



INDICAZIONI TECNICHE PER LA REGISTRAZIONE DI VIDEO DA PUBBLICARE SUL SITO DI VETRINA TOSCANA

1: 20/30 secondi di presentazione da parte dello studente che eseguirà la ricetta per poi partire con la realizzazione del piatto.

2: Un passaggio sugli ingredienti, da ricordare anche a fine ricetta, secondo lo stile ormai collaudato di Toscana a Tavola (https://www.youtube.com/watch?v=U09_YI3U4E&list=PLtINZPciPogh0ZK4lBiNJH9MvMHt1iHNU&index=2)

3: Lo studente dovrà realizzare la ricetta, in modo che a casa possono provare a rifarla.
Lo stile deve essere informale e amichevole, ma in modo semplice ed esaustivo come realizzare quella fantastica ricetta.
La ricetta, meglio se della tradizione del territorio, dovrà essere a base di prodotti toscani.
Per il resto libera scelta per i modi e la location.

4: Riepilogo degli ingredienti.

Consigli tecnici e audio

Il tutto viene girato con il proprio cellulare, tablet o telecamere tipo action cam, si richiede di usare la massima risoluzione possibile, di girare il telefono in ORIZZONTALE e che non vi sia una fonte di luce forte dietro lo studente che lavora.

Fondamentale è stare MOLTO attenti alla parte audio, che può creare dei problemi grossi se il telefono viene messo vicino a fornelli o forni che fanno molto rumore, in questo caso si corre il rischio di sentire poco o nulla della ricetta e dei passaggi per realizzarla, magari se possibile fate una piccola prova prima, visto che questo passaggio è la difficoltà più grossa.

La durata del video può variare da 5 a 10 minuti, e saranno mandati come prima uscita in blocco unico (vi faremo sapere poi orario e giorno) e durante l'arco della giornata in vari orari random.

A chi inviare il video

I video devono essere inviati tramite servizio Wetransfer all'indirizzo vetrinatoscana@intoscana.it.