

Noches de Artes Gastronómicas · Evenings of Gastronomic Arts

f @ ▶

www.famtastic.es

FAMTĀSTIC

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
CERVEZAS VICTORIA
SESIFF
SMIFF
FESTIVALITO
ICN North Film
Islands Canarias
Gobierno de Canarias
TEATRO EL SAUZAL
Instituto Canario de Desarrollo Cultural
Canary Islands FILM

MARBA
HECANSÁ

Tenerife

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

Gran Canaria

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

www.famtastic.es

(Programa de la Noche a partir de la página 6)

El *Famtàstic* son noches que -alrededor de un tema- aúnan contenidos **audiovisuales, gastronómicos de artes en vivo y musicales** con el objetivo de elaborar una **experiencia cultural diferente** para público y creativos.

La edición 2024 del *Famtàstic* se compone de **dos noches temáticas** a celebrar durante tres sesiones repartidas entre Tenerife y Gran Canaria. Los temas de 2024 son:

- *La cabra tira al monte* (especial *Razas caprinas autóctonas*).
- *¡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.
- Traversalidad.
- 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 la edición del *Famtàstic* 2024 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 pastores y maestros queseros que por su amor a lo que hacen y autenticidad son referentes para sus colegas y en el archipiélago.
- La/os chefs que nos contarán las historias detrás de cada degustación y científica/os nos darán el punto de vista histórico, biológico, dietético y oligoléptico.
- Los espacios donde se celebra el *Famtàstic* (Teatro Cuyás y Teatro El Sauzal) 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 (dos estrellas Michelin) y en las alianzas con iniciativas similares (*SeSIFF, Film Food Menu, BCN Sport Film Festival, El Festivalito*).
- Mejorar la accesibilidad al alcanzar nuevos territorios (La Palma y Fuerteventura).

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.

Una propuesta singular que cuenta con el apoyo y el patrocinio de **Promotur** y del **ICDC, del Gobierno de Canarias** y de **Cervezas Victoria**.

Noche

La cabra tira al monte
(especial *Razas caprinas autóctonas*)

f i y

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 Patrocina

International Arts Management
Financiado por la Unión Europea
CERVEZAS VICTORIA
S&S IFF
SMIFF
FESTIVALITO
ICM Instituto Canario de Desarrollo Cultural
Canary Islands FILM

Ministerio de Industria y Turismo
Islas Canarias
Gobierno de Canarias
TEATRO EL SAUZAL
MARBA
Código AEPK
HMECANSA

Tenerife

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

Presentación de la *noche*



La cabra siempre tira al monte (o su variante canaria, *la cabra jala pal risco*¹) “hace referencia a la preferencia de este animal por los lugares accidentados y altos” y “sirve para indicar que cada uno obra con regularidad de acuerdo con su origen o naturaleza. Se suele emplear con sentido peyorativo, para calificar negativamente las tendencias, a menudo heredadas, de la conducta de una persona”². Desde tiempos inmemoriales, la cabra ha acompañado a personas y dioses. La mitología griega nos habla que Rea, esposa de Crono, quiso preservar a su hijo Zeus de la voracidad de su marido, que devoraba a sus hijos conforme nacían. Así fue como lo escondió en el monte Ida, en la isla de Creta, donde fue alimentado con leche de las ubres de la cabra Amaltea y miel de abeja. Zeus y su hija Atenea llevaban una capa hecha de la piel de este animal... La cabra es el ganado por antonomasia del archipiélago. Las razas autóctonas nos deleitan con su carne, quesos, leche, kéfir,... proyectando a su vez la gastronomía y el conjunto de las islas al exterior. Las cabras además realizan una labor crucial en el mantenimiento y limpieza de nuestros montes y paisajes. Por todo ello (y por más, que descubriremos esta noche:

Ladies and gentlemen,
con todos Vds.,
las razas caprinas autóctonas de Canarias...
la majorera,
tinerfeña norte,
tinerfeña sur y
palmera.

¹ El dicho en inglés sería *A leopard does not change its spots.*

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



Programa de la *Noche*



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

Llegada y bienvenida
con Sistah Vibes y vinos de la bodega *Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona*
(DOP Abona y DOP Islas Canarias).



- MC y música *set* por **Sistah Vibes (Colectivo 7HTP, Tenerife)**.

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



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

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: Listán Negro, Ruby Cabernet y Tempranillo. DO: Abona.
Alérgenos: contiene sulfitos.



*Flor de Chasna **Blanco Sensación.***

Tipo de Vino: Blanco semidulce. Variedad: monovarietal Listán Blanco. DO: Abona.
Alérgenos: contiene sulfitos.



*Cumbres de Abona **Rosado Seco.***

Tipo de Vino: Rosado joven. Variedad: monovarietal Listan Negro. D.O.: Abona.
Alérgenos: contiene sulfitos.

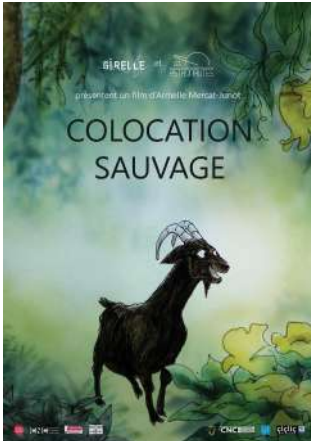


*Malvasía Aromática Dry **Blanco Joven.***

Tipo de Vino: Blanco seco. Variedad: monovarietal Malvasía Aromática. DO: Abona.
Alérgenos: contiene sulfitos.

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

Cortometrajes
Selección **GOAT (Greatest Of All Times)**, con la colaboración de **El Festivalito y Pentacle**.



SALVAJES COMPAÑEROS DE CASA (Colocation Sauvage, Wild Housemates)

Francia | 2023 | 14m51s | Comedia, animación / *Comedy, animation* | Dirección / *Directed by:* Armelle Mercat-Junot | Francés / *French*.

Sinopsis: una inocente cabra se interna en la jungla siguiendo sus sueños.

Synopsis: An innocent goat ventures into the jungle in pursuit of his dreams.

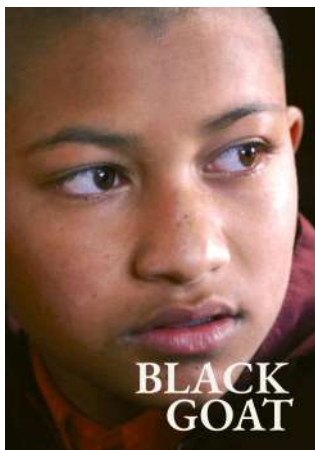


COMO UNA CABRA (Like a Goat)

España | 2011 | 8m21s | Drama | Dirección / *Directed by:* Kai Adam. *Productor / Producer:* Kai Adam. Reparto / *Cast* : Miguel Zurita, Cristina Amador. | Español / *Spanish*.

Sinopsis: la seguridad de un profesional de los recursos humanos es sacudida por una candidata, lo que le hace recordar su reciente pasado.

Synopsis: The security of a human resources professional is shaken by a candidate, which makes him reminisce his recent past.



LA CABRA NEGRA (*Kalo Bakhra, Black Goat*)

Nepal, EE.UU / *United States* | 2019 | Drama | 12m | Directora/ *Directed by:* Tang Yi | Nepali / Nepali.

Sinopsis: una nueva novicia tiene por primera vez su período. Cree que ha sido maldecida y que necesita sacrificar una cabra negra para librarse de su desgracia. Un corto del ganador de la *Palma de oro del Festival de Cannes* en 2021 con *Todos los cuervos del mundo (All the Crows in the World)*.

Synopsis: a young woman has her period for the first time. She believes that she has been cursed and that she must sacrifice a black goat to get rid of this misfortune. This short is the winner of the Palme d'Or at the Cannes Film Festival in 2021 with All the Crows in the the World.



OTRO CHISME (*Un Nòt Kankan, Another gossip*)

EE.UU. / USA | 2021 | 6m19s | Musical | Dirección, producción y edición / *Directed, Produced, and Edited by:* Douglas Capron. | Música / *Music:* Benoit LeBlanc. | Criollo de Luisiana (o Kouri-vini) / *Louisiana Creole (also known as Kouri-vini)*.

Sinopsis : a la señora Pédaux le gustaba tanto chismorrear que le hicieron una canción -cantada en la lengua criolla *Kouri-Vini*, todavía hablada en Luisiana- que llegó a ser muy popular en Nueva Orleans en 1906.

Synopsis: Mrs. Pédaux liked to gossip so much that they made her a song - sung in the Kouri-Vini Creole language, spoken to this day in Louisiana - gaining widespread popularity in New Orleans in 1906.

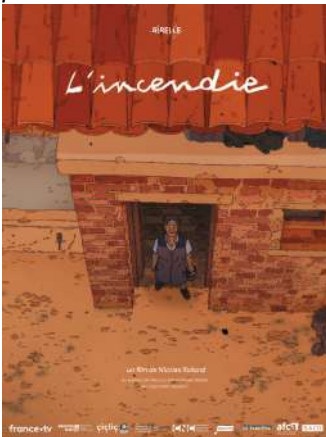
+ info: *Kouri-Vini: The return of the US' lost language* (artículo): <https://www.bbc.com/travel/article/20230228-kouri-vini-the-return-of-the-us-lost-language>



EL PODER DEL AGUA (*The Power of Water*)

Canarias, España | 2024 | 3m59s | Ficción / *Thriller* | Dirección / *Directed by*: Javi Armas. | Español / *Spanish*.

Sinopsis: quien tiene el agua tiene el poder, aunque el agua transforma a quien tiene poder.
Synopsis: he who has the water has the power, though the water transforms he who has the power.



EL INCENDIO (*L'incendie, Wildfire*)

Francia | 2022 | 13m49s | Animación / *Animation* | Dirección / *Directed by*: Nicolas Rolland.
Guion / Written by: Pierre Le Gall y Nicolas Rolland. Voces / *Voices* : Cécile Becquerelle, Nassim Bouguezzi, Nicolas Dromard et Alain. Francés / *French*.

Sinopsis: la armonía de la vida de campo se ve interrumpida por la peor de las pesadillas: un fuego que arrasa con todo.
Synopsis: Harmonious country life is disrupted by the worst of nightmares: a fire that ravages everything.



LA COOPERATIVA (*The Cooperative*)

Canarias, España | 2024 | 3m59s | Comedia / *Comedy* | Dirección / *Directed by*: Carlos de León. | Español / *Spanish*.

Sinopsis: cuando toca repartir, es difícil contentar a todo el mundo.
Synopsis: When it comes time to distribute, it is hard to please everyone.



PAJARRACOS (*Big Ugly Birds*)

Canarias, España | 2024 | 3m59s | Comedia, musical / Comedy, musical | Dirección / *Directed by*: Domingo de Luis. Música : Aristides Moreno. | Español / *Spanish*.

Sinopsis : hay aves de todo tipo, pájaros, pájaras y pajaritos ; pollos y polluelos; pajarracos y pajarracas ; virtuales y reales.

Synopsis: Birds of a feather flock together - but not all feathers are alive. Featuring avian species of all sorts: from big birds and little chicks to birds that roam virtual realms.

Gastronomía

*Carne madurada y otras exquisiteces caprinas, con Diego Schettenhofer, restaurante una estrella Michelin 1973 Taste (Hotel Europe Villa Cortés 5*GL) (Playa de Las Américas), Marichu Fresno, doctora en Veterinaria e investigadora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Salvador Betancort, pastor y quesero artesano, Cervezas Victoria (Málaga) y AOVE ÓleoTeide (Abona).*



- Carne madurada y otras exquisiteces caprinas, con Diego Schettenhofer, restaurante 1973 Taste (Hotel Europe Villa Cortés 5*GL) (Las Américas), una estrella Michelin, con materia prima Raza caprina tinerfeña.

El carismático Diego Schettenhofer impulsa con su equipo y el ICIA una investigación única a nivel mundial siguiendo la metodología *cuestionar · crear · cocinar*: la carne de cabra madurada. «En mi cocina, cada ingrediente cuenta su historia, desafiando lo convencional para revelar sabores ocultos y texturas inesperadas. Me sumerjo en el arte de lo posible e imposible, fusionando ciencia y tradición en cada plato, buscando siempre la esencia más pura en cada ingrediente y su sabor.» Una declaración de principios en línea con la filosofía del Famtástico.

Degustaciones:

- Tartar de carne de cabra madurada (+ 30 días) / *Aged goat tartar (30+ days)*.

Alérgenos / Allergens:

- 3. Huevos y productos a base de huevo. / Eggs.
- 6. Soja y productos a base de soja. / Soybeans.
- 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa). / Milk.
- 10. Mostaza y productos derivados. / Mustard.
- 11. Sésamo. / Sesame seeds.

- *Peto jareado con caldo de mojo verde y borreguera de batata. / Fish cooked at Canary Style.*

Alérgenos:

- 4. Pescado y productos a base de pescado. / Fish.
- 6. Soja y productos a base de soja. / Soybeans.
- 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa). / Milk.
- 15. Moluscos y productos a base de moluscos / Mollusk.

- Arroz meloso de baifo / *Young goat honeyed rice.*

Alérgenos:

- 6. Soja y productos a base de soja. / Soybeans.
- 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa). / Milk.

- Quesos singulares / *Cheese Selection.*

Alérgenos:

- 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa). / Milk.

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>



- **Razas caprinas canarias: características, historia y productos, con Marichu Fresno, doctora en Veterinaria e investigadora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA).**

Sus últimos proyectos han estudiado la trazabilidad racial de los quesos de cabra canarios y el efecto de la raza en la calidad sensorial de los mismos. En fecha reciente ha coordinado un proyecto para la caracterización morfológica, genética y productiva de la *Gallina Canaria* y actualmente está en curso el proyecto *Revalorización de la carne caprina mediante la maduración*. Todos estos proyectos se plantean con el objetivo de valorizar las producciones de las razas autóctonas de Canarias.

+ 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>



- **¿Qué hace único a un queso?, con Salvador Betancort, pastor y quesero artesano (La Laguna).** Autenticidad, amor por lo que hace y originalidad son las claves del éxito de este pastor excepcional cuyos exclusivos quesos no pueden comprarse con dinero.



En memoria de don **Nicomedes Carballo**, emblemático pastor de los altos de Candelaria y Arafo (siguiendo la tradición de su padre, Juan de Izaña, el último pastor de Las Cañadas del Teide) fallecido en este 2024 a los 89 años.

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 herraaje de cabras* (documento): <https://culturatradicionalgc.org/wp-content/uploads/2022/02/03UnHerraajeDeCabras.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)**

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 OleoTeide (Cooperativa Cumbres de Abona)**

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

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

En vivo

El timble del pastor y otras ruralidades contemporáneas,
por Pedro Ageno, Félix Morales y Fernando Angulo,
y la colaboración especial de Victoria Hernández
(Tenerife, Fuerteventura)



El timble del pastor y otras ruralidades contemporáneas (Tenerife, Fuerteventura) es una fusión innovadora de tradición canaria y modernidad. Instrumentos folclóricos y étnicos acompañados por la poesía de autores de Fuerteventura, se mezclan con aliños de música electrónica para crear una experiencia contemporánea que reinterpreta la vida rural de las islas. Este espectáculo conecta los sonidos y voces del pasado con una visión actual, donde lo tradicional y lo moderno conviven para celebrar el vínculo existente con la tradición caprina y la identidad isleña desde una perspectiva actual y singular. Por Pedro Ageno, timble y dirección artística; Félix Morales (voz, guitarra y guembri); Fernando Angulo (voz, percusión y electrónica); con la poesía de Andrés Francés y Domingo Umpiérrez "El Cuco". Este espectáculo creado para la ocasión contará, además, con la colaboración especial de Victoria Hernández, quien nos deleitará con su maravillosa voz.

+ 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
con *Sistah Vibes*



Despedida, fin de la noche

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



MINISTERIO DE INDUSTRIA Y TURISMO



Turismo de Islas Canarias
MARKETING FOR CANARY ISLANDS



TEATRO EL SAUZAL



ICDC Instituto Canario de Desarrollo Cultural



FESTIVALITO
festival de las estrellas de La Palma


pentAde



Información práctica

Adquisición de entradas

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

 Tu entrada será validada con un lector de códigos de barras o QR que puedes llevar en tu móvil. No es necesario pues que las imprimas. Piensa en nuestro medioambiente.

¿Cómo venir?

Dirección:

Teatro El Sauzal

C. la Constitución 3

38360 El Sauzal


Santa Cruz de Tenerife

Para venir andando, en transporte público, vehículo particular o en bicicleta:

[Clicka aquí](#)

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

Otras paradas de taxi: <https://www.elsauzal.es/transporte-publico/>

 Por favor, prioriza la utilización de transporte público. Si utilizas transporte privado: prioriza el vehículo de bajas emisiones y/o eléctrico. En todo caso, compártelo siempre que puedas con otras personas.

Accesibilidad de personas con diversidad funcional

El Teatro El Sauzal, tras una reciente remodelación, se ha convertido en un referente cultural del norte de Tenerife, contando con unas instalaciones totalmente accesibles.

Más información [aquí](#) y [aquí](#)

¿Tienes más preguntas?

Teatro El Sauzal


Tel. 922 14 97 56 (horario de oficina)

Email:

Contacto: <https://teatroelsauzal.com/contacto/>

Famtàstic

Email: info@famtaastic.es

 Antes de imprimir este programa, asegúrate de que sea imprescindible. En el Famtàstic nos tomamos muy en serio la protección de nuestro privilegiado medioambiente. Está a nuestro alcance.