

Vespres d'Arts Gastronòmiques

f @ ▶

www.famtaastic.es

FAMTÀSTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

CORTOMETRAJES
ARTES EN VIVO
GASTRONOMIA
FÍSICA

La cabra tira al monte + Brutal! VOL.2

Noches de artes gastronómicas

OCT / NOV 2024

Organiza Patrocinan

International Arts Management

Financiada por la Unión Europea NextGenerationEU

GOBIERNO DE LAS ISLAS CANARIAS

GOBIERNO DE CANARIAS

TEATRO EL SAUZAL

Instituto Canario de Desarrollo Cultural

Canary Islands FILM

CERVEZAS VICTORIA

SESIFF

SMIFF

FESTIVALITO

ICN North Film

MARBA

HECANSA

Tenerife

La Cabra tira al monte (especial Razas caprinas autóctonas) Divendres, 4 de octubre, Teatro El Sauzal (El Sauzal).

Gran Canaria

La Cabra tira al monte (especial Razas caprinas autóctonas) Divendres, 15 de noviembre, Teatro Cuyás (LPGC)
¡Brutal! (especial *Inspiración tarantiniana*) Dissabte, 16 de noviembre, Teatro Cuyás (LPGC).

www.famtaastic.es

(Programa de la Nit a partir de la pàgina 6)

El Famtàstic són nits que -al voltant d'un tema- uneixen continguts audiovisuals, gastronòmics d'arts en viu i musicals amb l'objectiu d'elaborar una experiència cultural diferent per a públic i creatius.

L'edició 2024 del Famtàstic es compon de dues nits temàtiques a celebrar durant tres sessions repartides entre Tenerife i Gran Canària.

- *La cabra tira al monte (especial Races caprines autòctones).*
- *¡Brutal! (especial Inspiració tarantiniana)*

Cada nit Famtàstic ofereix a un públic adult un “maridatge” de:

- Continguts audiovisuals: curtmetratges nacionals i internacionals sobre el tema de la nit.
- Cuina d'autor i producte local:
 - una oferta gastronòmica de tres degustacions;
 - el disseny i l'elaboració del qual segueix la línia temàtica de la nit;
 - a càrrec de xefs locals reconeguts per la cuina amb discurs i creativitat;
 - prioritzant posar en valor el producte de proximitat i amb etiqueta de qualitat.
- Continguts artístics en viu: una actuació en directe.
- Continguts musicals: a càrrec de selectors i DJs.

El Famtàstic vol contribuir a impulsar els valors següents:

Socials

- Sostenibilitat (km 0, minva 0). Producte de temporada.
- Igualtat de gènere.
- Diversitat cultural.
- Transversalitat.
- Apreciació i posada en valor dels productes locals i la connexió amb altres tradicions i cultures.
-

Culturas

- Impacte social i cultural.
- Foment de la creació i la producció local.

Públic / Experiencials

- Descobrir – Experimentar – Gaudir.
- Diferenciació: oferir una combinació de continguts i interaccions de manera que per al públic esdevinguin una experiència cultural “diferent”.

Les novetats principals de l'edició del Famtàstic 2024 són:

- Donar visibilitat a productors, dones i homes que amb les seves mans extreuen la matèria primera en què es basa tota la resta. És per a nosaltres el major orgull comptar amb el punt de vista de pastors i mestres formatgers que pel seu amor a allò que fan i autenticitat són referents per als seus col·legues ja l'arxipèlag.
- Els xefs que ens contaran les històries darrere de cada degustació i científics ens donaran el punt de vista històric, biològic, dietètic i oligolèptic.
- Els espais on se celebra el Famtàstic (Teatre Cuyás i Teatre El Sauzal) passen a formar part plena del contingut, ja que es convida el públic a interactuar amb ells i descobrir-ne el seu singularitat.
- Fer un pas en la qualitat de les propostes creatives (dues estrelles Michelin) i en les aliances amb iniciatives similars (SeSIFF, Film Food Menu, BCN Sport Film Festival, El Festivalito).
- Millorar l'accessibilitat en assolir nous territoris (La Palma i Fuerteventura).

El Famtàstic és un festival per aproximar-se de manera diferent a les arts: el públic descobreix, experimenta i gaudeix d'expressions culturals no majoritàries que juntes i en un context com Famtàstic adquireixen un nou significat, més accessible, que ajuda a superar certs clixés. Els continguts del Famtàstic són seleccionats i fets expressament per artistes amb discurs i creativitat. Es tracta de participar de la cultura explicant i vivint històries que pervisquin a la memòria i el coneixement del públic.

El Famtàstic està fet amb el cor perquè cada participant elabori la seva pròpia experiència mitjançant la interacció amb els artistes, amb l'espai i amb els altres assistents.

Una proposta singular que compta amb el suport i el patrocini de Promotur i de l'ICDC, del Govern de Canàries i de Cerveses Victòria.

Nit
La cabra tira a la muntanya
(especial Races caprines autòctones)

FAMTĀSTIC
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

VIERNES
04 OCTUBRE
2024

www.famtastic.es

MÚSICA
CORTOMETRAJES
ARTES EN VIVO
GASTRONOMIA

La cabra
tira al monte especial *Razas caprinas autóctonas*

TEATRO EL SAUZAL
19:00 HORAS - TENERIFE

Organiza: International Arts Management
Patrocina: Financiado por la Unión Europea, MINISTERIO DE INDUSTRIA Y TURISMO, Islas Canarias, Gobierno de Canarias, TEATRO EL SAUZAL, Instituto Canario de Desarrollo Cultural, Canary Islands FILM

CERVEZAS VICTORIA, SESIFF, SMIFF, FESTIVALITO, ICAI Sports Film, MARBA, Código ABPK, HMECANSA

Tenerife

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

Presentació de la nit



La cabra sempre llença a la muntanya (o la seva variant canària, la cabra jala pal risco¹) “fa referència a la preferència d'aquest animal pels llocs accidentats i alts” i “serveix per indicar que cada un obra amb regularitat d'acord amb el seu origen o naturalesa. Se sol emprar amb sentit pejoratiu, per qualificar negativament les tendències, sovint heretades, de la conducta d'una persona”.² Des de temps immemorials, la cabra ha acompanyat persones i déus. La mitologia grega ens parla que Rea, esposa de Crono, va voler preservar el seu fill Zeus de la voracitat del seu marit, que devorava els seus fills conforme naixien. Així va ser com ho va amagar a la muntanya Ida, a l'illa de Creta, on va ser alimentat amb llet de les mamelles de la cabra Amaltea i mel d'abella. Zeus i la seva filla Atenea portaven una capa feta de la pell d'aquest animal... La cabra és el bestiar per antonomàsia de l'arxipèlag. Les races autòctones ens delecten amb la seva carn, formatges, llet, quefir,... projectant alhora la gastronomia i el conjunt illes a l'exterior. Les cabres a més realitzen una tasca crucial en el manteniment i neteja de les nostres muntanyes i paisatges. Per tot això (i per més, que descobrirem aquesta nit:

Ladies and gentlemen,
amb tots Vds.,
les races caprines autòctones de Canàries...
la majorera,
tinerfeya nord,
tinerfeya sud i
palmera.

¹ La dita en anglès seria

² Instituto Cervantes: <https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/ficha.aspx?Par=58840&Lng=0>.

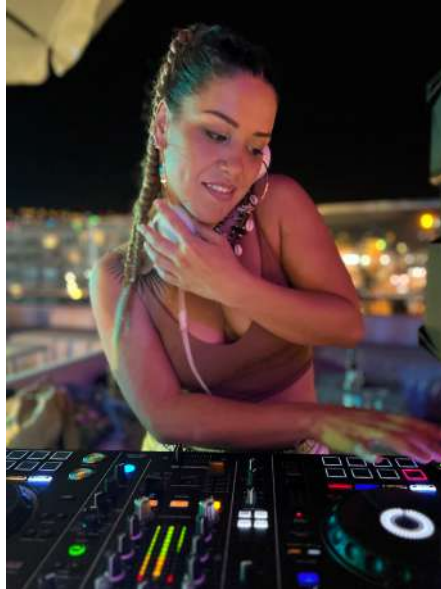


Programa de la Nit



Escultura de Luigi Stinga cedida para la noche *La cabra tira al monte* por la Asociación de Ganaderos de Tenerife (AGATE).

**Arribada i benvinguda
amb Sistah Vibes i vins del celler Societat Cooperativa Cims d'Abona
(DOP Abona i DOP Illes Canàries).**



- MC i música set per Sistah Vibes (Colectivo 7HTP, Tenerife).

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



- Recepció amb vins del celler Societat Cooperativa Cims d'Abona (DOP Abona i DOP Illes Canàries) (Tenerife).

Els vins i olis de la Cooperativa Cims d'Abona (Arico) són el fruit del paisatge, el treball i l'afany per la qualitat. La Societat sorgeix el 1988 com a conseqüència de la inquietud d'un grup de viticultors preocupats pel deteriorament gradual que patia el sector vitivinícola a la zona del sud de la illa, constituint-se com un dels primers cellers de la Comarca de Abona, i una de les pioneres a l'illa de Tenerife. Actualment, pertany a dos **Denominacions d'Origen, Denominació d'Origen Protegida Illes Canàries i Denominació d'Origen Protegida Abona** comptant amb més de 700 socis viticultors propietaris de vinyes distribuïts per les illes Canàries.



Flor de Chasna Tradición Tinto.

Tipus de Vi: Negre jove. Varietat: Llistà Negre, Ruby Cabernet i Ull de Llebre. DO: Abona.
Al·lèrgens: conté sulfits.



Flor de Chasna Blanco Sensación.

Tipus de Vi: Blanc semidolç. Varietat: monovarietal Listán Blanco. DO: Abona.
Al·lèrgens: conté sulfits.



Cumbres de Abona Rosado Seco.

Tipus de Vi: Rosat jove. Varietat: monovarietal Listan Negro. D.O.: Abona.
Al·lèrgens: conté sulfits.

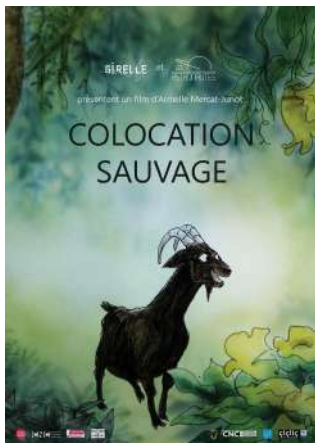


Malvasía Aromática Dry Blanco Joven.

Tipus de Vi: Blanc sec. Varietat: monovarietal Malvasia Aromàtica.
Al·lèrgens: conté sulfits.

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

Curtmetratges
Selecció GOAT (Greatest Of All Times), amb la col·laboració d'El Festivalito i Pentacle.



SALVAJES COMPAÑEROS DE CASA

França | 2023 | 14m51s | Comèdia, animació | Direcció | Francés

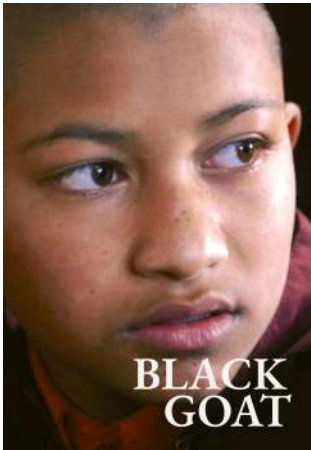
Sinopsi: una innocent cabra s'interna a la jungla seguint els seus somnis.



COMO UNA CABRA

Espanya | 2011 | 8m21s | Drama, Direcció: Kai Adam. Productor: Kai Adam. Repartiment: Miguel Zurita, Cristina Amador. | Espanyol

Sinopsi: la seguretat d'un professional dels recursos humans és sacsejada per una candidata, cosa que el fa recordar el seu passat recent.



LA CABRA NEGRA

Nepal, EUA | 2019 | Drama | 12m | Directora: Tang Yi | Nepali

Sinopsi: una nova novia té per primer cop el període. Creu que ha estat maleïda i que necessita sacrificar una cabra negra per alliberar-se de la seva desgràcia. Un curt del guanyador de la Palma d'or del Festival de Cannes el 2021 amb Tots els corbs del món (All the Crows in the World).



OTRO CHISME

EUA | 2021 | 6m19s | Musical | Direcció, producció i edició / Dirigit, produït i editat per: Douglas Capron. | Música: Benoît LeBlanc. | Criollo de Luisiana (o Kouri-vini)

Sinopsi : a la senyora Pédaux le gustaba tanto chismorrear que li hicieron una cançó -cantada en la llengua criolla Kouri-Vini, encara parlada a Luisiana- que va arribar a ser molt popular a Nova Orleans el 1906.

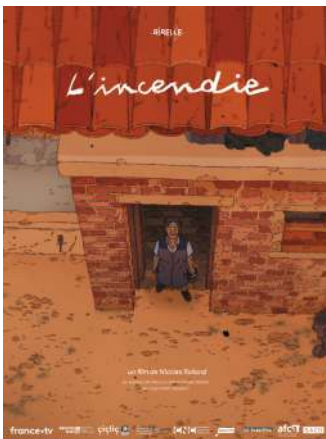
+ info: *Kouri-Vini: The return of the US' lost language* (artículo): <https://www.bbc.com/travel/article/20230228-kouri-vini-the-return-of-the-us-lost-language>



EL PODER DEL AGUA

Canarias, Espaya | 2024 | 3m59s | Ficción | Direcció: Javi Armas. |Espanyol.

Sinopsi: qui té laigua té el poder, encara que laigua transforma a qui té poder.



EL INCENDIO

França | 2022 | 13m49s | Animació | Direcció: Nicolas Rolland.

Guió: Pierre Le Gall y Nicolas Rolland. Veus: Cécile Becquerelle, Nassim Bouguezzi, Nicolas Dromard et Alain. Francés / French.

Sinopsi: l'harmonia de la vida de camp es veu interrompuda pel pitjor dels malsons: un foc que arrasa amb tot.



LA COOPERATIVA (The Cooperative)

Canarias, Espaya | 2024 | 3m59s | Comedia | Direcció: Carlos de León. |Espanyol

Sinopsi: quan toca repartir, és difícil aconseguir tothom.



PAJARRACOS

Canarias, Espaya | 2024 | 3m59s | Comedia, musical | Direcció: Domingo de Luis. Música : Aristides Moreno. | Espanyol

Sinopsi: hi ha aus de tota mena, ocells, ocells i ocellets; pollastres i pollets; ocellats i corbates ; virtuals i reals.

Gastronomia

Carn madurada i altres exquisideses caprines, amb Diego Schettenhofer, restaurant una estrella Michelin 1973 Taste (Hotel Europe Villa Cortés 5*GL) (Platja de les Amèriques), Marichu Fresno, doctora en Veterinària i investigadora del Institut Canari d'Investigacions Agràries (ICIA), Salvador Betancort, pastor i formatger artesà, Cerveses Victòria (Màlaga) i AOVE ÓleoTeide (Abona).



- Carn madurada i altres exquisideses caprines, amb Diego Schettenhofer, restaurant 1973 Taste (Hotel Europe Villa Cortés 5*GL) (Les Amèriques), una estrella Michelin, amb matèria primera Raça caprina de Tenerife.

El carismàtic Diego Schettenhofer impulsa amb el seu equip i l'ICIA una investigació única a nivell mundial seguint la metodologia qüestionar · crear · cuinar: la carn de cabra madurada.

«A la meua cuina, cada ingredient explica la seva història, desafiant el que és convencional per revelar sabors ocults i textures inesperades. Em submergeixo en l'art del possible i impossible, fusionant ciència i tradició a cada plat, buscant sempre l'essència més pura a cada plat ingredient i el seu sabor.» Una declaració de principis en línia amb la filosofia del Famtástico.

Degustacions:

- Tàrtar de carn de cabra madurada (+ 30 dies)

Al·lèrgens:

3. Ous i productes amb ou.
6. Soja i productes a base de soja.
7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).
10. Mostassa i productes derivats.
11. Sèsam.

- Peto jarejat amb brou de mojo verd i borreguera de batata.

Al·lèrgens:

4. Peix i productes a base de peix.
6. Soja i productes a base de soja.
7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).
15. Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.

- Arròs melós de baif

Al·lèrgens:

6. Soja i productes a base de soja.
7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).

- Formatges singulars

Al·lèrgens:

7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).

Info alérgenos: <https://curso-alergenos.com/lecciones/los-14-alergenos-principales/>

+ info: *Restaurant 1973 Taste* (Playa de las Américas) (web): <https://www.europe-hotels.org/hoteles/villa-cortes/taste-1973/?lang=en>

Diego Schattenhofer Cuestionar · Crear · Cocinar (web): <https://diegoschatten.com/>

Diego Schattenhofer, el genio detrás de Taste 1973 (artículo *La provincia*): <https://www.laprovincia.es/ocio/gastronomia/2024/10/26/diego-schattenhofer-genio-detras-taste-estrella-michelin-restaurant-canarias-110526493.html>



- **Races caprines canàries: característiques, història i productes, amb Marichu Fresno, doctora a Veterinària i investigadora de l'Institut Canari d'Investigacions Agràries (ICIA).**

Els seus últims projectes han estudiat la traçabilitat racial dels formatges de cabra canaris i efecte de la raça en la qualitat sensorial dels mateixos. En data recent ha coordinat un projecte per a la caracterització morfològica, genètica i productiva de la Gallina Canària i actualment està en curs el projecte Revaloració de la carn caprina mitjançant la maduració. Tots aquests projectes es plantegen amb l'objectiu de valoritzar les produccions de les races autòctones de Ca

+ info: *Análisis sensorial de los quesos de cabra de pasta prensada* (libro): <https://www.icia.es/icia/download/publicaciones/AnalisisSensorialQuesos.pdf>
Utilización de pastas de cuajo de cabrito en la elaboración del queso (informe), <https://www.icia.es/icia/GanAfrica/Cuajos.pdf>



- **Què fa únic un formatge?, amb Salvador Betancort, pastor i formatger artesà (La Laguna).**
Autenticitat, amor pel que fa i originalitat són les claus de lèxit daquest pastor excepcional els formatges exclusius no es poden comprar amb diners.



En memòria del senyor **Nicomedes Carballo**, emblemàtic pastor dels alts de Candelaria i Arafo (seguint la tradició del seu pare, Juan de Izaña, el darrer pastor de Las Cañadas del Teide) mort aquest 2024 als 89 anys.

Para profundizar:

- *Catálogo oficial de razas-Caprino* (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación): <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/catalogo-razas/>
- *Regresa el pastor Nicomedes: "La cabra siempre tira 'pal' monte"* (artículo): <https://diariodeavisos.elespanol.com/2021/03/regresa-el-pastor-nicomedes-la-cabra-siempre-tira-pal-monte/>
- *Adiós a Nicomedes Carballo, el cabrero más longevo de Tenerife:* <https://diariodeavisos.elespanol.com/2024/07/muere-nicomedes-cabrero-mas-longevo-tenerife/#Echobox=1720273751>
- *Un herraje de cabras* (documento): <https://culturatradicionalgc.org/wp-content/uploads/2022/02/03UnHerrajeDeCabras.pdf>
- *Nadie quiere ser pastor* (artículo): <https://elpais.com/gastronomia/2024-07-22/jose-manuel-sanchez-nadie-quiere-ser-pastor-los-jovenes-prefieren-irse-de-fiesta-y-cobrar-las-ayudas.html>



- **Cervezas Victoria (Málaga)**

Neix amb la convicció de perseguir l'excel·lència i la buscarà on millor cervesa es produeix: la maquinària i els mestres cervesers alemanys se sumen a l'actitud malaguenya de la marca.

Selecció de cerveses: Clàssica, Marengo (negra), Passos Llargs (Ilimona), Malacatí (blat), Sense.
+ info: <https://www.cervezavictoria.es/es>



- **AOVE OleoTeide (Cooperativa Cumbres de Abona)**

Oli d'oliva verge extra, producte canari elaborat amb les varietats d'oliveres Arbequina, Arbosana, Koroneiki i Picual. Oli d'Oliva Verge extra de categoria superior.

+ info: <http://www.cumbresdeabona.com/wp-content/uploads/2023/07/Aceite-OleoTeide-2023.pdf>

En viu

El timple del pastor i altres ruralitats contemporànies,
per Pedro Ageno, Félix Morales i Fernando Angulo,
i la col·laboració especial de Victoria Hernández
(Tenerife, Fuerteventura)



El temple del pastor i altres ruralitats contemporànies (Tenerife, Fuerteventura) és una fusió innovadora de tradició canària i modernitat. per la poesia d'autors de Fuerteventura, es barregen amb amaniments de música electrònica per crear una experiència contemporània que reinterpreta la vida rural de les illes. connecta els sons i veus del passat amb una visió actual, on el tradicional i el modern conviuen per celebrar l'enllaç existent amb la tradició caprina i la identitat illenca des de una perspectiva actual i singular. Per Pedro Ageno, temple i direcció artística; (veu, guitarra i guembri); Fernando Angulo (veu, percussió i electrònica); Andrés Francés i Domingo Umpiérrez "El Cuco". comptarà, a més, amb la col·laboració especial de Victoria Hernández, que ens delectarà amb la seva meravellosa veu.

+ info: *Tighattin*, de Pedro Ageno, <https://youtu.be/6zB15CO3YnE?feature=shared>
Años Nuevos, de Félix Morales: <https://youtu.be/0yJijhZ3ifs?feature=shared>
Corra el agua, de Félix Morales: <https://youtu.be/O-EOfwMKIgl?feature=shared>
 IG Victoria Hernández: <https://www.instagram.com/vvictorienne?igsh=MTdpcmJ1MzFwc290YQ==>
 IG Pedro Ageno: <https://www.instagram.com/pedroageno/>
 IG Félix Morales: <https://www.instagram.com/felixmoralesmusic?igsh=Y3pmbW1icmh1Z2d0>
 IG Fernando Angulo: https://www.instagram.com/fer_sinventario?igsh=MmYzcmx1ajZuaDli

*Música set
amb Sistah Vibes*



Comiat, fi de la nit

Gràcies especials a qui més directament ens han ajudat a oferir aquesta Nit.



MINISTERIO DE INDUSTRIA Y TURISMO



Turismo de
Islas Canarias
MARKETING FOR CANARY ISLANDS



**TEATRO
ELSAUZAL**



ICDC Instituto
Canario de
Desarrollo
Cultural



FESTIVALITO
festival de las estrellas de La Palma

pentAde



**EMPRE
BOYA**
SOCIETAT EMPRESARIAL

1073
TASTE

MARBA



Informació pràctica

Adquisició d'entrades

<https://entradas.tickety.es/es/events/famtaastic-festival-de-artes-gastronomicas-en-el-teatro-el-sauzal-el-sauzal-teatro-el-sauzal>

P La teva entrada serà validada amb un lector de codis de barres o QR que pots portar al teu mòbil. No cal doncs que les imprimeixis. Pensa en el nostre medi ambient.

Com venir?

Direcció:
Teatro El Sauzal
C. la Constitución 3
38360 El Sauzal
Santa Cruz de Tenerife

Per venir caminant, amb transport públic, vehicle particular o amb bicicleta:
[Clicka aquí](#)

Parada de taxi més propera: Avenida Inmaculada Concepción, s/n · Tel. 922 58 44 11

Altres parades de taxi: <https://www.elsauzal.es/transporte-publico/>

P **B**i us plau, prioritza la utilització de transport públic. Si utilitzes transport privat: prioritza el vehicle de baixes emissions i/o elèctric. En tot cas, comparteix-ho sempre que puguis amb altres persones.

Accessibilitat de persones amb diversitat funcional
El Teatre El Sauzal, després d'una remodelació recent, s'ha convertit en un referent cultural del nord de Tenerife, comptant amb unes instal·lacions totalment accessibles.

Tens més preguntes?

Teatro El Sauzal
Tel. 922 14 97 56 (horario de oficina)
Email:
Contacto: <https://teatroelsauzal.com/contacto/>

Famtàstic
Email: info@famtaastic.es

P **R**ebans d'imprimir aquest programa, assegureu-vos que sigui imprescindible. Al Famtàstic ens prenem molt seriosament la protecció del nostre privilegiat medi ambient. És al nostre abast.