

Noches de Artes Gastronómicas

FANTASTIC
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.fantastic.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.fantastic.es

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

 [fantastic.festival](https://www.instagram.com/fantastic.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
¡Brutal!
especial *Inspiración tarantiniana*




BRUTAL

Música | Gastronomía | Artes en vivo | Cortometrajes

www.famtastic.es

Entradas: 

11 OCT Teatro El Sauzal
 19:30 horas
 El Sauzal
 Tenerife

2023

Patrocinan:

Organiza:

Logos of sponsors: Islas Canarias, Canarias avanza con Europa, Gobierno de Canarias, UNIÓN EUROPEA, Instituto Canario de Desarrollo Cultural, Canary Islands FILM, TEATRO EL SAUZAL, SMIFF, SESIFF, MARBA, Cumbre de Asociados, GERVEZAS VICTORIA, GABRIEL ALFA, HHECANS, International Arts Management.

Tenerife

11 de octubre, Teatro El Sauzal (El Sauzal, Tenerife)

Presentación

¿Eres más de ketchup o de sangre? ¿Prefieres unas risas o un “¡ouch!”? ¿Eliges katana, una STAR Model B, martillo, metralleta o lanzallamas? La Noche de *inspiración tarantiniana* nos presenta *Kill'em all*, una selección de cortos traída directamente desde Seúl (gracias una vez más, amigos del SeSIFF y SMIFF). En esta ocasión la gastronomía irá más allá de los placeres ocultos y sorprendentes de la mano y el paladar de Diego Schattenhofer y su equipo (equipazo) del restaurante *1973 Taste (Hotel Europe Villa Cortés 5*GL, de Playa de las Américas)* que con su método *cuestionar · crear · cocinar* abrirá nuestros sentidos a la *cocina sostenible*, elaborada con materia prima de la *Cofradía de pescadores Nº 5ª de Las Mercedes* y el exquisito AOEV de la *Cooperativa Cumbres de Abona*. Continuaremos con artes en vivo: una soprano vs una banda de metal, una bella que desafía una bestia. *La bella encuentra su bestia*, la soprano *Sonia Hernández Amador* confronta con su voz el sonido gutural de *Semper*. Y todo empezará y acabará con el set musical que para la ocasión nos prepara Eva Olvido, del colectivo de mujeres DJ 7HTP. Una noche que golpeará tus sentidos.

Programa

Llegada y bienvenida al público.

- Recepción con vinos *Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Abona y DOP Islas Canarias)*.

Los vinos y aceites de la Cooperativa Cumbres de Abona (Arico) son el fruto del paisaje, el trabajo y el empeño por la calidad. La Sociedad surge en 1988 como consecuencia de la inquietud de un grupo de viticultores preocupados por el deterioro paulatino que sufría el sector vitivinícola en la zona del sur de la isla, constituyéndose como una de las primeras bodegas de la Comarca de Abona, y una de las pioneras en la isla de Tenerife. En la actualidad, pertenece a dos Denominaciones de Origen, *Denominación de Origen Protegida Islas Canarias* y *Denominación de Origen Protegida Abona* contando con más de 700 socios viticultores propietarios de viñedos distribuidos por las islas Canarias.



Flor de Chasna Tradición Tinto.

Tipo de Vino: Tinto joven. Variedad: 30% Merlot, 30% Tempranillo, 30% Ruby Cabernet, 10% Baboso Negro.



*Flor de Chasna **Blanco Pasión.***

Tipo de Vino: Blanco semiseco. Variedad: 100% Listan Blanco.



*Flor de Chasna **Rosado Afrutado.***

Tipo de Vino: Rosado semidulce. Variedad: 100% Listan Negro.



*Malvasía Aromática Dry **Blanco Joven.***

Tipo de Vino: Blanco seco. Variedad: Monovarietal Malvasía Aromática.

+ info: <http://www.cumbresdeabona.com/>



- **Música set con DJ Eva Olvido (Colectivo 7HTP, Tenerife).**

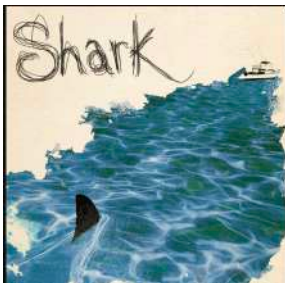
Para esta ocasión Eva Olvido ha hecho una selección de temas dentro de las bandas sonoras de Tarantino como la ocasión lo requiere donde recordaremos todos esos grandes temas que han sonado en sus grandes películas y han hecho de su cine la banda sonora de nuestras vidas.

+ info:

- IG https://www.instagram.com/eva_olvido/
- FB <https://www.facebook.com/eva.garciamartin.3>

Cortometrajes

Selección *Kill'em all*, por el *Seoul Yeongdeungpo International Extreme-Short Image & Film Festival (SeSIFF)* y *Seoul Metro International Film Festival (SMIFF)* (Seúl).



TIBURÓN (SHARK)

Australia | 2021 | 14m07s | Comedia Negra / *Black comedy* | Dirección / *Directed by*: Nash Edgerton | Guion / *Written by*: Nash Edgerton, David Michôd. | Productor / *Producer*: Michele Bennett | Reparto / *Cast*: Nash Edgerton; Rose Byrne, Krew Boylan. | Idioma / *Language*: inglés / *English*.

Sinopsis: a su primera chica le atropelló un coche. La segunda se cayó por un acantilado. Su esposa está preparada.

Synopsis: his first girlfriend was hit by a car. His second girlfriend fell off a cliff. His wife has come prepared.

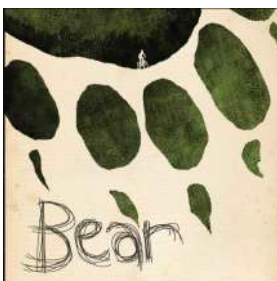


FRESCO (신선환)

Corea del Sur | 2023 | 14m14s | Horror, thriller | Dirección y guion / *Directed and written by:* Euntaek LEE. Producción / *Producer:* Byungchul MIN | Reparto / *Cast:* Hyunwoong BAHNG, Beomsoo DOO | Idioma / *Language:* Sin diálogo / *No Dialogue.*

Sinopsis: una persona sin techo que vive en una casa abandonada encuentra una nevera con un poder extraño.

Synopsis: a hungry homeless man living in an abandoned model house finds a refrigerator with bizarre power.



OSO (BEAR)

Australia | 2011 | 10m0s | Comedia Negra / *Black comedy* | Dirección / *Directed by:* Nash Edgerton | Guion / *Written by:* Nash Edgerton, David Michôd | Reparto / *Cast:* Nash Edgerton, Teresa Palmer, Warwick Thornton | Idioma / *Language:* inglés / *English.*

Sinopsis: Jack ha planeado la fiesta sorpresa perfecta para Emelie, su chica. *Oso* se estrenó en el Festival de Cannes 2011.

Synopsis: Jack has planned a perfect birthday surprise party for his girlfriend Emelie. Bear is the sequel to Nash's acclaimed short film Spider. It premiered at the Cannes Film Festival on May 21, 2011.



CHUPANDO DIESEL (Sucking Diesel)

Irlanda | 2022 | 9m | Horror, thriller | Dirección / *Directed by:* Sam McGrath. Codirector: Freddie O'Donohoe | Producción / *Producer:* Aisling Malone. | Coproductores / *Co Producers:* Tamryn Reinecke y Emma Foley | Reparto / *Cast:* Jason Byrne, Geraldine McAlinden & Danny Power | Idioma / *Language:* inglés / *English.*

Sinopsis: después de un atraco fallido, la dueña de la gasolinera debe decidir si proteger al idiota de su empleado o entregarlo a la persona más peligrosa de Ballybeg.

Synopsis: after a bungled robbery, a petrol station owner must decide whether to protect her idiot employee or turn him over to the most dangerous man in Ballybeg.

Cortesía de / *Courtesy by*



CORTE (크러쉬컷)

Corea del Sur | 2021 | 16'51" | Horror, thriller | Dirección y guion / *Directed by and Script:* SON Min-zun. Producción / *Producer:* Jayil PAK | Reparto / *Cast:* Min-zun SON, Eun ah CHO, Jun-seok KIM | Idioma / *Language:* coreano / *Korean*.

Sinopsis: un actor que interpreta a un asesino en serie en un set de película B empieza a cuestionarse su realidad después de escuchar una lluvia que no puede ver.

Synopsis: an actor playing a serial killer on a B-movie set begins to question his reality after hearing rain that he cannot see.

Nota del director: al ver este corto, el espectador forma parte de su mundo virtual diabólico.
Director's note: by watching this film, the audience becomes a part of its diabolical virtual world.



ARAÑA (SPIDER)

Australia | 9m21s | 2007 | Comedia negra / *Black comedy* | Dirección / *Directed by:* Nash Edgerton | Guion / *Written by:* Nash Edgerton, David Michôd | Producción / *Producer:* Nicole O'Donohue. Reparto / *Cast:* Nash Edgerton, Jill Mirrah Foulkes, Chum Ehelepola, Bruno Xavier | Idioma / *Language:* inglés / *English*.

Sinopsis: después de una discusión, un joven intenta reconciliarse con su novia.

Synopsis: a young man tries to make things right again, after he and his girlfriend get in a fight.

Gastronomía

Cocina sostenible, con equipo de Diego Schettenhofer, restaurante 1973 Taste (Hotel Europe Villa Cortés 5*GL) (Playa de Las Américas), Manuel Díaz, presidente de la Cofradía de pescadores Nª Sª de Las Mercedes (Los Cristianos), Cervezas Victoria (Málaga) y AOVE ÓleoTeide (Abona).



- **Diego Maderna, equipo de Diego Schettenhofer, restaurante 1973 Taste (Hotel Europe Villa Cortés 5*GL) (Playa de Las Américas), degustaciones elaboradas con materia prima de la Cofradía de pescadores Nª Sª de Las Mercedes (Los Cristianos) (Arona) y AOVE OleoTeide (Abona)".**

Para esta ocasión, el cocinero Diego Schettenhofer y su equipo, que en la actualidad encabezan una de las propuestas más innovadoras de Canarias a partir de la tradición y el producto local, nos prepararán tres degustaciones con productos provenientes de los mares que rodean el archipiélago: gamba, atún y queso de mar son su elección.

Gamba / Shrimp

(alérgenos: pescado, crustáceo, lactosa / *fish, seafood, lactose*)

Atún / Tunna fish

(alérgenos: pescado, soja, lactosa, huevo / *fish, soy, lactose, egg*)

Quesillo del Mar / Sea Quesillo

(huevo, lactosa / *egg, lactose*)

Arroz Marino / Sea rice

(pescado, lactosa, soja / *fish, lactose, soya*)



- **Manuel Díaz, presidente de la Cofradía de pescadores Nuestra Señora de Las Mercedes (Los Cristianos, Arona).**



- **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>



- **AOVE ÓleoTeide**

Aceite de oliva virgen extra de categoría superior, producto canario elaborado con las variedades de olivos Arbequina, Arbosana, Koroneiki y Picual.

Galardones (destacados): Medalla de Oro en el Concurso Internacional de AOVE CINVE 2023, 2022 y 2020.

+ info: <https://www.cinvegroup.com/new/premios/2023/PREMIOS%20ACEITES%20CINVE%202023.pdf>



- **Queso fresco de cabra. Quesería Majuca (Juan Carlos Rodríguez González), El Viso, Marzágán (Arico).**

En vivo

La bella encuentra su bestia, con **Sonia Hernández Amador** (soprano) vs **Semper** (*metal band*) (Gran Canaria).



Foto Sonia Hernández: Gonzalo Royo

- Dos estilos musicales frente a frente, una soprano vs una banda de metal, una bella confronta a su bestia. **Semper** propone una fusión de estilos que derivan en un metal pesado, rudo y enérgico vs la soprano **Sonia Hernández Amador**. *La bella encuentra su bestia*, lírica vs sonido contundente. ¿Quién dominará?

+ info: https://www.facebook.com/semperl/?locale=es_ES

Música set
por **DJ Eva Olvido**

Con el único propósito de continuar poniendo variados estilos musicales y que todos podamos disfrutar de la música sin límites, **Eva Olvido** se reconoce como una selectora de ritmos que selecciona música para bailar sin complejos, de cualquier época y de estilo, desde el indie al funk, haciendo guiños a la música disco, *house*, electrónica y algo de *afrohouse*. Una de las mujeres que tenemos en nuestras islas defendiendo la cultura musical donde vaya y el panorama musical femenino.

Despedida, fin de la noche.

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

