



[Vídeo] Así se estiliza una hamburguesa McDonald

DAGENS NYHETER :: 21/06/2012

[Traducido por La Haine] McDonald riza el rizo: para dar una imagen de sinceridad y cercanía al cliente, explica como algo natural el hecho de engañarnos con sus fotos. Que las fotos de las modelos se estilizan y retocan no es nada nuevo. Lo mismo se aplica para las hamburguesas. Ahora podemos ver exactamente lo mucho que se modifica la comida antes de fotografiarla para ilustraciones publicitarias. En la imagen de la caja la hamburguesa está perfectamente cocinada con verduras frescas, la cantidad perfecta de salsa y el pan crocante. Pero cuando la comida se sirve vemos un pan que se derrumba agotado. Parte de la ensalada se ha escapado. El queso se ha derretido hasta ocupar la mitad de la caja de cartón. Ahora revelan en Canadá porqué las hamburguesas en la publicidad se ven mucho mejor que la realidad. Un video clip muestra a una de las jefas de relaciones públicas de la cadena de hamburguesas explicando cómo hacer esto en el estudio fotográfico. La carne se cuece suavemente en los bordes para obtener el color correcto. Los pepinos y las cebollas se colocan allí con meticulosa precisión. El queso se funde con una pistola de calor, lo suficiente para no derretirse. Y finalmente se pincelan el ketchup y la mostaza con la ayuda de jeringas de hospital. Clic! Cuando la imagen esté completa, se la envía a un especialista en retoques. Pequeños agujeros en el pan desaparecen mágicamente, una rebanada de queso se corrige, los colores se refuerzan y ¡voilà! Nació la Súper hamburguesa que le da complejo de inferioridad a otras hamburguesas. *Ver vídeo en inglés*

https://www.lahaine.org/mm_ss_mundo.php/charla_euskal_herria_proceso_de_paz_y_re