

Noches de Artes Gastronómicas

FAMTASTIC
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

Música Gastronomía Artes en vivo Comestibles

Noches de artes gastronómicas

WE ♥ PAPAS + [G]ASTRONOMÍA + BRUTAL

Entradas :: **eventbrite**

Patrocinan ::

SEPT / NOV  2023
www.famtastic.es

 Instituto Canario de Desarrollo Cultural

 Islas Canarias


 Canarias avanza con Europa
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

 Unión Europea

 Gobierno de Canarias

 Canary Islands FILM

 www.famtastic.es

 [festivalfamtastic](https://www.facebook.com/festivalfamtastic)

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

CONTENIDOS

¿Qué es Famtástico?	p.3
Presentación <i>(G)</i> Astronomía especial <i>Espacial</i> . VIERNES, 15 DE SEPTIEMBRE DE 2023. ESPACIO CULTURAL EL TANQUE, SC DE TENERIFE	p.6
Programa	p.6
Llegada y bienvenida al público.	p.6
Recepción con vinos <i>MARBA</i> , identidad, rigor, calidad (DO Tacoronte Acentejo).	
Presentación y música <i>set</i> con <i>Sistah Vibes</i> .	
Cortometrajes: selección <i>Interestelar</i> .	p.10
Gastronomía: <i>Gastronómica espacial</i> , con Diana Marcelino y Alfred Rosenberg. Cervezas Victoria Málaga, Marengo, Pasos Largos, Malacatí y Sin alcohol.	p.13
En vivo:	<i>Viaje musical por el Cosmos</i> , con <i>Resonance</i> (Tenerife). p.14
Exposición:	<i>100 lunas cuadradas</i> , visita guiada por Alfred Rosenberg, director de la Exposición. <i>Instituto Astrofísico de Canarias</i> (IAC). p.15

El *Famtàstic · Noches de Artes Gastronómicas* son noches que -alrededor de un tema- aúnan contenidos **artísticos, audiovisuales, gastronómicos y musicales** con el objetivo de elaborar una **experiencia cultural diferente** para público y creativos.

La edición 2023 del *Famtàstic* se compone de **tres noches temáticas** a celebrar durante ocho sesiones repartidas entre Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote y Barcelona:

- (G)Astronomía (especial *Espacial*).
- *We love papas* (especial *DOP Papas antiguas de Canarias*).
- *¡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.
- Traversalidad.
- 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 los agricultores de la *Asociación de cosecheros La Papa Bonita* (Icod el Alto, Los Realejos) y de los pescadores de la *Cofradía Nuestra Señora de Las Mercedes* (Los Cristianos, Arona).
- Los espacios donde se celebra el *Famtàstic* (Museo Elder, Espacio Cultural El Tanque o el Teatro El Sauzal, entre otros) 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 y en las alianzas con iniciativas similares.
- Mejorar la accesibilidad al alcanzar nuevos territorios (Lanzarote y Barcelona, además de Tenerife y Gran Canaria).

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.

Programa del Famtástico 2023

1ª Noche
(G)Astronomía
especial *Espacial*

VIERNES, 15 DE SEPTIEMBRE DE 2023. ESPACIO CULTURAL EL TANQUE, SC DE TENERIFE

f @ v

FAMTÀSTIC
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

[G]ASTRO
NOMÍA

Música

Gastronomía

Artes en vivo

Comertrajes

www.famtastic.es

15 SEPT Espacio Cultural El Tanque
19:30 horas
Santa Cruz
de Tenerife

2023

Entradas **eventbrite**

Patrocinan **ICDC** Instituto Canario de Desarrollo Cultural

Canary Islands FILM

Gobierno de Canarias

Islas Canarias INSTITUTO DE TURISMO

ESPCIO CULTURAL EL TANQUE

Organiza: **International Arts Management**

SMIFF **sesiff** **MARBA** **CERVEZAS VICTORIA** **FESTIVALITO** **GAFFEZ ABLA** **HECANS**

Presentación

Los cielos de Canarias son -junto a los de Chile y Hawái- referentes mundiales de la observación y el conocimiento (apasionante, cambiante, desafiante) del universo. Por eso el *Famtàstic* dedica la primera noche de su edición 2023 a la (G)*Astronomía*, acercándonos al saber del espacio exterior a través de contenidos multidisciplinares con su sesión *especial Espacial*. La noche despejará con el set musical de *Sistah Vibes* y la selección de cortometrajes *Interestelar*, que combina lo divertido y lo divulgativo, humor y drama, realidad y ciencia-ficción. La propuesta gastronómica corre a cargo de la sorprendente cocina de la chef un *Sol REPSOL 2023*, Diana Marcelino, del restaurante *El Secreto de Chimiche*, quien junto al astrofísico-divulgador Alfred Rosenberg, del *Instituto Astrofísico de Canarias* (IAC), han diseñado tres degustaciones exclusivas que nos transportarán a lunas, planetas, estrellas, galaxias,... Continuaremos con el *live set* de Resonance, productor y compositor que nos lleva de viaje musical por el Cosmos, con temas del álbum estrenado el día anterior. El *Famtàstic* quiere agradecer al IAC su contribución a esta sesión intergaláctica por facilitarnos la exposición *100 Lunas cuadradas. 10, 9, 8, 7, 6,...*

Programa

Llegada y bienvenida al público.

- **Recepción con vinos *MARBA*, identidad, rigor, calidad (DO Tacoronte Acentejo).**

Bodegas Marba inicia su actividad en el año 1993, fruto de un sueño de su fundador Domingo Martín Cruz. Esos primeros vinos tuvieron gran aceptación entre amigos y familiares. Animado por los buenos resultados se marca como objetivo la elaboración de vinos de alta calidad. Durante dos años se comercializa vino de mesa con la marca "El Pino", siendo en el año 2000 cuando se inicia la comercialización del vino con D.O. y marca MARBA. Este nombre proviene de los apellidos familiares Martín Báez y como reconocimiento al esfuerzo puesto en la creación y el mantenimiento de la Bodega.



Blanco Barrica

Primera fase de fermentación en depósito inoxidable para control de temperatura. Y una crianza sobre lías en barricas de roble francés y roble americano durante tres meses.

- 60% Listan blanco, 20% Gual, 10% Albillo, 10% Forastera gomera
- Servir entre 10 - 12 °C
- Productor Bodegas MARBA
- Botella de 75cl. (13% Vol.)

Nota de cata

Amarillo pálido, ribete acerado, tonos verdosos.

Limpio, brillante y elegante.

En fase olfativa, intensidad media alta.

Perfectamente armonizada, con aromas frutales y tropicales.

Tostados y vainilla de la madera de roble.

En boca intensidad alta, equilibrado, complejo y persistente.

Cálido sin perder su punto refrescante.

Ideal para maridar pescados, mariscos, carnes blancas y quesos curados.

Premios

- ZARCILLO DE PLATA, ZARCILLO 2023, THE IBERIAN WINE AWARDS
- Bacchus Oro Concurso Internacional Bacchus 2023
- MEDALLA DE ORO CONCURSO OFICIAL DE VINOS AGROCANARIAS 2023
- Baco de Oro
- GRAN ORO Concurso Nacional Pequeñas Do's
- ORO Concurso Internacional de Lyon 2022
- ORO PREMIOS XXVIII CONCURSO IBÉRICO DE VINOS 2022
- ORO Concurso Internacional de vinos y espirituosos 2022
- PLATA XXXV Concurso Regional de vinos embotellados de Canarias, ALHÓNDIGA 2022
- PLATA CONCURSO INTERNACIONAL AWC VIENNA 2022
- PLATA Concurso Internacional de Lyon 2021
- PLATA Concurso IBERICO de VINOS PREMIOS MEZQUITA 2021
- BACCHUS DE PLATA 2021
- ORO XXXIV Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias, ALHÓNDIGA 2021
- PLATA Concurso Internacional de Bruselas 2021
- Medalla de Plata en el Concurso Oficial de Vinos, AGROCANARIAS 2020
- Medalla de ORO CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS D.O.'S 2020
- ORO Concurso IBERICO de VINOS PREMIOS MEZQUITA 2020
- PLATA XXXIII Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias, ALHÓNDIGA 2020
- PLATA Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos, PREMIOS CINVE
- AMAVI - VINO FAVORITO DE LA MUJER
- Medalla de Plata XXXII Concurso Regional Alhóndiga 2019
- PLATA XXV Concurso IBERICO de VINOS PREMIOS MEZQUITA 2019
- Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2018
- Medalla de Plata Certamen Internacional Wine Awards 2018
- Medalla de Oro Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2017
- Medalla de Oro Certamen Internacional Vinos Challenge AWC Vienna 2017
- Zarcillo de Oro Concurso Internacional Zarcillo 2009



Hugo

Listan Negro 80% y 20 % Varietal

Servir entre 8 - 10 °C

Productor Bodegas MARBA

Botella de 75cl. (11% Vol.)

Nota de cata

Limpio y cristalino. Color rosa – fresa muy vivo con ribete violáceo.

En fase olfativa, intensidad media-alta, sobresalen aromas de golosinas y fruta roja cítrica tipo nectarina junto con notas minerales tipo arcilla cocida.

En boca resulta amplio con carbónico residual que lo hacen muy fresco, el dulce está equilibrado con la acidez y en retronasal es franco.

Con personalidad propia, transmite mucha alegría y positividad.

Ideal para maridar pescados, mariscos, arroces, pastas, verduras, carnes blancas.

Como aperitivo o para acompañar postres ligeros.

Premios

- PLATA CATAVINUM WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION 2023
- GRAN ORO Concurso Nacional Pequeñas Do's
- ORO PREMIOS XXIX CONCURSO IBÉRICO DE VINOS 2023
- Oro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2022
- BRONCE PREMIOS XXVIII CONCURSO IBÉRICO DE VINOS 2022
- ORO CERVIM, Concurso Mundial DES VINS EXTREMES 2021
- ORO Concurso INTERNATIONAL WINE & SPIRITS AWARDS 2021
- Medalla de ORO CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS D.O.'S 2021
- ORO XXXIV Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias ALHÓNDIGA 2021
- ORO Concurso IBERICO de VINOS PREMIOS MEZQUITA 2021
- ORO Concurso Internacional de LYON 2021



Tinto Tradicional

Los racimos son despalillados pasando a depósitos de acero inoxidable. Entre los 8 a 12 días se procede al prensado. Dejando terminar la fermentación a Temperatura controlada.

- 80% Listan Negro y 20 % Varietal
- Servir entre 14 - 16 °C
- Productor Bodegas MARBA
- Botella de 75cl. (12,5% Vol.)

Nota de cata

Limpio y Brillante.

Tonos rojos – cereza con ribetes violáceos y capa media.

En fase olfativa, intensidad media, notas especiadas, mineral.

En boca resulta equilibrado, estructurado y persistente.

Ideal para maridar frutos secos, quesos semicurados, carnes rojas y blancas.

Premios

- BRONCE XXXIII Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias, ALHÓNDIGA 2020
- Medalla de Plata Concurso Oficial de Vinos AGROCANARIAS 2014
- 1er Premio Distinción a los Vinos Tintos Jóvenes en Rama 2010 Villa de Tegueste
- Gold Award Tenerife Wine Society. El Jable 2004

+ info: <https://bodegamarba.com/>

- **Presentación y música set con *Sistah Vibes*, DJ.**



Nacida de la Pura vida costarricense, se pasea asiduamente por los distintos escenarios de las islas Canarias y puntualmente en ciudades como Madrid, Londres, Berlín o Cerdeña entre otros. Dj, organizadora y presentadora de eventos musicales, actualmente cuenta con su propio programa de radio *Black Beats*.

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

Cortometrajes: Selección *Interestelar*.



MÁS RÁPIDO QUE LA LUZ (FTL)

Canadá | 2017 | 16'24" | Ciencia ficción, drama | Dirección y guion: Adam Stern. Reparto: Aliyah O'Brien, John Torraine, Karin Konoval, Ronald Patrick Thompson, Ty Olsson. | Idioma: inglés.

Sinopsis: un astronauta solitario prueba la primera nave espacial más rápida que la luz, y viaja más lejos de lo que imaginaba posible.

Synopsis: a lone astronaut testing the first faster-than-light spacecraft travels farther than he imagined possible.



NIÑAS DEL ESPACIO (*Space Girls*)

Reino Unido | 2018 | 9'33" | Aventura espacial | Dirección y guion: Carys Watford.
 Reparto: Bella Padden, Helena Albright, Anika Selvarajah, Emily Albright, Evan Cregan, Sophia Capasso, Laurence Pears. | Idioma: inglés.

Sinopsis: durante una fiesta de pijamas, cuatro niñas de 9 años obsesionadas con el espacio se embarcan en una misión secreta en su cohete de cartón.

Synopsis: during a sleepover, four space-obsessed 9-year-old girls embark on a secret mission in their cardboard rocket.

+ info: <https://spacegirlsfilm.wixsite.com/spacegirls>.



EVO

España | 2016 | 09:14 | Animación, Ciencia ficción | Dirección y guion: Adolfo Aliaga, Joan Gomar, Jordi Alonso. | Idioma: sin diálogos.

Sinopsis: un individuo descubre una misteriosa cueva, que guardaba durante siglos el legado de una civilización muy avanzada tecnológicamente.

Synopsis: a strange character will find a mysterious ark safely kept during centuries. The ark keeps the legacy of a lost civilization highly advanced technologically.

+ info: <https://www.facebook.com/evoshortfilm3d/>



ISLAS CANARIAS: ASTRONOMÍA PARA EUROPA (*Canary Islands: Astronomy for Europe*)

España | 2023 | 5'33" | Documental | Autor: Instituto Astrofísico de Canarias (IAC) | *Timelapses*: Daniel López (El Cielo de Canarias) | Música: Phoebe Joy Hutchason - *The Feeling* | Idioma: sin diálogos con subtítulos en español e inglés.

Sinopsis: *Canary Islands: Astronomy for Europe* pone en valor las características privilegiadas de las Islas Canarias para la observación astronómica.

Synopsis: Canary Islands: Astronomy for Europe highlights the privileged characteristics of the Canary Islands for astronomical observation.



UNA CARTA DESDE LA GALAXIA EN LA ERA SIN CONTACTO (언택트시대에 은하계에서 온 편지)

Corea del Sur | 2021 | 6'3" | Ficción, Ciencia Ficción, Drama | Dirección: Jinmoo Kim | Idioma: coreano.

Sinopsis: 2052. Sori Kim, ha estado explorando planetas del lejano espacio exterior durante tres años. Durante esta era sin contacto, los servicios funerarios coreanos han creado una plataforma online para chatear con la persona fallecida durante el funeral tradicional de tres días. El padre de Sori era un legendario pianista.

Synopsis: 2052. An astronaut, Sori Kim, has been exploring the far outer planets for three years. During this contactless era, the funeral services in Korea created an online platform for video chatting with the deceased person during the traditional three-day funeral period. Sori hears about the death of her father, a legendary composer in Korea.

+ info: <https://beyondreality.bifan.kr/36730f7d-6916-4b8b-b20d-ae5974f28890>



HÍPERLUZ (Hyperlight)

Canadá | 2018 | 16'30" | Aventura espacial, drama, misterio | Dirección: Nguyen-Anh Nguyen. Guion: Nicolas Billon. Reparto: Jeananne Goossen, Caroline Dhavernas, Peter Shinkoda | Idioma: inglés.

Sinopsis: dos astronautas de élite se despiertan en el abismo del espacio antes de regresar a su nave, donde descubren la razón detrás del fracaso catastrófico de su misión.

Synopsis: Two elite astronauts wake up in the abyss of space before returning to their ship, where they discover the cause of the catastrophic failure of their mission.

+ info: <https://hyperlight.io/>.

Gastronomía: *Gastronómica espacial*, con Diana Marcelino y Alfred Rosenberg y Cervezas Victoria Málaga, Marengo, Pasos Largos, Malacatí y Sin alcohol.

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.



Diana Marcelino, restaurant *El Secreto de Chimiche* (1 Sol, Tenerife).

Carismática y risueña, la chef Diana Marcelino dirige los fogones de *El Secreto de Chimiche*, el restaurante -una antigua empaquetadora de tomates situada en plena carretera- que ha llevado a Tenerife un nuevo *Sol Guía Repsol* en 2023. Para esta noche *Famtàstic* Diana ha elaborado para nosotros tres degustaciones inspiradas en los astros persiguiendo la excelencia de la cocina a partir del mejor producto de cercanía.



Alfred Rosenberg, astrofísico-divulgador del Instituto Astrofísico de Canarias (IAC).

Áreas de investigación: “Formación y Evolución de la Vía Láctea”, “Estrellas Variables Cefeidas”, “Estrellas Masivas Azules” y “Caracterización de Exoplanetas”.

Degustaciones

Luna crujiente rellena de queso de cabra y berenjena asada en brasa.

Alérgenos: gluten y lactosa.

Sol de maíz y papas, tortilla de maíz, con parmentier de papa negra, crujiente de papa negra, gel de guayaba picante y cochino negro a baja temperatura.

Sin alérgeno.

Constelación estelar, semifriobde de chocolate con frambuesa, con doble textura de cacao, crujiente y ligera con brillo, polvo de oro y cruble de plátano.

Alérgenos: gluten y lactosa.

+ info Diana Marcelino:

- <https://www.guiarepsol.com/es/soles-repsol/soles-2023/nuevas-cocineras-con-sol-guia-repsol-2023/>
- <https://www.guiarepsol.com/es/fichas/restaurante/el-secreto-de-chimiche-121314/>
- <https://www.instagram.com/reel/CtriYRyomFv/>

En vivo: Viaje musical por el Cosmos, con Resonance (Tenerife).



El productor de música electrónica *Resonance*, un habitual de los escenarios nacionales y europeos, en los que alterna su estilo ambient-cinematóico con los sonidos techno-melódicos, presenta para su cita en el *Famtàstic* una actuación de directo (live) muy especial, donde tocará temas de sus reconocidos álbumes *Skygaze*, *Light Continuum* y adelantos en primicia de su próximo trabajo, así como paisajes sonoros cósmicos creados para la ocasión. Toda una experiencia en forma de viaje sonoro que comienza desde el espacio interior del ser para luego ser transportado al espacio exterior y disfrutar de la belleza del universo.

+ info Resonance:

- <https://www.clubbingSpain.com/artistas/espana/resonance.html#:~:text=Resonance%20es%20el%20nombre%20art%C3%ADstico,marca%20de%20f%C3%A1brica%20que%20le>
- https://www.instagram.com/resonance_javier
- <https://www.facebook.com/resonancejavier>
- <https://albumsresonance.bandcamp.com/music>
- https://soundcloud.com/resonance_official
- <https://www.youtube.com/channel/UCuu01F8kMrJzZTelerE71Eg/videos>



Exposición 100 lunas cuadradas, visita guiada por Alfred Rosenberg, director de la Exposición. Instituto Astrofísico de Canarias (IAC).

La muestra se compone nueve plafones con imágenes obtenidas con el *Sky Treasure Chest* (STC), un astrógrafo de la Unidad de Comunicación y Cultura Científica (UC3) del IAC instalado en el Observatorio del Teide (Tenerife, Islas Canarias). Las temáticas de las imágenes cubren prácticamente todo tipo de objetos astronómicos y algunos descubrimientos relevantes en Astrofísica, los cuales se presentan bajo los siguientes títulos: Sistemas exo-planetarios, Cunas estelares, Estrellas adolescentes, Fósiles cósmicos, Lápidas fugaces, Restos estelares, Universos Isla, Grupos galácticos y Cúmulos galácticos. Con este proyecto, la Astronomía rinde homenaje a la Fotografía por haber permitido multiplicar los datos obtenidos con los telescopios.

+ info: <https://www.iac.es/es/proyectos/100-lunas-cuadradas>

Despedida, fin de la noche.

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

