

Paula Ortiz de Luna y Fernando Antón, ganadores del concurso fotográfico “Cerveza y gastronomía”

- Se trata de la primera edición de este concurso en el que se han recibido 550 fotografías y en el que han participado 150 fotógrafos aficionados y profesionales de todo el mundo
- El concurso cuenta con dos categorías dotadas de un premio en metálico de 3.000 euros
- Ambas fotografías pretenden mostrar cómo degustar una cerveza correctamente y los maridajes de esta bebida con diferentes tipos de platos de nuestra dieta mediterránea

Madrid, 27 de diciembre de 2005- La madrileña Paula Ortiz de Luna, en la categoría de “Cerveza”, y el alicantino Fernando Antón, en la de “Cerveza y Gastronomía”, han sido los ganadores del Concurso fotográfico “Cerveza y Gastronomía”, con sendas obras en las que se vincula a la cerveza, bebida muy arraigada en nuestra sociedad y cultura mediterráneas, con la alta gastronomía. La primera edición de este concurso, organizado por Cerveceros de España con la colaboración del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, ha contado con una alta participación y destaca por la calidad de las obras presentadas.

En la categoría de “**Cerveza**”, en la que se han recibido cerca de 400 obras, la ganadora ha sido Paula Ortiz de Luna Paniego, natural de Vitoria y residente en Madrid. Está vinculada profesionalmente al mundo de la fotografía y trabaja como técnico digital.



El jurado definió esta imagen como “impecable” debido a su iluminación, composición y al juego realizado con los reflejos, que consigue una gran calidad técnica y estética. Por otro lado resalta el correcto tiraje y servicio de la cerveza que se aprecia en su brillo y en su espuma. Paula ha denominado a su fotografía “Seas como seas” con el objetivo de transmitir que existe una cerveza para cada situación y para cada persona, reflejo de la popularidad de la que goza esta bebida.

El ganador en la categoría “**Cerveza y gastronomía**” es Fernando Antón Vidal, fotógrafo profesional de Elche, que tuvo que competir con otras 150 obras recibidas en esta apartado.



En la fotografía ganadora de esta categoría el jurado valoró la excelente técnica del autor; con la iluminación ha conseguido dotar a la cerveza de un relieve muy especial, sin olvidar el plato que la acompaña. En la fotografía gastronómica es fundamental presentar los productos de una forma apetitosa y Fernando lo ha logrado con éxito eligiendo además, un plato en el que la intensidad del pescado y la acidez del tomate maridan a la perfección con la cerveza.



Tanto Paula Ortiz de Luna como Fernando Antón Vidal, han recibido un premio en metálico de 3.000 euros. En reconocimiento a la alta calidad de las obras el jurado decidió conceder varios Accésits a Miguel Palacios, Roberto Gómez y Ruth Soler, en la categoría de "Cerveza" y a Carlos Lozano Hospital en la de "Cerveza y gastronomía".

La valoración del jurado

El jurado del certamen ha estado formado, además de por miembros de las entidades organizadoras, por fotógrafos de reconocido prestigio como Anel Fernández, Sacha Hormaechea y José Antonio Rojo; representantes del ámbito docente como los profesores Rafael López Lita, de la Universidad Jaume I de Castellón, Joaquín Perea y Manuel Parralo, de la Facultad de Bellas Artes de la Universidad Complutense de Madrid, y Ana Martín López, de la Universidad SEK de Segovia; también formaron parte de la decisión expertos gastronómicos y miembros de la Academia Nacional de Gastronomía, M^a Jesús Gil de Antuñano y José Carlos Capel.

A la hora de tomar su decisión, el jurado además de considerar la creatividad y la calidad técnica de las imágenes, ha valorado también la habilidad de los fotógrafos a la hora de presentar esta bebida de forma que se aprecien en toda su plenitud sus matices en cuanto a color, brillo, formación de la espuma, etc. Hay que tener en cuenta que todas estas características, junto con el sabor y el aroma son esenciales a la hora de degustar una cerveza, de ahí que los expertos recomienden que deba servirse siempre en una copa de cristal para apreciarla con todos los sentidos. Otro requisito indispensable era que la cerveza apareciera en un entorno de consumo moderado y en el marco de los hábitos de consumo saludables propios de nuestra dieta mediterránea.

En la categoría de "Cerveza y gastronomía", el jurado tuvo en cuenta que esta bebida es la compañera perfecta de numerosos platos de nuestra gastronomía, como las ensaladas o todos aquellos platos ácidos o agrios. Además existen diferentes tipos de cerveza que se pueden elegir en función de los alimentos a degustar para que la combinación encaje a la perfección. Por ejemplo, una lager ligera es la mejor opción para los platos picantes y especiados, ya que refresca y alivia el paladar de estas sensaciones; una cerveza de mayor cuerpo como la de abadía, más sabrosa y afrutada, armoniza estupendamente con los pescados, matizando así la intensidad de su gusto; con la fuerza de las carnes, lo mejor es disfrutar de una cerveza extra, de sabor más seco y pronunciado; y a los postres, la cerveza negra resulta una extraordinaria compañera del chocolate amargo.

Características del concurso

El plazo de entrega de las obras ha estado abierto desde septiembre hasta el 1 de diciembre de 2005 y durante este período se han recibido alrededor de 550 fotografías. Este certamen se engloba dentro de una campaña informativa promovida por Cerveceros de España para dar a conocer las virtudes de esta bebida como parte de la gastronomía y de una dieta sana y saludable.

Cerveceros de España

Es la entidad que representa en nuestro país, desde 1922, al conjunto de grupos empresariales del sector cervecero. Está compuesta en la actualidad por 6 grupos que suponen la práctica totalidad de la producción de cerveza en nuestro país: Heineken España, Mahou-San Miguel, Grupo Damm, Compañía Cervecera de Canarias, Hijos de Rivera y La Zaragozana.

Yolanda Vega/Marta Avilés/Verónica Rivas
91 384 67 04/21/36

Descarga de imágenes en alta resolución (ver índice): <ftp://burson:burson@ftp.es.yr.com/Concurso>