

Nits d'arts gastronòmiques

f i y

www.famtastic.es

FAMTÀSTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

CORTOMETRAJES
ARTES EN VIVO
GASTRONOMIA
MÚSICA

La cabra tira al monte + Brutal VOL.2

Noches de artes gastronómicas

OCT / NOV 2024

Organiza Patrocina

International Arts Management
Financiado por la Unión Europea
GOBIERNO DE LAS ISLAS CANARIAS
GOBIERNO DE CANARIAS
TEATRO EL SAUZAL
Teatro Cuyás
Instituto Canario de Desarrollo Cultural
Canary Islands FILM

GERVEZAS VICTORIA
SESIFF
SMIFF
FESTIVALITO
MARBA
HECANSA

Tenerife

La Cabra tira al monte

Divendres, 4 de octubre, Teatro El Sauzal (El Sauzal).

Gran Canaria

La Cabra tira al monte
¡Brutal!

Divendres, 15 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria).
Dissabte, 16 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria).

www.famtastic.es

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 contaràn 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 Famtástico 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 Famtástico adquireixen un nou significat, més accessible, que ajuda a superar certs clixés. Els continguts del Famtástico 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 Famtástico 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.

FAMTÁSTIC
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

VIERNES
15 NOVIEMBRE
2024

www.famtastic.es

MÚSICA
GASTRONOMÍA
ARTES EN VIVO
CORTOMETRAJES

La cabra

tira al monte especial *Razas caprinas autóctonas*

TEATRO CUYÁS
19:00 HORAS
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Organiza Patrocina

International Arts Management
GERVEZAS VICTORIA
SESIFF
SMIFF
FESTIVALITO
BCN Sports Film
MARBA
Ginepro AIFA
HECANSA
Caga Pasa

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO
Islas Canarias
Gobierno de Canarias
Teatro Cuyás
Instituto Canario de Desarrollo Cultural
Canary Islands FILM

Gran Canaria Divendres, 15 de novembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria)

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 Atena 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,
tinerfena nord,
tinerfena sud i
palmera.

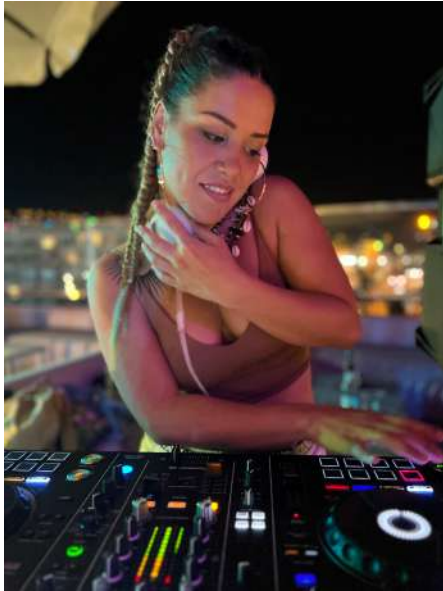


¹ El dicho en inglés sería

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

Programa

**Arribada i benvinguda al públic
MC i música set amb Sistah Vibes i
vins CRDO Gran Canària i DO Tacoronte-Acentejo.**



- MC i música set, per Sistah Vibes (Col·lectiu 7HTP, Tenerife).

Pel Famtástico sempre és un honor i per a l'audiència un privilegi començar amb la música i el carisma d'aquesta DJ que amb la seva pura vida porta el seu talent enorme a escenaris tan emblemàtics com el Rototom Sunsplash.

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



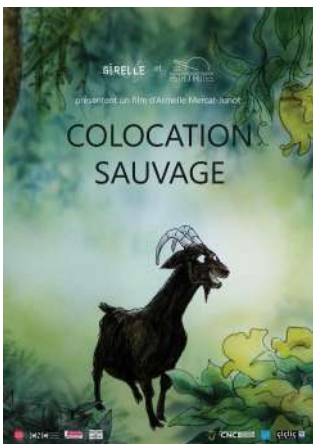
- Recepció, amb vins de DOP Gran Canària i DO Tacoronte-Acentejo.

+ info: Web: <https://vinosdegrancanaria.es/>

Pliego de condiciones: https://www.mapa.gob.es/images/es/gran_canaria_2011_01_01_tcm30-631967.pdf
https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/vcprd/DOP_gran_canaria.aspx



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



SALVAJES COMPAÑEROS DE CASA

França | 2023 | 14m51s | Comedia, animació | Direcció: Armelle Mercat-Junot | Francés.
Sinopsi: una innocent cabra s'interna a la jungla seguint els seus somnis.



COMO UNA CABRA

Espanya | 2011 | 8m21s | Drama | Direcció, producció: 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.



CABREO

Espanya (Canarias) | 2024 | 12m32s | Drama | Direcció, producció, guió : Jesús F. Cruz. | Repartiment: Aday Hernández Hernández, Paula Pérez Benítez, Tamara Puedes Rodríguez. | Música: Peste Bubónica, Marc Rodríguez | Espanyol

Sinopsi: el 2016 el Cabildo va ordenar eliminar 77 cabres. Molts mitjans, polítics i influencers van opinar del tema. Però ningú, mai, no va sentir l'opinió de les cabres. En aquesta pel·lícula es recullen els testimonis d'algunes.

Festivals: guanyador de la Menció Especial del Jurat al Festival Internacional de Cinema de Les Palmes de Gran Canària 2024.



PASTORES DEL s.XXI - GESTORES DEL TERRITORIO, EL PAISAJE Y LA BIODIVERSIDAD

Espanya (Canarias) | 2019 | 8m8s | Documental | Direcció, producció, guió: Rafael Marrero | Espanyol.

Sinopsi: peça curta documental encarregada pel Cabildo de Gran Canaria. Reflexions sobre el pasturatge tradicional a Gran Canària i la seva relació amb la natura, des de la mirada de els qui pasturen, viuen i formen part de l'entorn natural dels cims de l'illa. Primera part de la trilogia documental La Mirada Natural.



OTRO CHISME

EUA | 2021 | 6m19s | Musical | Direcció, producció i edició: Douglas Capron. | Música: Benoit LeBlanc. | Criollo de Luisiana (o Kouri-vini)

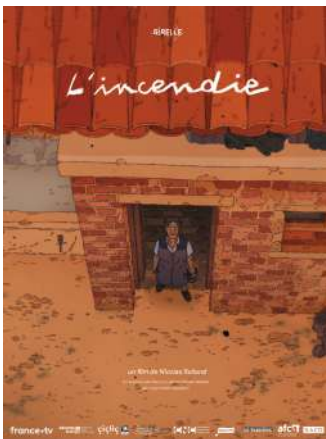
Sinopsis : a la señora Pédaux le gustaba tanto chismorrear que le hicieron una canción -cantada en la lengua criolla *Kouri-Vini*, todavía hablada en Luisiana- que llegó a ser muy popular en Nueva Orleans en 1906.

+ 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

Espanya (Canarias) | 2024 | 3m59s | Ficció | 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.
Sinopsi: l'harmonia de la vida de camp es veu interrompuda pel pitjor dels malsons: un foc que arrasa amb tot.



LA COOPERATIVA

Espanya (Canarias) | 2024 | 3m59s | Comedia | Direcció: Carlos de León. | Espanyol.
Sinopsi: quan toca repartir, és difícil aconseguir tothom.



PAJARRACOS

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

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

Gastronomia

Exquisideses caprines, amb
Borja Marrero, restaurant Muxgo, una Estrella verda Michelin,
(Hotel Santa Catalina) (Les Palmes de Gran Canària).
Lluís Serra, catedràtic de medicina i expert en dieta mediterrània (ULPGC).
Francisca Pérez "Paqui", ramadera i artesana, Formatges La Glòria (San
Bartomeu de Tirajana).
Cerveses Victòria (Màlaga).



- ***De la pastura al plat, per Borja Marrero, restaurant Muxgo, una Estrella verda Michelin (Las Palmas de Gran Canària).***

Nascut a Gran Canària, el xef Borja Marrero té una trajectòria de prestigi nacional i internacional. El seu recorregut passa per la primera línia de la cuina evolutiva del nostre país, on va transitar per la prestigiosa Escola Hofmann de Barcelona juntament amb grans noms com Ferran Adrià, Arzak o Ramon Freixa. En el seu periple internacional pels EUA i Mèxic, el xef va obrir un restaurant propi a Ciutat de Mèxic, a més d'exercir com a assessor gastronòmic per a diversos grups hostalers. De tornada a Las Palmas de Gran Canària, Marrero va iniciar a la seva Tejada natal un innovador projecte de km 0, totalment sostenible i en format de "cercle tancat" (horts, corral, ramaderia, formatgeria i obrador propis), que li va atorgar reconeixement a nivell local i nacional. Com l'Estrella verda Michelin (única de les Canàries), un sol guia Repsol, T d'or de la revista tapes, premi nacional d'aliments Madrid Fusión 2023 i premi Sostenibilitat Madrid Fusión 2023 entre altres. Actualment el xef aborda una nova etapa al restaurant Muxgo.

Degustacions:

- Sopa de queso de cabra

Al·lèrgens:

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

8. Fruits de closca i productes derivats.

- Quallada de llet de cabra amb escorça de pi
Al·lèrgens:
7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).
- Cabra estofada amb crema de papès i herbes
Al·lèrgens: cap
- Formatges de Tejeda de la pròpia finca de Borja Marrero
Al·lèrgens
7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).

+ info: <https://muxgo.es/>
<https://www.instagram.com/borjamarrerogastro/?hl=es>

Info alérgenos: <https://curso-alergenos.com/lecciones/los-14-alergenos-principales/>
Allergens info: <https://www.foodallergy.org/living-food-allergies/food-allergy-essentials/common-allergens>
<https://www.fda.gov/food/nutrition-food-labeling-and-critical-foods/food-allergies>
<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>



- **La cabra canària: salut i sostenibilitat, per Lluís Serra Majem, Universitat de Las Palmas de Gran Canària (ULPGC).**

Lluís Serra Majem és catedràtic de Medicina Preventiva i Salut Pública des del 1995 i rector de la Universitat de Las Palmas de Gran Canària (ULPGC). Llicenciat i Doctor en Medicina i Cirurgia (Universitat Autònoma de Barcelona, 1982 i 1987) i Especialista en Medicina Preventiva i Salut Pública. Exerceix un lideratge nacional i internacional en el camp de la nutrició i la salut pública, la dieta mediterrània, la prevenció de l'obesitat infantil i la sostenibilitat alimentària. Des del 1998 és titular de la Càtedra Unesco de Recerca, Planificació i Desenvolupament de sistemes locals de salut. Des de 1996 fins a finals de 2021 ha presidit la Fundació Dieta Mediterrània (FDM), des d'on ha impulsat i liderat el reconeixement de la Dieta Mediterrània com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat per la UNESCO, fita que es va obtenir el 2010. El seu historial científic el situa entre els cent investigadors més citats a Espanya (número dos en la seva especialitat el 2018 i 2019) i entre l'u per mil dels científics més citats a nivell mundial en el conjunt de les àrees de Ciència per al període 2013-2019, segons la Web of Sciences. És Medalla d'Or de Canàries 2021 (concedida pel Govern de Canàries) i fill adoptiu de Gran Canària.

+ info: CV (español e inglés): <https://www.iuibs.ulpgc.es/web-grupos/nutricion/personal/lluis-serra-majem/>
Perfil docente e investigador: <https://www2.ulpgc.es/index.php?pagina=crrPDI&ver=pdi&consulta=%22NDYxMTQyNDA=%22>
La dieta mediterrània (TED Talks): https://www.ted.com/talks/lluis_serra_majem_la_dieta_mediterranea?lng=es&geo=es



- **Secrets formatgers revelats, per Francisca Pérez "Paqui", ramadera i artesana, Formatges La Glòria (San Bartomeu de Tirajana).**

Francisca Olga Pérez Navarro (Paqui) gestiona, juntament amb José Miguel Ortega Suárez, Formatges La Glòria. Al seu dia van prendre el relleu generacional després d'una llarga tradició formatgera i de pasturatge

a la seva família. Aquesta formatgeria es localitza a La Glòria, Sant Agustí, al municipi de Sant Bartomeu de Tirajana. Disposen de bestiar propi per elaborar els seus formatges, unes dues mil cabres majoreres, que pasturen diàriament als voltants de la formatgeria. Tots els formatges s'elaboren amb llet crua de cabra majorera. Elaboren formatge semicurat la producció del qual mitjana anual és duns 65.000 kg. També maduren formatge, la seva producció mitjana anual de formatge curat és de 22.000 kg. Els seus formatges es poden degustar i comprar a la pròpia formatgeria, venen a comerços i establiments hostalers de la zona i, a més, venen al Mercadillo de Sant Ferran, a Sant Bartomeu de Tirajana. Un producte i una passió que han estat reconeguts tant per experts en tota mena de certàmens (entre els quals destaca els World Cheese Awards 2021 amb una medalla d'or a la categoria de formatge curat de cabra amb el seu formatge 'anyell de cabra'; i una medalla de bronze amb el seu formatge 'curat de cabra untat'), com pels amants del formatge.



+ info: IG: <https://www.instagram.com/quesoslagloria/?hl=es>
 Quesos artesanos de Gran Canaria: <https://www.quesosdegrancanaria.com/queserias/quesos-la-gloria/>
 Programa Somos Ocho (RTVE): https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=1863897324019620&id=100011981118747&rdid=xhOLriAlVVzwagOK
 FECAMA (web): <https://fecama.es/quienes-somos/>



- **Cervezas Victoria (Málaga)**

@cervezasvictoria 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 (llimona), Malacatí (blat), Sense.

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

- **En barra: Formatges La Glòria (D.O. Formatges Artesans Gran Canària) (San Bartolomé de Tirajana)**
 - Fresc.
 - Untat Pebre vermell 
 - Anyello 

Per saber-ne més:

- *Un herraie de cabras* (documento): <https://cultura tradicionalgc.org/wp-content/uploads/2022/02/03UnHerraieDeCabras.pdf>
- *La cabra es «mala» y la oveja «sólo da cagarrutas», el debate* (artículo): <https://pellagofio.es/portada/la-cabra-es-mala-y-la-oveja-solo-da-cagarrutas-el-debate/>
- *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>
- *Pastores del s.XXI - Gestores del territorio, el paisaje y la biodiversidad* (Trilogía *La Mirada Natural I*) (2019) (vídeo): <https://www.youtube.com/watch?v=Vu5IGOEe1rA>
- *Voces en el barranco* (Trilogía *La Mirada Natural II*) (2019) (vídeo): <https://www.youtube.com/watch?v=kD3Vx6CZIHA>
- *El olor de las estaciones* (Trilogía *La Mirada Natural III*) (2019) (vídeo): <https://www.youtube.com/watch?v=EQ6PaxX7SF0&t=1205s>
- *Mapas sonoros del ganado* (Parte 1) (2010) (vídeo): <https://www.youtube.com/watch?v=Cfvigo5rBDY>.
- *Mapas sonoros del ganado* (Parte 2) (2010) (vídeo): https://www.youtube.com/watch?v=jz6d1_N0-nE
- *Pastores de Gran Canaria* (vídeo) (2011): <https://www.youtube.com/watch?v=Whr851zadU8&t=51s>
- *Salto del garrote* (vídeo) (2012): https://www.youtube.com/watch?v=ZZKY_LL4EuA&t=106s
- *La Cabra Palmera: de la cumbre a la costa* (vídeo) (1990): <https://youtube.com/watch?v=Gz6vGOu4n0U&si=qt9joq4AM6aXe6vE>

En viu

Cants i sons tradicionals des de la contemporaneïtat, amb Piedraviva (Gran Canària)



- **Cants i sons tradicionals des de la contemporaneïtat, amb Piedraviva (Gran Canària).** Piedraviva és el trio format per D. Juan León (programació), Carmen Rodríguez (veu) i Iván C. Hernández (veu i timple). Un exercici d'experimentació i fusió d'elements tradicionals i contemporanis a partir de l'electrònica i el folklore de l'arxipèlag.

+ info:

- Fuerteventura: <https://www.youtube.com/watch?v=kZQPCBGCCQE>
- Bailadero: <https://www.youtube.com/watch?v=TVRYKHRLUPI>
- Sirinoque: <https://www.youtube.com/watch?v=NIImv0ALH28k>

Música set
amb *Sistah Vibes* (Tenerife)



+ info: *Colectivo 7HTP* (IG): <https://www.instagram.com/colectivo7http/>

Comiat, fi de la nit.

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



Informació pràctica

Compra d'entrades

https://teatrocuyas.entrees.es/janto/main.php?Nivel=Evento&idEvento=P2446C_LACABRATI

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 Cuyás

C/ Viera y Clavijo s/n

35002 Las Palmas de Gran Canaria

Illas Canarias - Espanya

Venir andando, en transporte público, vehículo particular, bicicleta y paradas de taxi más cercanas:

<https://teatrocuyas.com/localizacion.html>

P Si 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 Cuyás disposa de gran accessibilitat per al públic
Situat al mateix centre del barri de Vegueta-Triana de Las Palmas de Gran Canària, entre
els carrers
Viera i Clavijo i Pérez Galdós, el teatre està envoltat d'un espaió pati de 400 metres
quadrats,
en què es desenvolupa el Famtástico. Aquest és accessible per a persones amb diversitat
funcional des de la
mateixa via pública.

Más informació [aquí](#).

Tens més preguntes?

Teatro Cuyás

Tel. 928 43 21 81 (horario de oficina)

Email: info@teatrocuyas.com

Contacto: <https://teatrocuyas.com/contactar.html>

Famtástico

Email: info@famtastic.es

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