



www.nandoestevea.com
www.cocinandoproducciones.com



**Nando
Esteve**
Photographer

LUX
2015
XXIII EDICIÓN
PREMIOS DE
FOTOGRAFÍA
PROFESIONAL

nandoestevea

The PHOTONE

Noticias

"La mar de helados" y "Poesía arquitectónica", Premios de Fotografía Profesional LUX 2015

Nando Esteva ha sido distinguido con un LUX bronce por "La mar de helados", en la categoría de Proyecto Personal, y un LUX bronce por "Poesía arquitectónica" (Arquitectura e Interiorismo) en la ceremonia de entrega de los Premios de Fotografía Profesional 2015 celebrada en el auditorio AXA de Barcelona el pasado 18 de noviembre. Con estos dos nuevos reconocimientos, Nando Esteva suma 10 LUX en su trayectoria profesional y artística.

"La mar de helados", que el pasado verano se expuso en los marcos diseñados por Philippe Starck en Port Adriano (Calvià, Mallorca) evoca a las vivencias que desde la niñez asociamos a la alegría y al verano a través de un puerto, el mar y un helado.

El jurado de la categoría Proyecto Personal estaba presidido por el editor gráfico Pepe Baeza e integrado por Jessica Murray, directora de Al-liquindoi Workshops and Crónica 21; los fotógrafos Samuel Aranda y Francesc Fàbregas y el director de la Fundació Foto Colectania, Pepe Font de Mora.

En "Poesía arquitectónica" Nando Esteva fotografía la obra arquitectónica de Alejandro von Waberer: una escalera que es el punto de unión entre todos los elementos de una casa que data de 1905 ubicada en El Terreno (Palma de Mallorca). La forma evoca al Modernismo y la elipse que forma atrapa la luz y provoca las sombras.

El jurado de la categoría Arquitectura e Interiorismo estaba presidido por Alberto Anaut, presidente de PHotoEspaña y La Fábrica e integrado por los fotógrafos Silvia Paredes e Ignacio Yufera; el director de la revista Mundo GEO, Julián Dueñas, y el arquitecto Juan Jiménez (JFF Arquitectos).

Los Premios LUX cumplen en esta edición 23 años de historia, en los que han reconocido las mejores obras fotográficas realizadas por profesionales, seleccionadas por un jurado heterogéneo representativo de la escena fotográfica española. En esta edición se han presentado 208 fotografías, 650 obras y un total de 1677 fotografías. Nando Esteva ha recibido los siguientes premios LUX a lo largo de su trayectoria:

- En 2015: LUX bronce por "Poesía arquitectónica" (Arquitectura e Interiorismo) y LUX bronce por "La mar de helados" (Proyecto Personal).
- En 2014: LUX Oro por Al-Hambre (Proyecto Personal) y LUX Plata (Proyecto Personal) por "El Lápiz" y "Es Fum Art Food" (Bodegón).
- En 2011: LUX Oro por "250 gr de tación" (Proyecto Personal) y dos LUX Bronce por "Adapték" (Interiorismo y Decoración) y por "Ópera Carmen" (Reportaje Temático)
- En 2010: LUX Oro por "Piel congelada" (Bodegón y Producto)
- En 2009: LUX Bronce por "Rostros" (Proyecto Personal)

"Raíces": premiada en París, Londres, Los Ángeles y Moscú

La serie fotográfica "Raíces" ha recibido a lo largo de 2015 el reconocimiento de los jurados de algunos de los más prestigiosos certámenes internacionales de fotografía. Al oro recibido en Prix de la Photographie Paris Px3 se han sumado las menciones de honor en Fine Art Photography Awards (Londres), International Photography Awards (IPA, Los Ángeles), London International Creative Competition (LICC) y Moscow International Photography Awards (MIFA).

Nando Esteva se adentra en este proyecto personal en el binomio gastronomía-cultura a través del alimento primario. Un ejercicio de poesía visual compuesto por ocho fotografías en las que las huellas ancestrales tiñen la piel imaginada del vegetal.

"Un Laboratorio Gastronómico con Estrella"

Algunos de los mejores chefs ya han estrenado el laboratorio gastronómico creado por Nando Esteva en su estudio en Palma de Mallorca. Entre ellos, los Estrella Michelin Marc Fosh y Fernando P. Arellano.

Marc Fosh cocinó en este espacio los platos de Fosh Food Magazine y Arellano acudió junto a sus colaboradores del Restaurante Zaranda (Castell Son Claret) Claire Hutchings y Albert Passarell para una sesión de fotografía gastronómica.

Cocinando Producciones es un espacio de 120 metros cuadrados que es a la vez una cocina y un plató fotográfico profesionales y que dispone de un estudio adicional de 150 metros cuadrados en la planta superior. Un laboratorio abierto a la exploración y desarrollo de proyectos vinculados al binomio fotografía-gastronomía con el patrocinio de Cocinart y la colaboración de Loveat.

Una temporada culinaria con Maca de Castro

Nando Esteva ha fotografiado desde el pasado mes de abril hasta octubre las creaciones de la chef Maca de Castro (estrella Michelin) para la temporada gastronómica del restaurante Jardín (Port d'Alcúdia). Una propuesta culinaria flexible, que se ha renovado mes a mes y en la que se ha buscado dar un mayor protagonismo al comensal.

En el congreso Gastrónoma celebrado en noviembre en Valencia se estrenó el video que Nando Esteva ha realizado para Maca de Castro, con música original de Cap de Turc.

News

"A sea of ice-creams" and "Architectural Poetry", Professional Photography Awards LUX 2015.

Nando Esteva has been awarded a bronze LUX award for "A sea of ice-creams", in the category of Personal Project, and a bronze LUX award for "Architectural Poetry" (Architecture and Interior Design) in the awards ceremony of the Professional Photography Awards LUX 2015, celebrated in the AXA auditorium of Barcelona last 18th of November. Nando Esteva has received 10 LUX throughout his professional and artistic career, including these two last recognitions.

"A sea of ice-creams", which was exhibited last summer in the frames designed by Philippe Starck in Port Adriano (Calvià, Majorca), recalls those experiences of childhood related to happiness and to summer through a harbour, the sea and an ice-cream.

The jury of the category Personal Project was presided over by the graphic editor Pepe Baeza and chaired by Jessica Murray, director of Al-liquindoi Workshops and Crónica 21; the photographers Samuel Aranda and Francesc Fàbregas and the director of the Foto Colectania Foundation, Pepe Font de Mora.

In "Architectural poetry" Nando Esteva has photographed the architectural work by Alejandro von Waberer: a stairway which communicates all the elements of a house dating back to 1905 and located in El Terreno (Palma de Mallorca). It has a modernist design and it features an ellipse which captures the light and creates the shapes.

The jury of the category Architecture and Interior Design was presided over by Alberto Anaut, president of PHotoEspaña and La Fábrica and chaired by the photographers Silvia Paredes and Ignacio Yufera; the director of the magazine Mundo GEO,

Julián Dueñas, and the architect Juan Jiménez (JFF Arquitectos).

The LUX Awards have 23 years of history, throughout which they have recognised the best photographic works done by professionals and selected by a heterogeneous jury representative of the Spanish photographic scene. 208 photographers, 650 works and a total of 1677 photographs have participated in this edition.

Nando Esteva has received the following LUX awards throughout his career:

- In 2015: Bronze LUX for "Architectural Poetry" (Architecture and Interior Design) and bronze LUX for "A sea of ice-creams" (Personal Project).
- In 2014: Gold LUX for Al-Hambre (Personal Project) and silver LUX (Personal Project) for "The Pencil" and "Es Fum Art Food" (Still Life).
- In 2011: Gold LUX for "250 gr of heel" (Personal Project) and two Bronze LUX for "Adapték" (Interior Design) and for "Ópera Carmen" (Thematic Report)
- In 2010: Gold LUX for "Frozen skin" (Still Life and Product)
- In 2009: Bronze LUX for "Faces" (Personal Project).

"Roots": awarded in Paris, London, Los Angeles and Moscow

The photographic series "Roots" has garnered the recognition of the juries of some of the most prestigious international photo contests throughout 2015. Apart from the gold in Prix de la Photographie Paris Px3, the series has been awarded Honourable Mentions in the Fine Art Photography Awards (London), International Photography Awards (IPA, Los Angeles), London International Creative Competition (LICC) and Moscow International Photography Awards (MIFA).

In this personal project, Nando Esteva explores the pairing gastronomy-culture through the primary food. An exercise of visual poetry formed by eight photographs in which the ancestral footprints dye the imagined skin of the vegetable.

A Gastronomic Lab with Star

Some of the best chefs have already worked for the first time in the gastronomic lab created by Nando Esteva in his studio in Palma de Mallorca. Among them, we find the Michelin Star Marc Fosh and Fernando P. Arellano.

Marc Fosh cooked in this space the dishes of the Fosh Food Magazine and Arellano did a gastronomic photography session together with his collaborators of the Zaranda Restaurant (Castell Son Claret), Claire Hutchings and Albert Passarell.

Cocinando Producciones is a 120-square-metre space which is both a professional kitchen and a photography set with an additional 150-square-metre studio on the upper floor. A lab open for exploration and for the development of projects related to the pairing photography-gastronomy, under the auspices of Cocinart and with the collaboration of Loveat.

A culinary season with Maca de Castro

Nando Esteva has been photographing from last April to October the creations of the chef Maca de Castro (Michelin star) for the gastronomic season of the Jardín Restaurant (Port d'Alcúdia).

A flexible culinary proposal which has been updated month after month and which brings the dinner guest front and centre.

The video made by Nando Esteva for Maca de Castro, with original music by Cap de Turc, has been launched in the Gastrónoma congress, celebrated in November in Valencia.



Creaciones gastronómicas de Fernando P. Arellano (dos estrellas Michelin)
Gastronomic creations of Fernando P. Arellano (two Michelin stars).



"Poesía arquitectónica"/ Architectural Poetry
LUX bronce 2015



Campaña publicitaria para Marabans / Advertising campaign for Marabans

Campañas y colaboraciones con: Campaigns and collaborations with:

BEACH CAPVERMELL HOTEL, IBEROSTAR HOTELS & RESORTS, fosh food magazin, Chefs(in), cocinart, mg cafe lounge, MARABANS COFFEE & TEA, BRAUN, Bodega BINIAGUAL, BRASSCLUB, ZARANDA AT CASTELL SON CLARET, SANDOS HOTELS & RESORTS, loveat! BEYOND ORGANICS, BAHIA PRINCIPE HOTELS & RESORTS, viva hotels, proximity MADRID, TEKA, Cap de Turc, ESPACIO HOME DESIGN GROUP, PORT ADRIANO, PARK HYATT MALLORCA