

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)

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.
- 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

- 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, el Teatro El Sauzal o el Museo Internacional de Arte Contemporáneo Castillo de San José, 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.

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

f @ v

FAMTÀSTIC
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

WE LOVE PAPAS

Música
Gastronomía
Artes en vivo
Cortometrajes

03 NOV 2023

Sala Ruta
Edif. La Cascada
Parque Marítimo

20:30 horas
Santa Cruz Tenerife

Entradas ..

Patrocinan ..

Gobierno de Canarias
Islas Canarias
ICDC Instituto Canario de Desarrollo Cultural
Canary Islands FILM
FESTIVALITO
CERVEZAS VICTORIA
MARBA
sesiff
SMIFF

Organiza: ..

International Arts Management

3 de noviembre

Sala Ruta, Edif. La Cascada, Parque Marítimo (SC de Tenerife)

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. Por eso el Famtástico dedica una noche de su edición 2023 a la *Denominación de Origen Protegida Papa Antigua de Canarias*. La noche comenzará con la selección de cortometrajes del *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 del cocinero Aday Martín, quien ha diseñado tres degustaciones exclusivas elaboradas con papas 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. Empezaremos y acabaremos con el sonido elegante del ecléctico *DJ Diego Samblás*. “Damas y caballeros, *ladies and gentlemen*, de Canarias al mundo, con Vds. la reina indiscutible de la cocina: su majestad la papa”. Canaria, por supuesto.

Programa

Llegada y bienvenida al público,
con vinos *MARBA*, identidad, rigor, calidad (DO Tacoronte-Acentejo) y
DJ Diego Samblás



- **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/>



- **Música set con DJ Diego Samblás.**

+ info: IG <https://www.instagram.com/diegosamblastf/>

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*).



Gastronomía

De Canarias al Viejo Mundo, por Aday Martín,
Club del Producto Local de Candelaria, degustaciones elaboradas con papas *DOP papas antiguas de Canarias* y Anatolio Luis Domínguez, *Asociación de Cosecheros La Papa Bonita* (Icod el Alto, Los Realejos) . Cervezas Victoria (Málaga).



- ***De Canarias al Viejo Mundo*, por Aday Martín, *Club del Producto Local de Candelaria*. Tres degustaciones elaboradas con papas DOP Papas Antiguas de Canarias.**

Tiradito de *azucena negra* con tartar de atún en mojo rojo hervido frío.
Mini caldoso con *bonita blanca* tipo cazuela.
Buñuelo de *peluca roja* con gomerón.

- IG: <https://www.instagram.com/adaymartin/>
- FB: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100009099966759>



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

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”. 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 бага, pelucas, borrallas, etc.

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



- 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.

Selección de cervezas: *Clásica*, *Marengo* (negra), *Pasos Largos* (limón), *Malacatí* (trigo), *Sin*.

- + info: <https://www.cervezavictoria.es/es>

En vivo
¡Viva la papa! Canaria, por supuesto,
por Lagoss.



¡Viva la papa! Canaria, por supuesto, 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=PXwggXdBJkU>

En programa Cronos, Televisión Autónoma 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=q3qNRR0I4Sw>

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-sPpt3c7iH95-e8eskYw4_aem_AeCux5T2spFESdL6HcME7ahBpiHaNoFidU3cionQsd7GEkUXOUUpSAfv9mxdKtrPZCaY

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/>

**Música set
por DJ Diego Samblás**



Amante de la música electrónica, los atardeceres y de la escena *clubbing*. Sus sesiones se componen de una selección de sonidos progresivos, melódicos, étnicos, elegantes y clásicos creando una atmósfera mágica.

- + info: - <https://linktr.ee/Diegosamblas>
 - Under a full Moon at Finca la Fortaleza, Tenerife (Beatsody):
https://www.youtube.com/watch?v=GXnA-Ya_a0U
 - <https://on.soundcloud.com/viNj9C6QAYzv2wAh9>

Despedida, fin de la noche.



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

Patrocinan



Con la colaboración de

