

quem não vende não vive.

QNVNV.



AD CINEMATOGRAFICO DE COMIDA · SEEDANCE 2.0

O CORTE DE PIZZA VIRAL.

Duas imagens de referência — um chef e uma pizza — viram um anúncio de comida cinematográfico no Seedance 2.0. Sem cozinha real, sem câmera, sem edição. Só as cenas que fazem o dedo parar de rolar o feed — e o prompt exato pra gerar cada uma.

ESTUDO DE CASO: O ANÚNCIO DE PIZZA

Duas imagens entram. Um ad viral **sai**.

Esse anúncio nunca encostou numa cozinha de verdade. Ele parte de **duas imagens de referência**: um chef e uma pizza pronta. A partir daí, um único prompt do Seedance 2.0 conduz os 15 segundos inteiros — a mordida, a massa girando, a assadura, o cheese pull — com efeitos sonoros e zero edição.

O segredo não é o personagem nem o cenário. São as **cenas-herói**: os planos certos que vendem **esse** prato. As cenas são escolhidas pra pizza que você tem, não pra uma categoria genérica.

01

Trave suas duas referências

Uma imagem pro personagem (o chef), uma pra comida (a pizza). São as únicas entradas visuais — todo o resto o modelo gera.

02

Roteirize as cenas-herói

Defina os planos que vendem: a mordida de abertura, o giro da massa, a assadura com o pepperoni cup-and-char, o cheese pull. Cinco batidas, cada uma com seu speed ramp.

03

Rode um prompt

Jogue as duas referências e o prompt no Seedance 2.0. Ele anima as cinco batidas, faz os speed ramps, acende o chiaroscuro e coloca os efeitos sonoros. Sem música, sem timeline, sem editor.

● Seedance 2.0

● 2 imagens de referência

● 1 prompt

AS REFERÊNCIAS + O PROMPT

Duas refs, cinco cenas, um prompt.

Suba as duas referências no Seedance 2.0 e rode o prompt abaixo. **Imagem 1** é o chef, **imagem 2** é a pizza. O prompt abre na mordida e rebobina pela produção até fechar no cheese pull. Áudio só com efeitos diegéticos, sem música.



IMAGEM 1 • O PERSONAGEM

O chef: barba cheia, gorro preto, jaleco preto de gola alta, avental e luvas nitrilo pretas.



IMAGEM 2 • A COMIDA

Pizza estilo Brooklyn: cornicione leopardo, pepperoni cup-and-char, mussarela fresca, ricota, manjericão, na pan de aço.

PROMPT SEEDANCE
2.0imagem 1 = chef · imagem 2 = pizza · 720p · 16:9 · áudio
nativo

```
{
  "scene_duration": "15 seconds",
  "audio": {
    "music": "NO background music, no soundtrack, no score",
    "sound": "natural diegetic SFX only: dough slap and stretch, sauce ladle swipe, semolina dusting, oven
    roar and crackle, pepperoni sizzle, blistering crust pops, cheese stretch, basil flutter, the final bite
    crunch"
  },
  "style": {
    "environment": "tactical noir Brooklyn pizzeria: matte black surfaces, brushed steel counter, blazing deck
    oven, flour-dusted wood, faint city-night haze",
    "lighting": "High-contrast chiaroscuro: aggressive cobalt-blue rim lights on the pizzaiolo, warm amber
    glow spilling from the deck oven, hard specular hits on the sauce and oil sheen",
    "effects": "rising oven steam, semolina dust, bubbling blistered crust, basil flutter, grated pecorino
    drifting, smoke wisps, heat distortion off the deck stone"
  },
  "references": {
    "character_identity": "image 1 (chef with dark beard and goatee, black ribbed beanie, sleek all-black chef
    coat with mandarin collar and double-button placket, black apron, black nitrile gloves)",
    "food_design": "image 2 (Brooklyn-style pepperoni pizza: huge airy puffed leopard-charred cornicione, thin
    bright-red sauced center, cupping crispy-charred pepperoni, dollops of fresh mozzarella and ricotta, fresh
    basil, shaved pecorino, on a steel pan)"
  },
  "camera_language": {
    "general": "aggressive hand-held movement, whip-pans, bullet-time pauses, precision push-ins",
    "lenses": "24mm for wide action, 100mm macro for textures (blistered crust, pepperoni cups, mozzarella,
    ricotta, sauce)"
  },
  "sequence": [
    { "time": "0-3s", "hook": "THE BITE (COLD OPEN): the chef (image 1) holds the wide slice upright, cheese
    strands still stretching, then drives it toward his mouth for a defiant, decisive bite as steam rises and a
    grease drip falls.",
      "camera": "extreme macro punch-in on the bite -> quick pull-back to the defiant stare.", "speed_ramp":
      "1.5x (bite) -> 0.3x (chew)" },
    { "time": "3-6s", "action": "CINEMATIC OPENER: pizzaiolo (image 1) hand-stretches a dough disc and spins
    it overhead, a burst of semolina explodes toward camera. He ladles one aggressive swipe of bright-red sauce,
    leaving a thick raw rim.",
      "camera": "wide whip-pan on the spin -> ultra-slow macro on the semolina cloud -> push-in on the sauce
    swipe.", "speed_ramp": "1x -> 0.2x (spin) -> 1.5x (swipe)" },
    { "time": "6-9s", "action": "TOPPING ASSAULT: chef (image 1) drops torn dollops of mozzarella and ricotta,
    flicks pepperoni discs one by one, then launches the pie off the steel peel onto the glowing deck stone.",
      "camera": "low-angle tracking along the counter -> tilt following the peel onto the stone.",
      "speed_ramp": "1.5x -> 1x" },
    { "time": "9-12s", "action": "THE BAKE: the rim balloons into a blistered leopard-charred cornicione,
    pepperoni curls into crispy grease-pooled cups, mozzarella melts glossy, firelight reflecting in the chef's
    eyes (image 1).",
      "camera": "extreme macro across the charring crust -> rack focus to the eyes lit by oven glow.",
      "speed_ramp": "1x -> 0.2x (char) -> 1.5x" },
    { "time": "12-15s", "action": "THE CHEESE PULL: fresh from the oven, the chef (image 1) scatters basil,
    lifts a wide wedge and raises it slowly, molten mozzarella and ricotta stretch into thick gooey strands,
    pecorino drifting down, steam curling.",
      "camera": "macro on the basil landing -> 360 orbit tracking the cheese pull -> push-in -> bullet-time
    pause at full stretch.", "speed_ramp": "1x -> 0.2x (pull) -> 0.5x" }
  ]
}
```

Mesmo método. Qualquer prato.

Sem cozinha real. Sem câmera. Sem editor. Só duas imagens de referência, as cenas-herói certas e um prompt do Seedance 2.0. Troque pelo seu chef e pelo seu prato, escolha as cenas que realmente vendem — e o pipeline faz o resto.

SEGUE PRA MAIS

@quemnaovendenaovive

Pode adaptar, remixar e evoluir esse fluxo.