

Festival Fantàstic
Descubre · Experimenta · Disfruta
Cortometrajes · Gastronomía · Artes en vivo · Música

18 y 19 de diciembre de 2022
Talleres Palermo, c/ República Dominicana 18
35010 Las Palmas de Gran Canaria

FAMTÀSTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA



Venta de entradas:



Eventbrite



18 y 19

de diciembre de 2022

**TALLERES
PALERMO**

c/ República Dominicana, 18
35010 - Las Palmas de Gran Canaria

www.famtastic.es

Patrocina



CONSEJERÍA
DE CULTURA



SMIFF



Colabora

AGALA I RAHN



festivalfamtastic

[famtastic.festival](https://www.instagram.com/famtastic.festival)

FamTàSTic · Festival de Artes Gastronómicas es un **evento singular** que aúna contenidos **artísticos, audiovisuales, gastronómicos y musicales** con el objetivo de elaborar una **oferta cultural diferenciadora** para el público y la creación local y exterior.

El *FamTàSTic* está orgulloso de presentar en **Talleres Palermo** de Las Palmas de Gran Canaria las **dos sesiones temáticas** que más éxito tuvieron el pasado junio en La Laguna, **Eros y Corea**, en las que se ofrece a un **público adulto** un “maridaje” de:

- Contenidos audiovisuales: en cada *noche* se proyectarán cortometrajes canarios, nacionales e internacionales sobre el tema de la noche (Corea y Eros).
- Cocina de autor y producto local:
 - una oferta gastronómica de tres degustaciones por noche;
 - cuyo diseño y elaboración sigue la línea temática del resto de la *noche*;
 - a cargo de chefs locales reconocidos por su cocina con discurso de forma creativa;
 - priorizando siempre poner en valor el producto de proximidad.
- Contenidos artísticos en vivo: una actuación siguiendo igualmente la línea temática de esa *noche*.
- Contenidos musicales: a cargo de selectores y DJs de estilos y contenidos adaptados igualmente la temática de cada sesión.

Valores

Sociales

- Sostenibilidad (km 0, merma 0).
- Igualdad de género.
- Diversidad cultural.
- Transversalidad.
- 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

- Sorprender. Descubrir. Experimentar. Disfrutar.
- Diferenciación: ofrecer un contenido singular con potencial de atracción.

El *FamTàstic* es un festival para aproximarse de forma diferente a las artes: que el público se descubra, experimente y disfrute de expresiones culturales no mayoritarias, como los cortos, *performances* y el arte contemporáneo en general. Expresiones artísticas que por separado quizás no llamarían la atención a una buena parte de la población, pero que juntas y en un contexto como *FamTàstic* adquieren un significado diferente, más accesibles, ayudando a superar ciertos clichés como el "esto no es para mí". La primera edición del *FamTàstic* dedicó cada noche a un tema (Corea, Eros, Macaronesia, verano y humor) y sobre esos temas se ofrecieron cortos, otras artes y degustaciones gastronómicas seleccionadas y hechas expresamente por chefs y otros artistas con discurso y corazón. Se trata de participar de la cultura, contando historias, experimentándolas, disfrutándolas. 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.

FAMTĀSTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

CORTOMETRAJES

GASTRONOMÍA

ARTES EN VIVO

MÚSICA

Amamos Corea / We ♥ Korea

Especial Corea, más allá del Juego del Calamar

Venta de entradas:



Eventbrite



Lunes

19 de diciembre
a partir de las 19:19 hs

TALLERES
PALERMO

c/ República Dominicana, 18
35010 - Las Palmas de Gran Canaria

www.famtastic.es

Patrocina



CONSEJERÍA
DE CULTURA



Colabora



Presentación *Famtàstic Corea*

Si te gustó *Parásitos* y te quedaste con más ganas de *El Juego del Calamar*, o simplemente te sorprendieron los palillos de metal la última vez que comiste en un coreano, esta es tu noche. Arrancamos la segunda parte del *Famtàstic* con una selección de cortos traída directamente desde el mismísimo Seúl por gentileza del *Seoul International Extreme-Short Image & Film Festival (SeSIFF)* y del *Seoul Metro International Subway Film Festival (SMIFF)*. El **chef Yo Hwan Go Kim**, después deleitarnos con sus platos en el *Kim's Pojangmacha*, nos trae tres degustaciones de cocina coreana especialmente creadas para la ocasión: 5 colores, 5 ingredientes, la gastronomía como base de la salud. Como siempre, les daremos la bienvenida y les diremos *au-revoir, à la prochaine* (traducido *ya nos vemos ya*) con música, en esta ocasión la de **El Especialista Manel Ruiz** que nos ofrecerá un set especialmente curado para la ocasión, una música que nos elevará hasta explotar. ¿No querías algo diferente?

Programa

19:19 Bienvenida.

Copa de bienvenida *Agala Tinto Barrica 1175* o *Agala Blanco Altitud 1318* de *Bodegas Bentayga* (D.O. Gran Canaria).

Música set de bienvenida con Manel Ruiz *El Especialista*, selector (Gran Canaria).

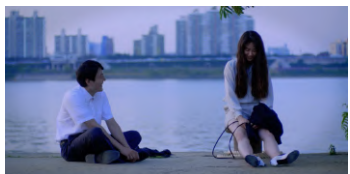
19:50 Cortometrajes. Selección de cortos del *Seoul international Extreme-Short Image & Film Festival (SeSIFF, Seúl)* y *Seoul Metro International Subway Film Festival (SMIFF, Seúl)*.



NIÑO CORREDOR

Corea | 2015 | 14'00" | Ficción | Director: LEE Daeyoung.

Sinopsis: un niño que ha desertado de Corea del Norte toca, recordando a su madre, el tambor *janggu* en Corea del Sur.



AZUL GRIS

Corea | 2019 | 12'15" | Ficción | Director: KIM Katie. Guion: KIM Sang-Ah Katie.

Sinopsis: Seúl 1989. Dos jóvenes tienen una cita concertada por sus familias para buscar novios. La recién llegada de Nueva York Jiho, forzada a su primera cita para concertar matrimonio con Moonsik -quien no ha salido nunca de Seúl- intenta sabotearla a toda costa. El encuentro parece llegar a su fin cuando ocurre lo inesperado, una verdadera conexión.



PINKI

Corea | 2019 | 10'50" | Ficción | Director: KIM Hyunsuk. Guion: Kim Hyunsuk.

Sinopsis: un día normal, un monstruo de la basura embiste a un ejecutivo en un callejón. Una chica con el pelo rosa le ayuda a escapar, huyendo ahora de una mano que los quiere agarrar.



EL PALIQUE

Corea | 2020 | 4'15" | Ficción | Director: LEE Gunhee. Guion: LEE Gunhee.

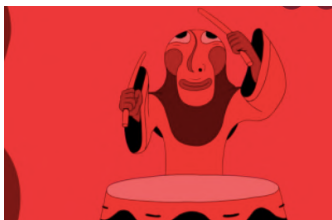
Sinopsis: en el frío invierno, al hombre del asiento del conductor no le gusta la marca de pan comprada por el que está en el asiento del acompañante. A este tampoco le gusta que el otro se queje del pan.



LA HIJA DE DIOS BAILA

Corea | 2020 | 24'54" | Ficción | Director: BYUN Sungbin. Guion: BYUN Sungbin.

Sinopsis: el Servicio Militar Administrativo llama a Shin-mi, una bailarina trans, para que se presente en el Examen para el Servicio Militar. Shin-mi se prepara para dirigirse hacia allí.

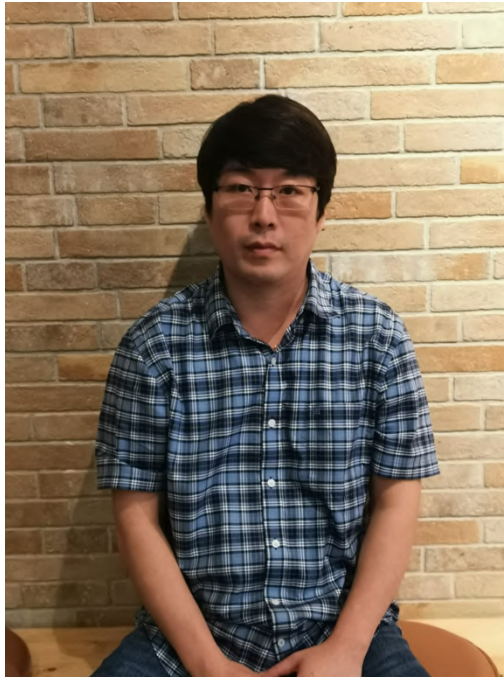


SEOULSORI (SONIDO DE SEÚL)

Corea | 2020 | 3'08" | Animación. | Director: KIM Kyoungbae. Guion: KIM Kyoungbae.

Sinopsis: un joven es barrido y se pierde en el desfile que fluye hacia su habitación.

21:00 Gastronomía: *delicias de la cocina coreana*, degustaciones por Yo Hwan Go Kim, chef del restaurant *Kim's Pojangmacha* (Gran Canaria).



Después de deleitar a toda la isla y parte del extranjero con sus delicias en el imprescindible ***Kim's Pojangmacha*** de la capital grancanaria, su chef, **Yo Hwan Go Kim**, nos quiere agasajar, en esta noche que el Famtástico dedica a la cultura coreana, con tres degustaciones en exclusiva que representan algunos de los platos más emblemáticos de la cocina de la península asiática. ¡Preparen sus palillos!

Degustaciones:

- *Ssam de bulgogui, kimchi y ttok.*

La degustación se compone de uno de los platos más representativos de la cocina coreana a nivel mundial.

Hemos preparado el **ssam de bulgogui** acompañado de arroz blanco. El ssam consiste en envolver carne o verduras en lechuga. En este caso hemos preparado el bulgogui que consiste en carne de ternera, entrecote, marinada en salsa de soja. Esta carne se caracteriza por tener un toque dulce y salado. Perfecto para todos los paladares, tanto para niños como adultos.

También hemos querido acompañarlo con arroz y **Kimchi** ya que son dos imprescindibles en una mesa coreana. El kimchi es el método de fermentación de la verdura. Antiguamente no tenían manera de conservarlo en épocas de invierno, con lo cual se trata de un método de conservación como la salazón o los encurtidos. Lo bueno del Kimchi es que tiene probióticos naturales muy saludables para la flora intestinal, reconocido por la UNESCO como **patrimonio cultural inmaterial de la humanidad**.

Para finalizar, hemos decidido darle un toque dulce con el **tteok**. Se trata de arroz glutinoso. Se realizan de diversas maneras y se caracteriza por esa textura, poco común pero a la vez

interesante en occidente. En el tteok podemos observar la importancia del arroz en Corea. Se pueden encontrar de diversos formatos, con diferentes rellenos y formas.

21:30 Artes en vivo: K-pop dance con Pandora feat. Akerontia (Gran Canaria).



Gran Canaria se ha convertido en un polo de admiración y reflejo de muchos aspectos de la cultura coreana, lo que sin duda ha sido favorecido por la comunidad que durante décadas se instaló e inició una nueva vida en las islas hasta formar parte de pleno de la sociedad canaria. El *K-pop* es una muestra de la huella de estas personas y de cómo los autóctonos han hecho suyo este legado. *Akerontia* y la formación *Pandora* nos traen su *K-pop* sorprendente, impactante o, simplemente, espectacular.

22:15 Música set con Manel Ruiz El Especialista, selector (Gran Canaria).



Para esta ocasión, el selector *Manel Ruiz El Especialista* cura un set que nos llevará desde la Corea más tradicional hasta el boom actual de *K-pop*, todo, cargado del buen gusto, *groove* y criterio que le

caracteriza. Catalán afincado en Canarias, un clásico de las ondas hertzianas, con más de 20 años frente a los platos, un habitual de las pistas de baile, festivales de las islas y península, con sesiones llenas de ritmo y actitud, sin pérdida de elegancia.

23:19 Despedida Famtástico *Corea*.