

Noches de Artes Gastronómicas

f i y t v

www.famtastic.es

FAMTĀSTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

CORTOMETRAJES
ARTES EN VIVO
GASTRONOMÍA
MÚSICA

La cabra tira al monte + Brutal VOL.2

Noches de artes gastronómicas

OCT / NOV 2024

Organiza Patrocina

International Arts Management

Financiado por la Unión Europea

GOBIERNO DE LAS ILAS CANARIAS

GOBIERNO DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

TEATRO EL SAUZAL

Teatro Cuyás

Instituto Canario de Desarrollo Cultural

Canary Islands FILM

GERVEZAS VICTORIA

SESIFF

SMIFF

FESTIVALITO

ICICL

MARBA

HECANS

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

FAMTĀSTIC
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

VIERNES
15 NOVIEMBRE
2024

www.famtastic.es

CORTOMETRAJES

MÚSICA

GASTRONOMÍA

ARTES EN VIVO

La cabra

tira al monte especial *Razas caprinas autóctonas*

TEATRO CUYÁS
19:00 HORAS
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Organiza Patrocina

International Arts Management

CERVEZAS VICTORIA

SESIFF

SMIFF

FESTIVALITO

ISLAS CANARIAS

GOBIERNO DE CANARIAS

Teatro Cuyás

Instituto Canario de Desarrollo Cultural

Canary Islands FILM

MARBA

HECANSA

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>.

Programa

Llegada y bienvenida al público

MC y Set DJ de Sistah Vibes,
Con vinos CRDO Gran Canaria.



- MC y música *set* por Sistah Vibes (Colectivo 7HTP, Tenerife).

Para el *Famtàstic* siempre es un honor y para la audiencia un privilegio empezar con la música y el carisma de esta DJ que con su *pura vida* lleva su enorme talento a escenarios tan emblemáticos como el *Rototom Sunsplash*.

+ info: IG https://www.instagram.com/sistah_vibes/



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

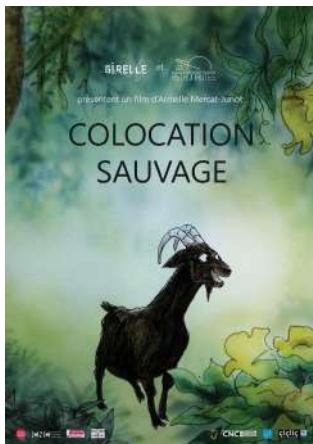
La Denominación de Origen Monte Lentiscal y Gran Canaria D.O. dieron lugar al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Gran Canaria

<https://vinosdegrancanaria.es/>



Cortometrajes

Selección *GOAT (Greatest Of All Times)*, con la colaboración de *El Festivalito y Pentacle*.



SALVAJES COMPAÑEROS DE CASA (*Colocation Sauvage, Wild Housemates*)

Francia | 2023 | 14m51s | Comedia, animación / *Comedy, animation* | Dirección / *Directed by:* Armelle Mercat-Junot | Francés / *French*.

Sinopsis: una inocente cabra se interna en la jungla siguiendo sus sueños.

Synopsis: An innocent goat ventures into the jungle in pursuit of his dreams.



COMO UNA CABRA (*Like a Goat*)

España | 2011 | 8m21s | Drama | Dirección / *Directed by:* Kai Adam. Productor / *Producer:* Kai Adam. Reparto / *Cast* : Miguel Zurita, Cristina Amador. | Español / *Spanish*.

Sinopsis: la seguridad de un profesional de los recursos humanos es sacudida por una candidata, lo que le hace recordar su reciente pasado.

Synopsis: The security of a human resources professional is shaken by a candidate, which makes him reminisce his recent past.



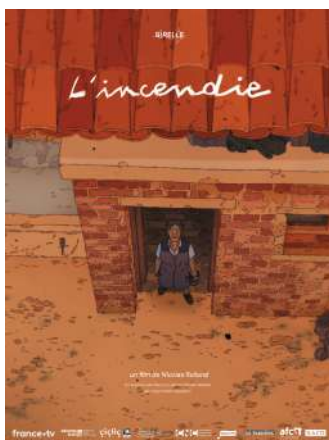
OTRO CHISME (*Un Nòt Kankan, Another gossip*)

EE.UU. / USA | 2021 | 6m19s | Musical | Dirección, producción y edición / *Directed, Produced, and Edited by:* Douglas Capron. | Música / *Music:* Benoit LeBlanc. | Criollo de Luisiana (o Kouri-vini) / *Louisiana Creole (also known as Kouri-vini).*

Sinopsis : a la señora Pédaux le gustaba tanto chismorrear que le hicieron una canción -cantada en la lengua criolla *Kouri-Vini*, todavía hablada en Luisiana- que llegó a ser muy popular en Nueva Orleans en 1906.

Synopsis: Mrs. Pédaux liked to gossip so much that they made her a song - sung in the Kouri-Vini Creole language, spoken to this day in Louisiana - gaining widespread popularity in New Orleans in 1906.

+ info: *Kouri-Vini: The return of the US' lost language* (artículo): <https://www.bbc.com/travel/article/20230228-kouri-vini-the-return-of-the-us-lost-language>



EL INCENDIO (*L'incendie, Wildfire*)

Francia | 2022 | 13m49s | Animación / *Animation* | Dirección / *Directed by:* Nicolas Rolland. *Guion / Written by:* Pierre Le Gall y Nicolas Rolland. Voces / *Voices :* Cécile Becquerelle, Nassim Bouguezzi, Nicolas Dromard et Alain. Francés / *French.*

Sinopsis: la armonía de la vida de campo se ve interrumpida por la peor de las pesadillas: un fuego que arrasa con todo.

Synopsis: Harmonious country life is disrupted by the worst of nightmares: a fire that ravages everything.



LA COOPERATIVA (*The Cooperative*)

Canarias, España | 2024 | 3m59s | Comedia / *Comedy* | Dirección / *Directed by*: Carlos de León. | Español / *Spanish*.

Sinopsis: cuando toca repartir, es difícil contentar a todo el mundo.

Synopsis: When it comes time to distribute, it is hard to please everyone.



PAJARRACOS (*Big Ugly Birds*)

Canarias, España | 2024 | 3m59s | Comedia, musical / *Comedy, musical* | Dirección / *Directed by*: Domingo de Luis. Música : Aristides Moreno. | Español / *Spanish*.

Sinopsis : hay aves de todo tipo, pájaros, pájaras y pajaritos ; pollos y polluelos; pajarracos y pajarracas ; virtuales y reales.

Synopsis: Birds of a feather flock together - but not all feathers are alive. Featuring avian species of all sorts: from big birds and little chicks to birds that roam virtual realms.

Gastronomía

Exquisiteces caprinas, con

Borja Marrero, restaurante *Muxgo*, una *Estrella verde Michelin*,
(*Hotel Santa Catalina*) (Las Palmas de Gran Canaria),

Lluís Serra, catedrático de medicina y experto en dieta mediterránea (ULPGC),
Francisca Pérez “Paqui”, ganadera y artesana, *Quesería La Gloria* (San Bartolomé de Tirajana),
Cervezas Victoria (Málaga).



- ***Del pasto al plato, con Borja Marrero, restaurant Muxgo, una Estrella verde Michelin (Las Palmas de Gran Canaria).***

Nacido en Gran Canaria, el chef Borja Marrero goza de una trayectoria de prestigio nacional e internacional. Su recorrido pasa por la primera línea de la cocina evolutiva de nuestro país, en el que transitó por la prestigiosa Escuela Hofmann de Barcelona junto a grandes nombres como Ferran Adrià, Arzak o Ramon Freixa. En su periplo internacional por EE. UU. y México, el chef abrió un restaurante propio en Ciudad de México, además de ejercer como asesor gastronómico para diversos grupos hosteleros. De regreso a Las Palmas de Gran Canaria, Marrero inició en su Tejeda natal un innovador proyecto de km 0, totalmente sostenible y en formato de “círculo cerrado” (huertos, corral, ganadería, quesería y obrador propios), que le otorgó reconocimiento a nivel local y nacional. Como la *Estrella verde Michelin* (única de Canarias), un sol guía Repsol, T de oro de la revista tapas, premio nacional de alimentos Madrid Fusión 2023 y premio Sostenibilidad Madrid Fusión 2023 entre otros. En la actualidad el chef aborda una nueva etapa en su restaurante *Muxgo*.

Degustaciones:

- Sopa de queso de cabra.

Alérgenos / Allergens:

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa). / Milk.

8. Frutos de cáscara y productos derivados. / Nuts.

- Cabra estofada con crema de papa y hierbas.

Alérgenos: ninguno. / Allergens: none.

- Cuajada de leche de cabra con Corteza de pino.

Alérgenos / Allergens:

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa). / Milk.

Info alérgenos: <https://curso-alergenos.com/lecciones/los-14-alergenos-principales/>



- ***Cualidades dietéticas de las cabras autóctonas, con Lluís Serra Majem, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.***

Lluís Serra Majem es Rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la ULPGC desde 1995. Licenciado y Doctor en Medicina y Cirugía (Universidad Autónoma de Barcelona, 1982 y 1987) y Especialista en Medicina Preventiva y Salud Pública. Ejerce un liderazgo nacional e internacional en el campo de la nutrición y la salud pública, la dieta mediterránea, la prevención de la obesidad infantil y la sostenibilidad alimentaria. Desde 1998 es titular de la *Cátedra Unesco de Investigación, Planificación y Desarrollo de Sistemas Locales de Salud*. Desde 1996 hasta finales de 2021 ha presidido la *Fundación Dieta Mediterránea* (FDM), desde donde ha impulsado y liderado el reconocimiento de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, hito que se obtuvo en 2010. Su historial científico le sitúa entre los cien investigadores más citados en España (número dos en su especialidad en 2018 y 2019) y entre el uno por mil de los científicos más citados a nivel mundial en el conjunto de las áreas de Ciencia para el periodo 2013-2019, según la *Web of Sciences*. Ha sido galardonado con la *Medalla de Oro de Canarias 2021*, concedida por el Gobierno de Canarias.



- ***Secretos queseros revelados, por Francisca Pérez “Paqui”, ganadera y artesana, Quesería La Gloria (San Bartolomé de Tirajana).***

Francisca Olga Pérez Navarro gestiona, junto con José Miguel Ortega Suárez, la *Quesería La Gloria*. En su día tomaron el relevo generacional tras una larga tradición quesera y de pastoreo en su familia. Esta quesería se localiza en La Gloria, San Agustín, en el municipio de San

Bartolomé de Tirajana. Disponen de ganado propio para elaborar sus quesos, unas dos mil cabras mayoreras, que pastorean a diario en las inmediaciones de la quesería. Todos sus quesos se elaboran con leche cruda de cabra mayorera. Elaboran queso semicurado cuya producción media anual es de unos 65.000 kg. También maduran queso, su producción media anual de queso curado es de 22.000 kg. Sus quesos se pueden degustar y comprar en la propia quesería, venden a comercios y establecimientos hosteleros de la zona y, además, venden en el Mercadillo de San Fernando, en San Bartolomé de Tirajana. Un producto y una pasión que han sido reconocidos tanto por expertos en todo tipo de certámenes (entre los que destaca los *World Cheese Awards 2021* con una medalla de oro en la categoría de queso curado de cabra con su queso 'añejo de cabra'; y una medalla de bronce con su queso 'curado de cabra untado'), como por los amantes del queso.

+ info: <https://www.quesosdegrancanaria.com/queserias/quesos-la-gloria/>

Programa *Somos Ocho* (RTVE): https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=1863897324019620&id=100011981118747&rdid=xhOLrjAlVvzwagOK



- 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>

Para profundizar:

- *Un herraje de cabras* (documento): <https://culturatradicionalgc.org/wp-content/uploads/2022/02/03UnHerrajeDeCabras.pdf>
- *Nadie quiere ser pastor* (artículo): <https://elpais.com/gastronomia/2024-07-22/jose-manuel-sanchez-nadie-quiere-ser-pastor-los-jovenes-prefieren-irse-de-fiesta-y-cobrar-las-ayudas.html>
- *Pastores del s.XXI - Gestores del territorio, el paisaje y la biodiversidad* (2019): <https://www.youtube.com/watch?v=Vu5IGOEe1rA>
- *Voces en el barranco* (Trilogía La Mirada Natural II): <https://www.youtube.com/watch?v=kD3Vx6CZiHA>

En vivo
Cantos y sonidos tradicionales y rurales desde la contemporaneidad, con Piedraviva (Gran Canaria)



- *Piedraviva* es el trío formado por D. Juan León (programación), Carmen Rodríguez (voz) e Iván C. Hernández (voz y timble). Un ejercicio de experimentación y fusión de elementos tradicionales y contemporáneos a partir de elementos y formas del folclore del archipiélago.

+ info:

- *Fuerteventura*: <https://www.youtube.com/watch?v=kZQPCBGCCQE>
- *Bailadero*: <https://www.youtube.com/watch?v=TVRYKHLUPI>
- *Sirinoque*: <https://www.youtube.com/watch?v=NIImv0ALH28k>

Música set
con Sistah Vibes



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



FESTIVALITO
festival de las estrellas de La Palma

