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, Catalan)

www.famtastic.es

Famtàstic 2023
Noche
We love papas
especial *DOP Papas antiguas de Canarias*

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

Presentación

Está papá, el Papa y la papa. Si Bob y Peter cantaban aquello de *400 years*, aquí cantamos 400 + 1 de la primera cosecha de papas fuera de América, en Icod El Alto en concreto, (¿dónde si no?) en una finca de don Juan Bautista de Castro que todavía existe en el norte de Tenerife. Por eso el Famtàstic dedica una noche de su edición 2023 a la *Denominación de Origen Protegida (DOP) Papa Antigua de Canarias*. La noche comenzará con una bienvenida musical y un vino de la emblemática *Bodegas El Grifo* (DO Lanzarote), seguida de la selección de cortometrajes de *El Festivalito*, el festival de las Estrellas de La Palma, que este año dedicó a las papas uno de los temas de su sección *La Palma Rueda*. En esta ocasión, la propuesta gastronómica corre a cargo de la chef Nati Martín, del *restaurant del Castillo de San José*, quien ha diseñado tres degustaciones exclusivas elaboradas con papas con *DOP Papas antiguas de Canarias* fusionando tradición y modernidad. La formación *Lagoss* (recientemente de gira por la costa oeste de EE.UU.) nos traerá su música *ciber electrónica tropical*. El Famtàstic quiere agradecer a la *Asociación de Cosecheros La Papa Bonita* de Icod el Alto por su complicidad y a los *Centros de Arte Cultura y Turismo* del Cabildo de Lanzarote por recibirnos con los brazos abiertos. "Damas y caballeros, *ladies and gentlemen*, de Canarias al mundo, con Vds. la reina indiscutible de la cocina: su majestad, la papa". De Canarias, por supuesto.

Programa

Llegada y bienvenida al público,
con vinos *El Grifo*, *Herencia del Volcán, Lanzarote 1775* (DO Lanzarote)

Bodegas El Grifo (DO Lanzarote).

La bodega más antigua de Canarias y entre las diez 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/

Cortometrajes
Selección por *El Festivalito · Festival de las Estrellas de La Palma*

Selección por *El Festivalito · Festival de las Estrellas* (La Palma). Entre otros, se proyectará el corto ganador del tema "papas canarias" del concurso *La Palma Rueda 2023*).

PAPAFRITA (*SILLY*)
España (Canarias) | 2023 | 4m | Comedia | Dirección: Anahí Turpin.

SOH-YUN
España (Canarias) | 2021 | 3m45s | Ficción | Dirección: Octavio Guerra Quevedo.
Sinopsis: cristales rotos
Synopsis: broken glasses.
+ info: https://www.lpafilmfestival.com/soh-yun/

LA PARADOJA DE LA CENIZA (*Ash's Paradox*)
España (Canarias) | 2023 | 3m58s | Comedia | Dirección: Estela Lola Cedrún.

UNFOLLOW
España (Canarias) | 2022 | 4m | Comedia | Dirección: Emilio González.

PATATA (*Cheese*)
España (Canarias) | 2023 | 4m | Comedia | Dirección: Emilio González. | Reparto: Víctor Hubara, Marta Fuenar. | Sonido y mezcla de sonido: Óscar Oapé. | Producción: Nacho Peña - Los de siempre films. | Música: Johnny Medina. | Guion: Emilio González y Víctor Hubara. | Subtítulos: Silvia Urrutia.
Sinopsis: una pareja se hace una foto para el recuerdo.
Synopsis: a couple takes a selfie.

CAPÍTULO II: EL TRAYECTO (*CHAPTER II: The Journey*)
España (Canarias) | 2022 | 4m | Comedia | Dirección: Emilio González, Nacho Pena.

NO SIGNAL
España (Canarias) | 2019 | 5m | Dirección: David Sáinz.
Sinopsis: un turista se pierde entre la niebla de una montaña cuando su GPS deja de funcionar.
Synopsis: a tourist gets lost in a mountain, surrounded by the mist, when his GPS stops working.
+ info: https://www.lpafilmfestival.com/no-signal/

PAPAS LOCAS (*Papas locas*)
España (Canarias) | 2023 | 1m20s | Comedia | Dirección: Burnin Percebes.

STORNI
España (Canarias) | 2022 | 6m | Drama | Dirección: Agustín Domínguez.
Sinopsis: intentó buscar en la muerte las respuestas que no encontró en la vida.
Synopsis: she tried to find in the death the responses she did not get when she was alive.
+ info: https://www.digital104filmdistribution.com/peliculas/cortometrajes-digital104/storni.html

LA FIANZA (*The Deposit*)
España (Canarias) | 2022 | 15m17s | Ficción, thriller | Dirección: Eduardo Cubillo | Guion: Guillermo Cubillo | Reparto: José Luis de Madariaga, Alicia Rodríguez, Ulises Hernández | Idioma: español.
Sinopsis: según los vecinos, Paqui y Andrés son un matrimonio amable y cordial, pero sin mucha vida social; amantes de la tranquilidad, que ni tienen ni causan problemas.
Synopsis: according to the neighbors, Paqui and Andrés are a friendly and cordial married couple, but without much of a social life; lovers of tranquillity, who neither have nor cause problems.

LA PAPA EN CANARIAS (*The Potatoe in the Canary Islands*)
España (Canarias) | 2023 | 1m33s | Comedia | Dirección: Palante producciones.
+ info: https://www.youtube.com/user/palanteproducciones

ALGORITMO SIDERAL (*Sideral Algorithm*)
España (Canarias) | 2021 | 3m36 | Musical | Dirección: Rut Angielina G. Fuentes.

FESTIALITO
festival de las estrellas de La Palma

Gastronomía
De Canarias al Viejo Mundo,
por Nati Martín, cocinera del Castillo de San José (Arrecife), degustaciones elaboradas con papas *DOP papas antiguas de Canarias*,
Lluís Serra Majem, *Universidad de Las Palmas de Gran Canaria*,
Anatolio Luis Domínguez, *Asociación de Cosecheros La Papa Bonita* (Icod el Alto, Los Realejos).
Cervezas Victoria (Málaga).

***De Canarias al Viejo Mundo*, por Nati Martín, *restaurant del Castillo de San José* (Arrecife). Degustaciones elaboradas con papas *DOP Papas Antiguas de Canarias*.**

Nati Martín García se forma en Hostelería (Formación Profesional) y cumple 29 años dedicada a la creación gastronómica. Tras su paso por *Restaurante Casa Tomás* en Las Caletas, el *Hotel Beatriz* y el *restaurante El Ancla* (Puerto del Carmen); inicia su andadura en los Centros de Arte, Cultura y Turismo en 2005, siendo segunda de cocina durante doce años, ocupando actualmente esta categoría en el *restaurante Castillo de San José*.

- **Papa arrugada 2024**
  Papa *Peluca Roja* rallada y pelada para quitarle el almidón, salpimentada y cocida en una gofrera acompañada de nuestros mojos en texturas.
  Alérgenos: sulfitos.
  Allergens: sulfites.

- **Ravioli de brandada de cherne con papa**
  Ravioli de ventresca de cherne con papa *Azucena Negra* la cual utilizamos para espesar la brandada que lleva dentro el ravioli. Lo acompañamos de una crema de papa.
  Alérgenos: gluten, huevo, moluscos, crustáceos, pescado y sulfitos.
  Allergens: gluten, egg, mollusk, seafood, fish, and sulfites.

- **Tulipa de gofio rellena de una mousse de plátano y papa.**
  Mousse de plátano y papa *Bonita Blanca* y rellenamos la tulipa a de gofio.
  Alérgenos: gluten, huevo, lácteos y soja.
  Allergens: gluten, egg, lactose, and soja.

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

***La papa, un alimento universal*., 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.

***De la tierra al plato*, con Anatolio Luis Domínguez, Asociación de cosecheros La Papa Bonita (Icod el Alto, Los Realejos)**.

En la actualidad en Icod el Alto hay un buen número de variedades que se podrían considerar antiguas, de gran valor patrimonial y gastronómico. Papas bonitas coloradas, blancas, llagadas, ojo perdiz y negras, y azucenas blancas y negras, además de otras variedades que no dejan de tener su importancia: colorada de baga, pelucas, borrallas, etc.

+ info:

- Web https://www.lapapabonita.com/
- IG https://www.instagram.com/lapapabonita/
- FB https://www.facebook.com/profile.php?id=100009099966759

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: Web: https://www.cervezavictoria.es/es

Artes en vivo
¡Viva la papa! Canaria, por supuesto,
por *Lagoss*

Lagoss, Cyber tropicalismo / Live electrónica.

El concepto de LAGOSS es la inmersión y la exploración de las diversas mitologías isleñas, reales o no (San Borondón es un motivo recurrente) partiendo del uso de las sonoridades y la espiritualidad de la música exótica llevados a un punto donde los sonidos, las formas y los patrones se confunden, maravillan y (ocasionalmente) asustan al oyente inatento. Desde entonces, la banda ha desarrollado un sonido isleño único al que autotitularon *Future Island* Folklore, donde colocaron sus elementos cibernéticos únicos en un contexto de sensibilidades tropicales y una conexión eterna con las Islas Canarias que se puede encontrar en todo lo que hacen desde los conceptos del álbum.

+ info: Live Bandcamp Headquarters, Oakland USA:
https://www.youtube.com/watch?v=X7YpZrw9--k
Live Keroxen: https://www.youtube.com/watch?v=PXwgqXdBJkU
En programa Cronos, Televisión Autonómica de Canarias. Agosto 2023:
https://www.youtube.com/watch?v=chTcWnJFi38&t=5s
Vídeo promocional Imaginary Island Music Vol.2:
https://www.youtube.com/watch?v=q3qNRR0l4Sw
Banana plants (*Tupperwear*): https://www.youtube.com/watch?v=EpsIH8dd_dA
Crítica gira EE.UU. (agosto 2023):
https://www.thestranger.com/music/2023/08/23/79132135/deepers-nerve-shredding-post-punk-and-lagoss-unplaceable-exotica?fbclid=IwAR2YenvMYfHDT2SeNg9T1t7O7XX9YKVqMLUC-P-sPpt3c7jH95-e8eskYw4_aem_AeCux5T2spFESdL6HcME7ahBpiHaNoFidU3clonQsd7GEkUXOUpSAfv9mxdKtrPZCaY
BBC Late Junction con Oren Ambarchi (UK): https://www.bbc.co.uk/programmes/m000nmw6
Radio 3 Fluido Rosa con Rosa Perez (España):https://blog.rtve.es/fluidorosa/2021/12/keroxen-2021.html
Lyle radio Ultrasons con Fabrice Havenne (Francia): https://lyl.live/episode/ultrasons-14
The Parish News radio show (UK): https://www.mixcloud.com/TheParishNews/the-parish-news-212/

Muestra
DOP Papas Antiguas de Canarias
por *Asociación de cosecheros La Papa Bonita, Icod el Alto*

- A partir de la publicación que hace el Diario Oficial de la Unión Europea el día 04/02/2012, las papas *bonitas* pasan a llamarse *Papas Antiguas de Canarias*, debido al reconocimiento concedido por esa Comisión Europea: *Denominación de Origen Protegida Papas Antiguas de Canarias* y hacen una descripción como sigue: "Se entiende por *Papas Antiguas de Canarias* a los tubérculos de papas procedentes de las variedades conocidas en Canarias como "antiguas", también como locales,

tradicionales, de color y/o de la tierra, cultivadas en las Islas Canarias, procedentes de semilla obtenida en la zona de producción y pertenecientes a las especies *Solanum Tuberosum* Subespecie *Andígena*; *Solanum Tuberosum* subespecie *tuberosum* y al triploide definido como *Solanum Chaucha*, introducidas en las Islas Canarias en fechas anteriores al siglo XX".

Despedida, fin de la noche.

Nuestro agradecimiento a quienes más directamente nos han ayudado a ofrecer esta Noche.

Patrocinan

Canarias avanza con Europa · Fondo Europeo de Desarrollo Regional · Gobierno de Canarias · UNIÓN EUROPEA · Fondo Europeo de Desarrollo Regional · Turismo de Islas Canarias · MARKETING FOR CANARY ISLANDS · Instituto Canario de Desarrollo Cultural · Centros de Arte, Cultura y Turismo · Cabildo de Lanzarote · Canary Islands FILM

Con la colaboración de

MARBA · Asociación de cosecheros de Icod el Alto · La Papa Bonita · EL GRIFO · Lanzarote, 1775 · Victoria Málaga · D.O.P. Papas Antiguas de Canarias · Fundación Niño Díaz · IGCAT · BCN Sports Film · Barcelona International Ficts Festival · ULPGC Universidad de Las Palmas de Gran Canaria · FESTIVALITO · festival de las estrellas de La Palma · SESIFF · Hotel Diamar