Noches de Artes Gastronómicas

www.famtastic.es

festivalfamtastic

famtastic.festival

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**, dos de las cuales se celebran (bajo el título ***Famtàstic Lanzarote 2023***) en el Castillo de San José-Museo Internacional de Arte contemporáneo de Lanzarote (Arrecife) propiciadas por los Centros de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo de Lanzarote . Estas noches son:

- *(G)Astronomía* (especial *Espacial*) Sábado, 11 de noviembre a partir de las 19:30h
- *We love papas* (especial *DOP Papas antiguas de Canarias*) Jueves, 30 de noviembre a partir de las 19:30h.

En cada noche *Famtàstic* se 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 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 (Castillo de San José-Museo Internacional de Arte Contemporáneo, 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.

+ información / + information (English, Italian, Ukranian, Russian)

www.famtastic.es

Programa *Famtàstic Lanzarote 2023*

Noche
(G)Astronomía
especial *Espacial*

11 de noviembre Castillo de San José (Arrecife, Lanzarote)

Presentación

Los cielos de Canarias son -junto a los de Chile y Hawái- referentes mundiales de la observación y el conocimiento (apasionante, sorprendente, desafiante) del universo. Por eso el *Famtàstic* dedica una 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 despegará con los siempre tan carismáticos vinos de *Bodegas El Grifo* (D.O. Lanzarote) y el set musical de *DJ Vamp*, una amante de los vinilos a los que extrae en cada ocasión el mejor ritmo. La selección de cortometrajes *Interestelar* combina lo divertido y lo divulgativo, humor y drama, realidad y ciencia-ficción. La propuesta gastronómica corre a cargo del cocinero *Pedro García Curbelo*, titular del restaurant -obra del mismísimo César Manrique- del Castillo de San José, quien como nadie interpreta la tradición y el ingrediente local en su cocina y que ha diseñado para nosotros tres degustaciones exclusivas inspiradas en el espacio exterior. Como plato en vivo degustaremos el rap con conciencia del tinerfeño *Javidream*, que nos presenta su nuevo álbum *Strangers*. El Famtàstic quiere agradecer a los Centros de Arte Cultura y Turismo de Lanzarote por recibirnos con los brazos abiertos. "Houston, iniciamos cuenta atrás: *10, 9, 8, 7,…*"

Programa

Llegada y bienvenida al público / *Welcome*
por *DJ Vamp* y
vinos de *Bodegas El Grifo*, *Herencia del Volcán Lanzarote, 1775* (DO Lanzarote)

Bodegas El Grifo (DO Lanzarote).
La bodega más antigua de Canarias y entre las diez más antiguas de España, **El Grifo** mantiene algunas vides del siglo XIX que maduran en la ladera y son vendimiadas a mano, una por una. El fuego, el viento y la roca, crean unas condiciones extremas de las que nacen unos vinos con un

marcado carácter y personalidad, con los que descubrimos el alma de una tierra y un clima únicos en el mundo.

Para el *Famtàstic Lanzarote 2023* Bodegas El Grifo nos ofrece dos de sus caldos más emblemáticos: el multipremiado Malvasía Seco Colección 2023 y el Tinto Ariana 2021.

El Grifo, Malvasía Seco Colección 2023
Vino blanco seco de Malvasía Volcánica de Lanzarote. Elaborado a partir de cepas prefiloxéricas sembradas a pie franco y de edad comprendida de entre 40-50 años, cultivadas en suelos minerales y cubiertos de un manto de ceniza volcánica.

ELABORACIÓN
Las parcelas elegidas para este vino proceden de la zona centro de la isla, la madurez de su fruto ha sido controlada y medida en todo su desarrollo para determinar la fecha óptima de vendimia, asegurándose la materia prima de calidad.
Los racimos se transportan a bodega cajas de vendimia, no excediendo los 20 kg de peso, para que lleguen en las mejores condiciones, se mantienen a temperaturas bajas durante 24 horas y posteriormente son prensadas.
El mosto resultante, tras un desfangado estático de 24horas, es inoculado con levaduras autóctonas seleccionadas, que previamente han sido aisladas. Finalizada la fermentación el vino se mantiene ligeramente turbio a 16ºC de temperatura hasta su embotellado, para conservar los aromas propios de la Malvasía Volcánica.

NOTAS DE CATA.
Vista: Amarillo pálido, con reflejos en tonalidad verdosa, limpio y brillante
Aroma: Domina el carácter varietal de la Malvasía Volcánica con aromas florales como el azahar o jazmín, evoluciona hacia aromas frutales de hueso como el albaricoque.
Boca: Fresco y persistente, con volumen y un final amplio.
Destaca su equilibrada acidez natural y carácter salino.

ANÁLISIS
% Vol. 13º
Azúcar 1 g/L

Acidez Total 6,7 g/L
pH 3.3
SO_2 Total 68 mg/L

PREMIOS

2022 Bacchus. Oro
2021 Mondial Des Vins Extremes-CERVIM.Oro
2021 Bacchus. Plata
2021 Mundis Vini. Plata
2020 Mondial Des Vins Extremes-CERVIM.Oro
2020 Berliner Wein Trophy. Oro
2018 Concours Mondial Bruxelles. Plata
2018 Bacchus. Plata
2017 Mundus Vini (Berlín). Plata
2016 Mondial Des Vins Extremes-CERVIM. Plata
2016 Citadelles Du Vin. Plata
2016 Vinistra (Croacia). Oro
2016 Concours Mondial Bruxelles. Oro
2016 Mundus Vini (Berlin). Oro
2016 Bacchus. Oro
2015 Mundus VIini (Berlín). Plata
2014 Vinistra (Croacia). Oro
2013 Berliner Wein Trophy. Plata
2012 Berliner Wein Trophy. Oro
2012 Bacchus. Oro
2011 Vinalies (París). Plata.
2010 Concours Mondial Bruxelles. Oro
2010 X Concurso Internacional Les Citadelles du Vin. Prestige.

Desde 2006 se presenta a concurso el Malvasía Seco Colección (anteriormente Malvasía Seco)

2006 VII Premios Bacchus. Oro.
2006. International Wine &Spirits (Londres). Bronce.
2005 Salón ProWein de Düsseldorf. Tastin Prowein.
2003 Premios Zarcillo. Bronce.
2001 International Wine & Spirit Competition (Londres). Bronce.
1997 Concours Mondial Bruxelles. Plata.
1997 Challenge International du Vin (Francia). Oro.
1996 Concours Mondial de Bruxelles. Oro.
1996 Challenge International du Vin (Francia). Plata.
1993 UUrgup International Win. Ehrenurkunde.
1986 VIII Concurso Enológico Internazionale Milano (Italia). Oro.
1985 Semaine Mondiale du Vin Bordeaux (Francia). Bronce.
1984 VII Concurso Enológico Internazionale Milano (Italia). oro.

El Grifo, Tinto Ariana 2021
Vino tinto elaborado a partir de *coupage* de las variedades Listán Negro y Syrah. El Listán Negro aporta el carácter atlántico, fresco y vivo, mientras que la Syrah, cultivado en nuestro viñedo familiar, aporta la estructura necesaria para su maduración en barricas. Producción limitada de 17.940 botellas.

ELABORACIÓN
Se elaboran ambos varietales por separado, realizando el *coupage* de los dos antes de la fermentación maloláctica. Esta segunda fermentación tiene lugar en barricas de roble francés, de diferentes tostados y con una capacidad de 500 L, buscando aumentar complejidad y equilibrio entre la fruta y la madera, se le da una crianza de 6 meses a este vino. Su elaboración finaliza tras un periodo de crianza en botella de 6 meses, que aporta redondez y untuosidad.

NOTAS DE CATA.
Vista: Rojo granate intenso, de capa media, limpio y brillante.

Aroma: Complejo gracias al *coupage* de varietales y su crianza en roble. Notas a frutos rojos (casis o frambuesa), toques torrefactos de tofe o caramelo, con marcado carácter atlántico. La variedad Listán negro le aporta notas balsámicas (menta o eucalipto) que le hacen un vino mucho más complejo.

Boca: Ariana se presenta como un vino fresco, equilibrado, de taninos suaves y redondos que alargan su recorrido aportando estructura.

ANÁLISIS

% Vol.	13,29º
Azúcar	1,2g/L
Acidez Total	4.94g/L
pH	3.65
SO_2 Total	69 mg/L

PREMIOS
2016 Berliner Wein Trophy. Oro (Ariana tinto 2014).
2016 Challenge International du Vin. Plata.
2015 Berliner Wein Trophy. Oro.
2014 Monde Selection (Bruselas). Oro.

2013 Cervim (Italia). Plata.
2013 Zarcillo (Valladolid). Plata.
2012 Berliner Wein Trophy. Oro.
2012 Vinalies (París). Plata
2012 IberWine. Madrid. Gran Oro.
2010 X Concurso Internacional Les Citadelles du Vin. Prestige.
2009 Premios Zarcillo. Oro.

+ info: https://elgrifo.com/

Bienvenida musical de DJ Vamp

Dj Vamp es una arquitecta de las emociones a través de la fuera cósmica de la música. Levanta cualquier edificio alto del universo dj, a través de su amor incorruptible por el vinilo.

Cortometrajes / *Short films*
Selección *Interestelar*

MÁS RÁPIDO QUE LA LUZ (*FTL*)
Canadá | 2017 | 16'24'' | Ciencia ficción, drama / *Sci-fi, thriller*| Dirección y guion / *Directed and script by*: Adam Stern. Reparto / *Cast*: Aliyah O'Brien, John Torrance, Karin Konoval, Ronald Patrick Thompson, Ty Olsson. | Idioma / *Language*: inglés / *English*.
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 / *United Kingdom* | 2018 | 9'33'' | Aventura espacial / *Spatial adventure*| Dirección y guion / *Directed and script by*: Carys Watford. Reparto / *Cast*: Bella Padden, Helena Albright, Anika Selvarajah, Emily Albright, Evan Cregan, Sophia Capasso, Laurence Pears. | Idioma / *Language*: inglés / *English*.
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.

EVO
España / *Spain*| 2016 | 09:14| Animación, Ciencia ficción / *Animation, Sci-fi* | Dirección y guion / *Directed and script by*: Adolfo Aliaga, Joan Gomar, Jordi Alonso. | Idioma: sin diálogos.

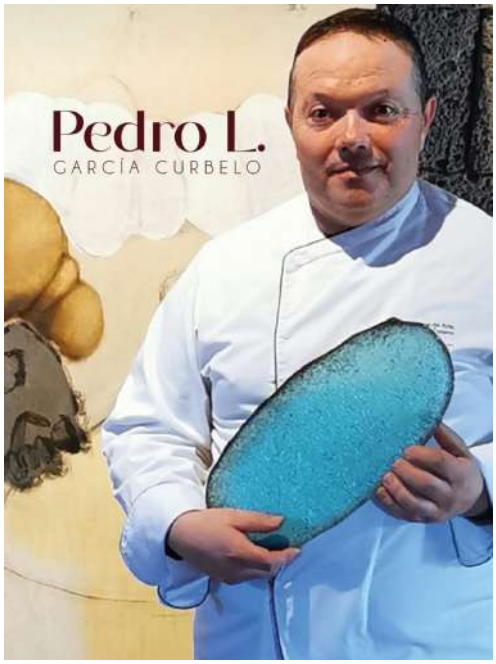
Sinopsis: un individuo descubre una misteriosa cueva, que guardaba durante siglos el legado de una civilización muy avanzada tecnológicamente.
Synopsis: a strange character will find a mysterious ark safely kept during centuries. The ark keeps the legacy of a lost civilization highly advanced technologically.

ISLAS CANARIAS: ASTRONOMÍA PARA EUROPA (*Canary Islands: Astronomy for Europe*)
España / *Spain* | 2023 | 5'33'' | Documental / *Documentary* | Autor / *Author*: Instituto Astrofísico de Canarias (IAC) | *Timelapses*: Daniel López (*El Cielo de Canarias /* Canary islands' sky) | Música / *Music by*: Phoebe Joy Hutchason - *The Feeling* | Idioma / *Language*: sin diálogos con subtítulos en español e inglés / *No dialogues with subtitles in English and Spanish*.
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 / *South Korea* | 2021 | 6'3'' | Ficción, Ciencia Ficción, Drama / *Fiction, Sci-fi, Thriller*| Dirección / *Directed by*: Jinmoo Kim | Idioma / *Language*: coreano / *Korean*.
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.

HÍPERLUZ (*Hyperlight*)
Canadá | 2018 | 16'30'' | Aventura espacial, drama, misterio / *Spatial adventure, thriller, mistery* | Dirección / *Directed by*: Nguyen-Anh Nguyen. Guion / *Script*: Nicolas Billon. Reparto / *Cast*: Jeananne Goossen, Caroline Dhavernas, Peter Shinkoda | Idioma / *Language*: inglés / *English*.
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.

Gastronomía / *Gastronomy*
Gastronómica espacial,
con Pedro Luis García Curbelo, chef del restaurant del *Castillo de San José* (Lanzarote) y Cervezas Victoria (Málaga)



Pedro L. García Curbelo, chef del *restaurant del Castillo de San José* (Arrecife).
En esta ocasión el cocinero Pedro L. García Curbelo nos propone tres degustaciones basadas en el concepto *(G)Astronomía* y siguiendo la línea que caracteriza sus creaciones, una cocina canaria de mercado con una profunda conciencia ecológica, en equilibrio perfecto entre arte y naturaleza y con una clara apuesta por el producto local. El punto justo entre tradición y modernidad, grandes dosis de ilusión y mucho compromiso con la sociedad y el futuro de Lanzarote.

Ensalada de salmón con fruta osmotizada en distintos sabores sobre el negro cielo de Lanzarote.
El plato es una ensalada de salmón con fruta variada donde se le da otro sabor a infusiones de por ejemplo canela y pimienta negra o hierba huerto, acompañado de una espuma de queso de gofio y el fondo del plato será unos brochazos de salsa de tinta de calamar.
Alérgenos: pescado, lactosa, huevo, soja, gluten, trazas de apio, mostaza, sésamo.

Eclipse de luna en el cielo estrellado de la isla.
El plato es un mar y montaña de costillar de vaca en salsa barbacoa casera envuelto en cherne con su piel donde se confita a baja temperatura y acompañado de sus jugos y perlas de verdura.
Alérgenos: sulfitos, pescado, mostaza, soja, sésamo, trazas de apio, cacahuetes, crustáceos, frutos secos, huevo, lactosa, moluscos.

Nuestra galaxia y planetas plasmados en un plato.
El plato seria nuestra versión del Tiramisú y príncipe Alberto desestructurado y plasmado en un plato semejando a los planetas.
Alérgenos: huevo, sulfitos, lactosa, soja, trazas de frutos secos, gluten.

+ info: Web https://cactlanzarote.com/tickets/restaurante-castillo-de-san-jose/
https://cactlanzarote.com/centro/castillo-de-san-jose/

Cervezas Victoria (Málaga).
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

Artes en vivo / *Live arts*
Strangers,
por *Javidream* (Tenerife)

Javidream presenta… *Strangers* .
Influido por artistas como Cruz Cafuné, Iann Dior o Eminem, *Javidream* combina su mensaje consciente con sutiles cambios de ritmo y melodías pegadizas, mostrando una música comercial con letras enriquecedoras. Para este *Famtàstic LNZ 2023*, *Javidream* nos presenta su álbum de debut *STRANGERS*, una fusión de *trap* conciencia con géneros como el funk, rock, afrobeat o deep House.

+ info:	Web	www.javidream.com
	IG	https://www.instagram.com/jav1dream/
	Álbum *Strangers*	https://hypeddit.com/javidream

Música DJ / *DJ music*
Session set Cósmica,
por *DJ Vamp* (Gran Canaria)

***Session set* Cósmica.**
DJ Vamp firma, o casi declama, que es importante vibrar, porque la música provoca un latigazo telúrico, una reacción natural y orgánica en el ser humano que le ayuda a superar su propia ambigüedad y a vivir plenamente. Sus preferencias musicales son variadas, abarcan un amplio espectro que sabe explotar con su estilo camaleónico y que va desde sonidos asociados al *rockabilly* bizarro, garage, hasta el surf, soul, *psychobilly* o *glam*.
+ info: IG https://www.instagram.com/vlr1904/
Artículo: https://planetacanario.com/dj-vamp-la-cara-b-de-la-cultura-musical-del-vinilo/

Despedida, fin de la *Noche* / *Farewell, end of the* Night

Gracias especiales a quienes más directamente nos han ayudado a ofrecer esta *Noche*
Thank you to our sponsors