

Noches de Artes Gastronómicas



Tenerife

La Cabra tira al monte

Viernes, 4 de octubre, Teatro El Sauzal (El Sauzal).

Gran Canaria

La Cabra tira al monte
¡Brutal!

Viernes, 15 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria).
Sábado, 16 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria).

www.famtastic.es

El *FamTàstic* son noches que -alrededor de un tema- aúnan contenidos **audiovisuales, gastronómicos, de artes en vivo y musicales** con el objetivo de elaborar una **experiencia cultural diferente** para público y creativos.

La edición 2024 del *FamTàstic* se compone de **dos noches temáticas** a celebrar durante tres sesiones repartidas entre Tenerife y Gran Canaria:

- *La cabra tira al monte* (especial *Razas caprinas autóctonas*).
- *¡Brutal!* (especial *Inspiración tarantiniana*)

Cada noche *FamTàstic* ofrece a un **público adulto** un “maridaje” de:

- Contenidos audiovisuales: cortometrajes nacionales e internacionales sobre el tema de la noche.
- Cocina de autor y producto local:
 - una oferta gastronómica de tres degustaciones;
 - cuyo diseño y elaboración sigue la línea temática de la *noche*;
 - a cargo de chefs locales reconocidos por su cocina con discurso y creatividad;
 - priorizando poner en valor el producto de proximidad y con etiqueta de calidad.
- Contenidos artísticos en vivo: una actuación en directo.
- Contenidos musicales: a cargo de selectores y DJs.

El *FamTàstic* quiere contribuir a impulsar los siguientes **valores**:

Sociales

- Sostenibilidad (km 0, merma 0). Producto de temporada.
- Igualdad de género.
- Diversidad cultural.
- Trasversalidad.
- Apreciación y puesta en valor de los productos locales y su conexión con otras tradiciones y culturas.

Culturales

- Impacto social y cultural.
- Fomento de la creación y la producción local.

Público / Experienciales

- Descubrir – Experimentar - Disfrutar.
- Diferenciación: ofrecer una combinación de contenidos e interacciones de forma que para el público devengan una experiencia cultural “diferente”.

Las principales novedades de esta edición del *FamTàstic* son:

- Dar visibilidad a productores, mujeres y hombres que con sus manos extraen la materia prima en la que se basa todo lo demás. Es para nosotros el mayor orgullo contar con el punto de vista de pastores y maestros queseros que por su amor a lo que hacen y autenticidad son referentes para sus colegas y en el archipiélago.
- La/os chefs que nos contarán las historias detrás de cada degustación y científica/os nos darán el punto de vista histórico, biológico, dietético y oligoléptico.
- Los espacios donde se celebra el *FamTàstic* (Teatro Cuyás y Teatro El Sauzal) pasan a formar parte plena del contenido, pues se invita al público a interactuar con ellos y descubrir su singularidad.
- Dar un paso en la calidad de las propuestas creativas (dos estrellas Michelin) y en las alianzas con iniciativas similares (*SeSIFF, Film Food Menu, BCN Sport Film Festival, El Festivalito*).
- Mejorar la accesibilidad al alcanzar nuevos territorios (La Palma y Fuerteventura).

El *Famtàstic* es un festival para aproximarse de forma diferente a las artes: el público descubre, experimenta y disfruta de expresiones culturales no mayoritarias que juntas y en un contexto como *Famtàstic* adquieren un nuevo significado, más accesible, que ayuda a superar ciertos clichés. Los contenidos del *Famtàstic* son seleccionados y hechos expresamente por artistas con discurso y creatividad. Se trata de participar de la cultura contando y viviendo historias que pervivan en la memoria y el conocimiento del público.

El *Famtàstic* está hecho con el corazón para que cada participante elabore su propia experiencia mediante la interacción con los artistas, con el espacio y con los otros asistentes.

Una propuesta singular que cuenta con el apoyo y el patrocinio de **Promotur** y del **ICDC, del Gobierno de Canarias** y de **Cervezas Victoria**.

f i y

FAMTÁSTIC
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

VIERNES
15 NOVIEMBRE
2024

www.famtastic.es

MÚSICA
CORTOMETRAJES
ARTES EN VIVO
GASTRONOMÍA

La cabra

tira al monte especial Razas caprinas autóctonas

TEATRO CUYÁS
19:30 HORAS
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Organiza Patrocinan

International Arts Management
CERVEZAS VICTORIA
SESIFF
SMIFF
FESTIVALITO
BCH Sports Film
MARBA
GODEZ A3 PA
HECANSA

Financiado por la Unión Europea (NextGenerationEU)
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO
Islas Canarias
Gobierno de Canarias
Canary Islands FILM

Gran Canaria Viernes, 15 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria)

Presentación de la *noche*



La cabra siempre tira al monte (o su variante canaria, *la cabra jala pal risco*¹) “hace referencia a la preferencia de este animal por los lugares accidentados y altos” y “sirve para indicar que cada uno obra con regularidad de acuerdo con su origen o naturaleza. Se suele emplear con sentido peyorativo, para calificar negativamente las tendencias, a menudo heredadas, de la conducta de una persona”². Desde tiempos inmemoriales, la cabra ha acompañado a personas y dioses. La mitología griega nos habla que Rea, esposa de Crono, quiso preservar a su hijo Zeus de la voracidad de su marido, que devoraba a sus hijos conforme nacían. Así fue como lo escondió en el monte Ida, en la isla de Creta, donde fue alimentado con leche de las ubres de la cabra Amaltea y miel de abeja. Zeus y su hija Atenea llevaban una capa hecha de la piel de este animal... La cabra es el ganado por antonomasia del archipiélago. Las razas autóctonas nos deleitan con su carne, quesos, leche, kéfir, ... proyectando a su vez la gastronomía y el conjunto de las islas al exterior. Las cabras además realizan una labor crucial en el mantenimiento y limpieza de nuestros montes y paisajes. Por todo ello (y por más, que descubriremos esta noche:

Ladies and gentlemen,
con todos Vds.,
las razas caprinas autóctonas...
majorera,
tinerfeña norte,
tinerfeña sur y
palmera.



¹ El dicho en inglés sería *A leopard does not change its spots*.

² Instituto Cervantes: <https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/ficha.aspx?Par=58840&Lng=0>.

f i y

FAMTĀSTIC
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

**SÁBADO
16 NOVIEMBRE
2024**

www.famtastic.es

CORTOMETRAJES
MÚSICA
ARTES EN VIVO
GASTRONOMÍA

Brutal **VOL.2**

Especial *Inspiración tarantiniana*

TEATRO CUYÁS
19:00 HORAS
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Organiza Patrocinan

International Arts Management

Financiado por la Unión Europea

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Islas Canarias

Gobierno de Canarias

Teatro Cuyás

Instituto Canario de Desarrollo Cultural

Canary Islands FILM

GERVEZAS VICTORIA

S&S IFF

SMIFF

FESTIVALITO

ICN Sports Film

MARBA

HECANSA

Gran Canaria Sábado, 16 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria)

Presentación de la *noche*

¿Eres más de ketchup o de sangre? ¿Prefieres unas risas o un “¡ouch!”? ¿Eliges katana, una STAR Model B, martillo, metralleta o lanzallamas? La *noche de inspiración tarantiniana* nos presenta *Kill'em all*, una selección de cortos traída directamente desde Seúl (gracias una vez más, amigos del SeSIFF y SMIFF). En esta ocasión la gastronomía irá a cargo del chef grancanario Pedro López La Camera, quien deja su templo del *De Contrabando Taller Gastronómico* para traernos una propuesta sorprendente que profundiza en el concepto de *cocina sostenible*, elaborada con materia prima Km0 con criterios de merma 0. Continuaremos con una propuesta de artes en vivo original a más no poder: una confrontación entre una soprano y una banda de metal; una bella versus una bestia. En *La bella encuentra su bestia*, la soprano *Sonia Hernández Amador* lidia con su voz con las embestidas guturales de *Semper*. Ópera contra metal. La noche empezará y acabará con el set musical de una de nuestras DJ favoritas, ni más ni menos que la oscura y sensual *Jess D Liss*. Una noche que golpeará tus sentidos.

Programa

Llegada y bienvenida al público.



- Recepción con vinos de DOs *Gran Canaria*, *Islas Canarias* y de otras DOs canarias.

La Denominación de Origen Monte Lentiscal y Gran Canaria D.O. dieron lugar al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Gran Canaria. e Islas Canarias.

+ info: <https://vinosdegrancanaria.es/>

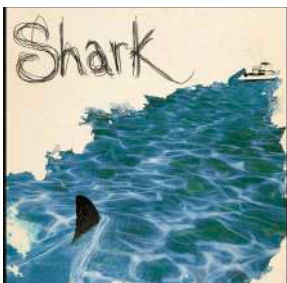
- Bienvenida set musical por DJ *Jess D Liss*.



Jess D Liss se dio a conocer en el concurso de Loca FM en 2017 donde logró el puesto de 3ª finalista causando gran sorpresa entre los artistas más conocidos y veteranos de la escena canaria. Apuesta por ritmos variados: Tech house, Old School, Drum&bass, Soul... Sus sesiones son siempre ascendentes y dinámicas pero sobre todo dando su toque personal con vocales en directo que mantienen al público vibrando y expectante durante sus sets. Ha actuado en locales como Tramps, Cubik, Tao, Tibu o Hangover. Igualmente ha compartido cartel con artistas como Marc Maya, Chedey García, Iva Dive, Luixar KL... Estuvo haciéndonos disfrutar en el Famtástico 2022 en La Laguna (Tenerife) y repite nuevamente en esta edición 2024 en Gran Canaria con su lado más oscuro y sensual para acompañarnos con su música y su voz.

Cortometrajes

Selección *Kill'em all*, por el *Seoul Yeongdeungpo International Extreme-Short Image & Film Festival (SeSIFF)* y *Seoul Metro International Film Festival (SMIFF)* (Seúl).



TIBURÓN (SHARK)

Australia | 2021 | 14m07s | Comedia Negra / *Black comedy* | Dirección / *Directed by*: Nash Edgerton | Guion / *Written by*: Nash Edgerton, David Michôd. | Productor / *Producer*: Michele Bennett | Reparto / *Cast*: Nash Edgerton; Rose Byrne, Krew Boylan. | Idioma / *Language*: inglés / *English*.

Sinopsis: a su primera chica le atropelló un coche. La segunda se cayó por un acantilado. Su esposa está preparada.

Synopsis: his first girlfriend was hit by a car. His second girlfriend fell off a cliff. His wife has come prepared.

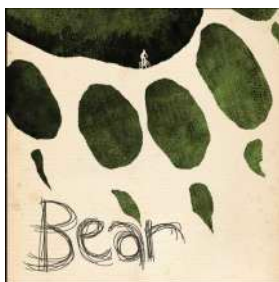


FRESCO (신선화)

Corea del Sur | 2023 | 14m14s | Horror, thriller | Dirección y guion / *Directed and written by*: Euntaek LEE. Producción / *Producer*: Byungchul MIN | Reparto / *Cast*: Hyunwoong Banhng, Beomsoo Doo | Idioma / *Language*: Sin diálogo / *No Dialogue*.

Sinopsis: una persona sin techo que vive en una casa abandonada encuentra una nevera con un poder extraño.

Synopsis: a hungry homeless man living in an abandoned model house finds a refrigerator with bizarre power.



OSO (BEAR)

Australia | 2011 | 10m0s | Comedia Negra / *Black comedy* | Dirección / *Directed by*: Nash Edgerton | Guion / *Written by*: Nash Edgerton, David Michôd | Reparto / *Cast*: Nash Edgerton, Teresa Palmer, Warwick Thornton | Idioma / *Language*: inglés / *English*.

Sinopsis: Jack ha planeado la fiesta sorpresa perfecta para Emelie, su chica. *Oso* se estrenó en el Festival de Cannes 2011.

Synopsis: Jack has planned a perfect birthday surprise party for his girlfriend Emelie. Bear is the sequel to Nash's acclaimed short film Spider. It premiered at the Cannes Film Festival on May 21, 2011.



CHUPANDO DIESEL (SUCKING DIESEL)

Irlanda | 2022 | 9m | Horror, thriller | Dirección / *Directed by*: Sam McGrath. Codirector: Freddie O'Donohoe | Producción / *Producer*: Aisling Malone. | Coproductores / *Co Producers*: Tamryn Reinecke y Emma Foley | Reparto / *Cast*: Jason Byrne, Geraldine McAlinden & Danny Power | Idioma / *Language*: inglés / *English*.

Sinopsis: después de un atraco fallido, la dueña de la gasolinera debe decidir si proteger al idiota de su empleado o entregarlo a la persona más peligrosa de Ballybeg.

Synopsis: after a bungled robbery, a petrol station owner must decide whether to protect her idiot employee or turn him over to the most dangerous man in Ballybeg.

Cortesía de / *Courtesy by*



CORTE (ㄱㄱㅇㅇㅇㅇㅇㅇㅇㅇㅇㅇ)

Corea del Sur | 2021 | 16'51" | Horror, thriller | Dirección y guion / *Directed by and Script*: SON Min-zun. Producción / *Producer*: Jayil PAK | Reparto / *Cast*: Min-zun SON, Eun ah CHO, Jun-seok KIM | Idioma / *Language*: coreano / *Korean*.

Sinopsis: un actor que interpreta a un asesino en serie en un set de película B empieza a cuestionarse su realidad después de escuchar una lluvia que no puede ver.

Synopsis: an actor playing a serial killer on a B-movie set begins to question his reality after hearing rain that he cannot see.

Nota del director: al ver este corto, el espectador forma parte de su mundo virtual diabólico.

Director's note: by watching this film, the audience becomes a part of its diabolical virtual world.



ARAÑA (SPIDER)

Australia | 9m21s | 2007 | Comedia negra / *Black comedy* | Dirección / *Directed by:* Nash Edgerton | Guion / *Written by:* Nash Edgerton, David Michôd | Producción / *Producer:* Nicole O'Donohue. Reparto / *Cast:* Nash Edgerton, Jill Mirrah Foulkes, Chum Ehelepola, Bruno Xavier | Idioma / *Language:* inglés / *English.*

Sinopsis: después de una discusión, un joven intenta reconciliarse con su novia.

Synopsis: a young man tries to make things right again, after he and his girlfriend get in a fight.



Gastronomía

Cocina sostenible, por Pedro López Lacamara, restaurant *Decontrabando* (Las Palmas) con Cervezas Victoria (Málaga).



- **Cocina sostenible**, por Pedro López La Camera, del restaurant *Decontrabando* (Las Palmas). Cursa sus estudios superiores de cocina y restauración en Gran Canaria, Valencia y Génova. Durante su periodo de estudiante, recibe varios premios de cocina y pastelería en diferentes concursos, además de obtener el reconocimiento como mejor cocinero de su promoción en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Valencia. Tras acabar sus estudios, se sigue formando como stagier en diversos restaurantes de estrellas Michelin como El Bulli, Quique Dacosta Restaurante o Voltalacarta (Italia). Explora el sudeste asiático durante casi dos años en diversos restaurantes de Tailandia. "De

Contrabando"(2019) es su primer proyecto gastronómico como chef ejecutivo en Las Palmas de Gran Canaria, su ciudad natal. En 2021 recibe el reconocimiento de restaurante recomendado en las prestigiosas Guía Michelin y Guía Repsol. Durante los últimos años, ha tenido presencia como ponente en ferias gastronómicas como Madrid Fusión o Gastro Canarias. Desde 2024 pasa a formar parte del grupo gastronómico "Catre viento" como asesor gastronómico y chef del restaurante mexicano "Calaveras y diablitos" en Tenerife.

Su cocina: chef de cocina fusión, con influencias de varios rincones del mundo, principalmente de Sudamérica y del sudeste asiático trabajados con producto local de las Islas Canarias y Km0

+ info: la cocina sostenible "tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo son cultivados, cómo llegan a los mercados y, finalmente, a los platos. Es decir, apoya la protección de la biodiversidad y la preservación de la cultura".



- Cervezas Victoria

Nace con la convicción de perseguir la excelencia y va a buscarla donde mejor cerveza se produce: la maquinaria y los maestros cerveceros alemanes se suman a la actitud malagueña de la marca.

Selección de cervezas: *Clásica*, *Marengo* (negra), *Pasos Largos* (limón), *Malacatí* (trigo), *Sin*.

+ info: <https://www.cervezavictoria.es/es>

En vivo

La bella encuentra su bestia, con Sonia Hernández Amador (soprano) vs Semper (metal band)



Foto Sonia Hernández: Gonzalo Royo

- Dos estilos musicales frente a frente, una soprano vs una banda de metal, una bella confronta a su bestia. **Semper** propone una fusión de estilos que derivan en un metal pesado, rudo y enérgico vs la soprano **Sonia Hernández Amador**. *La bella encuentra su bestia*, lírica vs sonido contundente. ¿Quién dominará?

+ info: https://www.facebook.com/semperl/?locale=es_ES

<https://www.youtube.com/watch?v=p6nWueZuEYQ&t=31s>

Música set
por **DJ Jess D Liss**



Despedida, fin de la noche

Gracias especiales a quienes más directamente nos han ayudado a ofrecer esta Noche.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA
Y TURISMO



Turismo de
Islas Canarias
MARKETING FOR CANARY ISLANDS



Gobierno
de Canarias



Instituto
Canario de
Desarrollo
Cultural



Teatro
Cuyás



FESTIVALITO
festival de las estrellas de La Palma



SESIFF
Seoul International
Extreme-Short Image & Film Festival

