

Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote y Barcelona reciben las veladas de Famtástico

El Festival de Artes Gastronómicas crece y se celebrará entre septiembre y noviembre

Patricia Ginovés

SANTA CRUZ DE TENERIFE

El Festival de Artes Gastronómicas Famtástico prepara una nueva edición que crece de forma exponencial, con veladas en Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote y Barcelona. La cita arrancará el 15 de septiembre en el Espacio Cultura El Tanque de Santa Cruz de Tenerife y se prolongará hasta el mes de noviembre, cuando se trasladará a la ciudad Condal. De este modo, en vez de las cinco citas que tuvieron lugar el año pasado en Tenerife, en esta ocasión descienden a tres para así poder ampliar el número de destinos. Como viene siendo habitual, estos encuentros reunirán la proyección de cortometrajes nacionales e internacionales sobre la temática de la noche, tres degustaciones con la propuesta de un chef y producto local, conciertos o diferentes propuestas de artes en vivo, y música a cargo de DJ.

El responsable de esta iniciativa, Jorge Bernárdez, explica que la primera de las veladas, que se celebrará el 15 de septiembre en El Tanque, el 23 de septiembre en el Museo Elder de la Ciencia y la Tecnología de Las Palmas de Gran Canaria y en octubre en el Castillo de San José, en Arrecife (Lanzarote), estará dedicada a la astronomía. Resonance propondrá un *Viaje sonoro cósmico*, la selección de cortometrajes que se proyectarán recibe el nombre de *Interestelar* y por primera vez la propuesta se completará con una exposición: *100 Lunas cuadradas*, que llega de la mano del Instituto de Astrofísica de Canarias (IAC). La gastronomía corre a cargo de la chef de El Secreto de Chimiche, Diana Marcelino, con un Sol Repsol 2023.

La segunda propuesta se celebra bajo el título de *We love papas*

y tendrá lugar el 29 de septiembre en el Hotel Atlantic El Tope, en Puerto de la Cruz; el 30 de septiembre en el Castillo de Mata de Las Palmas de Gran Canaria; y en octubre de nuevo en el Castillo de San José de Arrecife. En esta ocasión, la propuesta gastronómica recibe el nombre de *De Canarias al Viejo Mundo*, por Aday Martín, del Club del Producto Local de Candelaria, con tres degustaciones elaboradas con papas DOP Papas Antiguas de Canarias. Los cortometrajes que se podrán ver proceden del Festivalito de La Palma y tienen como temática, como no podía ser de otra manera, la papa canaria. La sesión DJ estará protagonizada por Sistah Vibes y las artes en vivo llegarán de la mano de Lagoss con *¡Viva la papa! Canaria, por supuesto*.

➤ La cita arranca el 15 de septiembre en Santa Cruz con una noche dedicada a la astronomía

La última velada programada para esta nueva edición de Famtástico lleva por título *Brutal* y está inspirada en el universo de Quentin Tarantino. Se celebra el 7 de octubre en el Castillo de Mata de Las Palmas de Gran Canaria y el 11 de octubre en el Teatro El Sauzal de Tenerife. Los cortometrajes han sido seleccionados por los festivales de cine colaboradores con el Famtástico, el Seoul International Extreme-Short Image & Film Festival (SeSIFF) y el Seoul Metro International Subway Film Festival (SMIFF), y se muestran bajo el título *Kill'em all*. La soprano Sonia Hernández Amador se encargará de las artes en vivo con



Cartel de la esta nueva edición del Festival Famtástico. | EL DÍA



Resonance propondrá un 'Viaje sonoro cósmico' en la primera entrega. | E.D.

La bella encuentra a su bestia, donde estará acompañada de una banda de *metal* y la DJ grancanaria Vamp se encargará de la música. La propuesta gastronómica corre a cargo del chef Diego Maderna, del restaurante 1973 Taste del Hotel Villa Cortés de Las Américas, que la realizará con materia prima de la Cofradía de pescadores Nuestra Señora de Las Mercedes.

➤ Cada día se podrán visionar cortos, disfrutar de degustaciones y escuchar música

Jorge Bernárdez explica que en esta nueva edición se introduce un nuevo concepto en las veladas, que además contarán con encuentros con productores locales. «Es una forma de ahondar en la historia y la tradición de la producción local», explica Bernárdez, quien añade que «con cada nueva edición tratamos de dar un paso más allá y creemos que es importante reivindicar el papel que tienen el sector primario, que es la base de todo, de la gastronomía y de la economía», explica el responsable de la iniciativa, quien concluye que «el valor local de todos estos productos se puede relacionar también con la historia y cultura de nuestra región y, además, la gastronomía canaria no deja de tener un valor universal».

Bernárdez muestra su interés por que este festival continúe creciendo. «Nos gusta poder ofrecer una mirada local pero también ofrecer una lectura más global con nuestras propuestas y que estas puedan salir de Canarias», expresa el responsable quien enumera que se han establecido temáticas de interés para las Islas, como la astronomía, ya que el Archipiélago es uno de los principales centros de observación del espacio en el planeta. Además, Bernárdez también destaca la importancia de la papa para Canarias ya que «es un alimento que vino de América y cuya primera cosecha fuera de ese continente fue en Icod el Alto, en Tenerife. Por eso queremos destacar que Canarias es perfecto como lugar de aclimatación para diferentes productos como este que, además, no deja de ser un alimento que se consume en prácticamente todo el planeta».

EL DÍA

LA OPINIÓN DE TENERIFE

TransForma-T

Historias sobre diversidad, vivencias e Igualdad,
por Carlos S. Beltrán



¡APÚNTATE!

