emozione, tradizione e innovazione in ogni dettaglio, per coinvolgere il pubblico e risvegliare il desiderio di vivere un'esperienza.

Le immagini non sono semplici fotografie, ma strumenti di comunicazione strategica, capaci di trasmettere emozioni e rafforzare il legame con il pubblico.

Per questo motivo, mi dedico con attenzione alla scelta di luci naturali, composizioni e dettagli che possano rendere ogni prodotto irresistibile agli occhi dei clienti.



Ja Misura

FOOD PHOTOGRAPHY E VIDEO

I miei servizi fotografici sono pensati per adattarsi alle diverse esigenze dei clienti, garantendo massima flessibilità e cura del dettaglio.

Possono essere realizzati direttamente nelle location scelte, come laboratori artigianali, cucine professionali o ristoranti, per catturare l'essenza del luogo e il fascino autentico delle preparazioni.

Per le aziende del settore food, offro anche servizi fotografici "domestici", progettati su misura per valorizzare i prodotti direttamente in cucina. Questo approccio è particolarmente indicato per creare contenuti che parlano a un pubblico casalingo, ideale per promuovere la qualità e l'utilizzo quotidiano dei prodotti, con l'obiettivo finale di aumentarne l'appeal commerciale.









Stile Hotografico

LA MIA VISIONE

Il mio stile si basa sulla ricerca dell'autenticità e dell'essenza di ogni piatto, evitando artifici che possano alterarne la natura. Prediligo un approccio rustico e realistico, che esalta la bellezza intrinseca del cibo attraverso dettagli accuratamente selezionati.

La scelta dei dettagli è fondamentale nel mio lavoro. Mi concentro su elementi che raccontano una storia: la texture croccante di una crosta di pane appena sfornato, la lucentezza di una goccia d'olio su una foglia di basilico, o le sfumature di colore in una fetta di frutta matura. Questi particolari non solo valorizzano il piatto, ma evocano sensazioni e ricordi nel osservatore.

Nella composizione delle mie fotografie, applico la regola dei terzi per creare equilibrio visivo e guidare l'occhio verso i punti focali dell'immagine. Utilizzo linee e forme presenti nel piatto o negli elementi circostanti per costruire una narrazione visiva armoniosa.



Hideo per fistoranti

CRÈME CARAMEL AGLI ASPARAGI VERDI E FRAGOLE PER OSTERIA CODELLI 23 IL TOÇ IN BRAIDE CON

LA ROSA DI GORIZIA

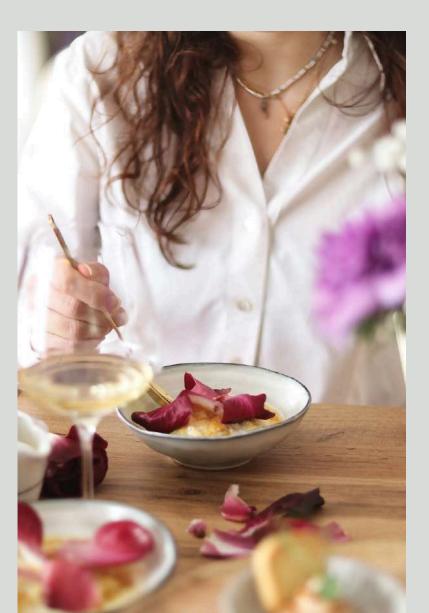
PER GELSO VIOLA HOME RESTAURANT

LA PANNA COTTA DI POMODORI E MOZZARELLA PER SILENE AGRI RISTORANTE

GERMOGLI DI PRIMAVERA
PER IL RISTORANTE TRATTORIA AL
CACCIATORE DE LA SUBIDA

<u>Link</u> <u>Link</u> <u>Link</u>









Tideo per Grand

IL PULLED PORK E LA SALSA BBQ PER NOMADA IL BACCALÀ MANTECATO PER MARINÈR SPAGHETTI AI CARCIOFI E BOTTARGA PER JANAS FOOD SARDINIA LA TARTE BASQUE CON LA CONFETTURA DI CILIEGIA E ROSA PER MENZ & GASSER

<u>Link</u> <u>Link</u> <u>Link</u>















CLIENTE: RISTORANTE TRATTORIA AL CACCIATORE - LA SUBIDA







CLIENTE: OSTERIA LA PREDA - LA SUBIDA







CLIENTE: RISTORANTE AL CJANT DAL RUSIGNUL







CLIENTE: SILENE AGRI RISTORANTE







CLIENTE: OSTERIA CODELLI 23







CLIENTE: GELSO VIOLA HOME RESTAURANT







CLIENTE: PANIFICIO IORDAN







CLIENTE: BORGO SAN DANIELE







CLIENTE: FATTORIA ZOFF

Collaborazioni fotografiche

LA SUBIDA
SILENE AGRIRISTORANTE
COLLI DI POIANIS
RISTORANTE AL CJANT DAL RUSIGNUL
CONSORZIO MONTASIO
BORGO SAN DANIELE
ALLA LAMPARA PIZZERIA

ALIMENTARI TOMADIN
CORTE DELLE FUCINE
PETIT LORIEN
JANAS FOOD SARDINA
FATTORIA BIOLOGICA ZOFF
GELATERIA DA BEPI
OSTERIA CODELLI23

PRIVILEGIO RISTORANTE
RICETTE DELLA NONNA
PANIFICIO IORDAN
Q.B. QUANTO BASTA
ASPERUM MIDOLINI
FATTORIA SANT'ELISEO
CONSORZIO COLLIO

DENTESANO PROSCIUTTI
IL FOGOLAR DI VERZEGNIS
IL VOSTRO EDEN Sushi & Fusion
NOMADA FOOD
GELSO VIOLA - HOME RESTAURANT
AL BENVENUTO HOTEL
CASTELLANI & TUORLO CASTELLANI











TEL. +39 333 167 10 07 MAIL godeassi.giulia@hotmail.it WEB www. giuliagodeassi.it

SOCIAL @giuliagodeassi

