MAGAZINEMIOLO

01 • 2019

TÂMARAS E NOZES

O inverno desperta em nós esta vontade de nos mimarmos.

IMAGENS NO PONTO

Um estúdio de fotografia onde os ingredientes ganham vida.

MARIA BELMONTE

A arte de apresentação dos alimentos. Entre Portugal e Espanha.

03

SENTIR-SE ESPELTA

Menos horas de luz solar, frio, chuva, maior vontade de recolhimento e está lançado o mote para uma opção nutricional diferente.

04

NOVOS PRODUTOS

Muito em breve teremos deliciosas e saudáveis novidades. Estão "na forma" novos pães, mas também novos produtos como farinhas, frutos secos e muito mais. Tudo biológico. Claro.

07

IMAGENS NO PONTO

Um estúdio de fotografia, com uma arquitetura lindíssima, bem perto do mar, onde os ingredientes ganham vida.

11

MARIA BELMONTE

Chef e Food stylist, Maria Belmonte, vinda de Barcelona e a viver em Lisboa, dedica-se à arte de apresentação dos alimentos. Entre Portugal e Espanha.

A SENTIR-SE ESPELTA?

“A sentir-se Espelta” tem tudo a ver com os nossos desejos e necessidades.
Nossos, aqui, enquanto escrevemos, e nossos, aí, enquanto lemos. Todos temos desejos só nossos e todos temos desejos comuns.

Quando me sinto espelta, sinto-me capaz de fazer qualquer coisa que queira ou que seja esperado de mim. Estou num momento tranquilo em que me sinto bem comigo. Estou simplesmente feliz e apetece-me fazer os outros felizes.

A espelta é a nossa base, é um trigo não manipulado, é o elemento forte dos nossos pães, é mais saudável, é mais simples na sua composição e faz-nos felizes.

Sentir-me espelta é sentir-me a base de sustentação do meu mundo, da minha família, dos meus amigos. Sentir-me espelta é ter dias de sol e dias de chuva, sentir-me espelta é ter momentos de rir à gargalhada e momentos salpicados de lágrimas. Sentir-me espelta é sentir-me o ingrediente principal da minha vida.

Venha daí sentir-se espelta connosco.

FAMÍLIA MIOLO A CRESCER

ADIVINHE QUEM VEM PARA JANTAR

Quem diz para o jantar, diz para o almoço, para o lanche ou para qualquer altura em que apeteça algo bom, diferente e saudável.
É isso mesmo, temos novidades quentinhas, acabadinhas de sair do forno. Vêm aí mais três...
A nossa família está a crescer!

Sabores naturais e com sentido. Por falar em sentido, já experimentou as nossas farinhas? São as mesmas que usamos para fazer o pão, as nossas preferidas.
Snacks de frutos secos, cremes vegetais para barrar e muito mais, outras ideias que estão a fermentar, como a nossa massa, em fermentação natural, sem pressas, no tempo certo para que tudo saia perfeito.

TÂMARAS E NOZES

CONFORTO E BOM GOSTO

O inverno desperta em nós esta vontade de nos mimarmos com escolhas de alimentos mais densos e calóricos, a tal comida de conforto. E seja para compensar a parte emocional ou reconfortar a criança que vive em nós, a verdade é que encontramos sempre consolo em satisfazer o desejo de comida saborosa, aumenta a nossa sensação de prazer e reduz a tensão. Não há nada a fazer, é um facto, é científico!

Por isso há peritos que dizem que devemos ceder a este desejo (nós já sabíamos…), mas porque a culpa às vezes nos leva por longos caminhos nesta cedência - perdido por cem, perdido por mil - mais vale, logo à partida, fazer escolhas inteligentes e optar por um conforto saudável.

Assim, consideramos a nossa escolha, pão de tâmaras e nozes, a perfeição entre o doce e o salgado, o equilíbrio entre o reconfortante e o saudável. Pode perfeitamente ser um prazer solitário ou acompanhado por aquilo que o desejo nos pedir.

Menos horas de luz solar, frio, chuva, maior vontade de recolhimento e está lançado o mote para uma opção nutricional diferente.

POISSONS
bio
CRUMB
miolo
pão biológico
TÂMARAS E NOZES
Peso Líquido
Net Weight
400g

ESTÚDIO FOTOGRÁFICO

IMAGENS NO PONTO

AQUI, OS INGREDIENTES TÊM VIDA

Somos um estúdio fotográfico especializado em fotografia de comida/foodstyling e fotografia de produto.

Pratos, copos, talheres, guardanapos, e outros acessórios são observados como principais intervenientes de uma imagem,
com a importância assumida de verdadeiros modelos fotográficos.

Tudo começou em 2010 quando Nazaret Nascimento descobriu a sua verdadeira paixão e começou a combinar a arte de fotografar e foodstyling para os mais variados restaurantes em Lisboa. Pouco a pouco o conceito foi crescendo até agora se destacar no mercado como um estúdio pronto para dar resposta a qualquer desafio ligado ao mundo da fotografia/vídeo de comida e foodstyling.

Para além da temática de comida, abrangemos também a área de fotografia de produto primando sempre pela máxima qualidade da imagem, possibilitando aos nossos clientes a utilização da imagem como principal meio de comunicação.

Para dar a conhecer os meus trabalhos fotográficos decidi reuni-los à volta do conceito "imagens no ponto" de maneira a afirmar as fotografias como resultado de um esforço especialmente focado nos elementos culinários, utilizando técnicas específicas para maximizar as potencialidades do prato em questão, e sempre com um ingrediente em comum: "fazer salivar" quem as observa. - Nazaret Nascimento

O QUE FAZEMOS

Fotografia

Contamos a história dos seus produtos sem nunca deixar para trás a “luz especial”. Aquela a quem nós tratamos por “luz mágica”.

Pós-produção

Uma por uma, cada imagem é editada e trabalhada ao pormenor de maneira a tirarmos o máximo partido da qualidade entre cada captura.

Produção de fundos para fotografia e vídeo

Disponibilizamos também o serviço de produção de fundos graças ao qual temos a capacidade de concretizar os mais variados cenários que possam idealizar.

Foodstyling

Combinamos a arte de fotografar com aquela que torna os produtos dos nossos clientes nos mais apetitosos do mercado.

PropStyling

No estúdio os clientes encontram os mais variados acessórios e adereços à disposição consoante o “mood” que pretendem dar às duas imagens.

Produto

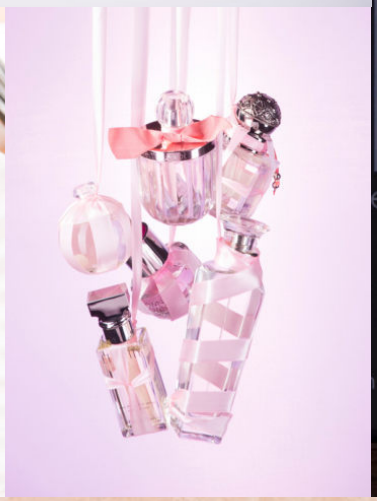
Iluminamos os produtos dos nossos clientes sabendo que a primeira imagem tem de gerar o máximo impacto no consumidor

Telemóvel :
+351 919 130 791

Email :
nazaret.nascimento@imagensnoponto.com

Estúdio :
Av. Laranjeiras | Quinta dos Chãos
Santo Isidoro | Mafra

GINGEMBRE
ROUGE
sensilis
catrice



HUGO BOSS
ACQUA DI
GIÒ
GIORGIO ARMANI
212

MARIA BELMONTE

FOOD STYLIST

María Belmonte, Chef e Food Stylist, recentemente chegada de Barcelona e a viver em Lisboa, trabalha com vários fotógrafos, editoras e agências de comunicação & publicidade, na preparação de produtos para sessões fotográficas e na criação de receitas culinárias para livros e revistas.

MM: **Como surgiu a tua paixão pela cozinha?**

MB: Desde muito cedo, quando observava o meu pai a cozinhar para nós. Sou de uma família numerosa e as refeições eram sempre momentos inesquecíveis, de partilha e muitos sabores da Catalunha e da Andaluzia, respetivamente às regiões de origem da minha mãe e do meu pai.

Mais tarde e após algumas experiências culinárias enquanto estudava fotografia em Barcelona, formei-me em cozinha pela escola CETT (www.cett.es). Quando terminei o curso, comecei logo a trabalhar na área e durante 15 anos, trabalhei em vários restaurantes de Barcelona, como chef, até dar o salto para o estilismo culinário.

Desde 2013, divido o meu tempo não só em projetos de Food Stylist, mas também em formação para profissionais ou aprendizes cozinheiros e consultoria em gastronomia para empresas da área.

PROCURO ENCONTRAR A COR E A TEXTURA PERFEITAS

MARIA BELMONTE

MM: María, em que consiste o trabalho de um Food Stylist?

MB: O trabalho de Food Stylist consiste basicamente em cozinhar para sessões fotográficas ou de vídeo. Mas também envolve a elaboração de receitas e consultoria para revistas gastronómicas, fotógrafos ou agências de publicidade.

Cozinho sempre a pensar na imagem final e como poderá agradar ao leitor ou ao telespectador. Nesta fase do processo, a minha formação em fotografia ajuda-me muito a visualizar o resultado final, mesmo antes de começar a cozinhar.

Procuro, através das técnicas de cozinha, encontrar a cor perfeita, a textura adequada para imagem solicitada pelo cliente, respeitando sempre o produto e a sua história, contexto e posicionamento

MM: Atualmente, trabalhas em Portugal. Para que tipo de marcas trabalhas?

MB: Sim, atualmente vivo em Lisboa e tenho estado a trabalhar para várias marcas Portuguesas, mas continuo também a trabalhar com marcas Espanholas em Madrid e Barcelona.

Trabalho principalmente produto, mas também crio conteúdos para revistas. Mais recentemente, tenho estado a preparar vários workshops de cozinha, em parceria com vários locais de Lisboa.

Saiba mais sobre o seu trabalho:
lab.somni@gmail.com
www.krop.com/somnistudio
Instagram (@somnistudio)

WWW.MIOLO.PT
WWW.INSTAGRAM.COM/MIOLO_ORGANIC_FOOD
WWW.FACEBOOK.COM/MIOLOORGANICFOOD