

Noches de Artes Gastronómicas · Evenings of Gastronomic Arts

f i y

www.famtastic.es

# FAMTĀSTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

CORTOMETRAJES  
ARTES EN VIVO  
GASTRONOMÍA  
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 Canarias  
TEATRO EL SAUZAL  
Teatro Cuyás  
Instituto Canario de Desarrollo Cultural  
Canary Islands FILM

GERVEZAS VICTORIA  
SESIFF  
SMIFF  
FESTIVALITO  
MARBA  
HECANSÁ

**Tenerife**

*La Cabra tira al monte*

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

**Gran Canaria**

*La Cabra tira al monte*  
*¡Brutal!*

Viernes, 15 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria).  
Sábado, 16 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria).

[www.famtastic.es](http://www.famtastic.es)

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:

- *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 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 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**.

**FAMTÁSTIC**  
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

VIERNES  
15 NOVIEMBRE  
2024

www.famtastic.es

MÚSICA  
GASTRONOMÍA  
CORTOMETRAJES  
ARTES EN VIVO

# 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 AKA  
HECANSA  
Caga Pasa

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

Gran Canaria Viernes, 15 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria)

### Presentación de la *noche*



*La cabra tira al monte* (o su variante canaria, *la cabra jala pal risco*<sup>1</sup>) “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”<sup>2</sup>. 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...  
majorera,  
tinerfeña norte,  
tinerfeña sur y  
palmera.

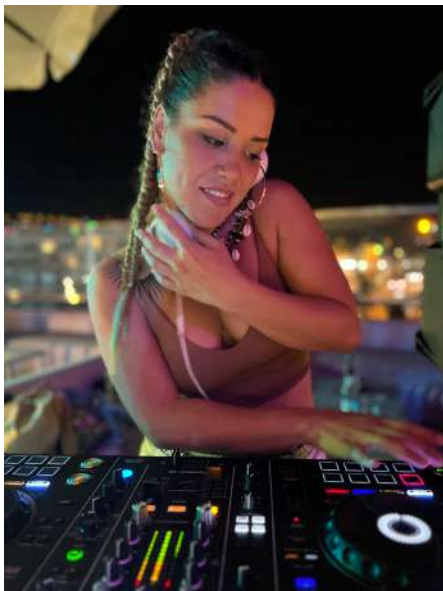


<sup>1</sup> El dicho en inglés sería *A leopard does not change its spots.*

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

## Programa

Llegada y bienvenida al público  
**MC y música set con Sistah Vibes y  
vinos CRDO Gran Canaria y DO Tacoronte-Acentejo.**



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

Para el *Famtàstic* siempre es un honor y para la audiencia un privilegio empezar con la música y el carisma de esta DJ que con su *pura vida* lleva su enorme talento a escenarios tan emblemáticos como el *Rototom Sunsplash*.

+ info: IG [https://www.instagram.com/sistah\\_vibes/](https://www.instagram.com/sistah_vibes/)



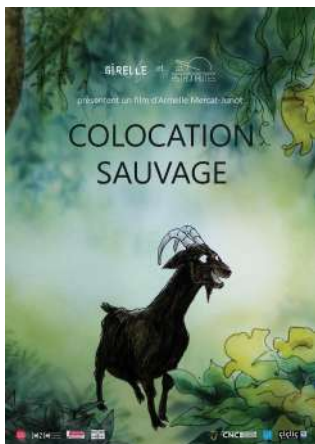
**- Recepción, con vinos de DOP Gran Canaria y DO Tacoronte-Acentejo.**

+ 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/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](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/vcprd/DOP_gran_canaria.aspx)



### Cortometrajes

Selección *GOAT (Greatest Of All Times)*, con la colaboración de *El Festivalito* (La Palma) y *Pentacle Distribution* (París)



#### **SALVAJES COMPAÑEROS DE CASA (*Colocation Sauvage, Wild Housemates*)**

Francia / *France* | 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 her dreams.*



#### **COMO UNA CABRA (*Like a Goat*)**

España / *Spain* | 2011 | 8m21s | Drama | Dirección, producción / *Directed, Produced by: 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.*



### **CABREO (*Goat Anger*)**

España (Canarias) / Spain (Canary Islands) | 2024 | 12m32s | Drama | Dirección, producción, guion / *Directed, Produced, Script by:* Jesús F. Cruz. | Reparto / *Cast:* Aday Hernández Hernández, Paula Pérez Benítez, Tamara Puedes Rodríguez. | Música / *Music by:* Peste Bubónica, Marc Rodríguez. | Español / *Spanish.*

Sinopsis: en 2016 el Cabildo ordenó eliminar a 77 cabras. Muchos medios, políticos e *influencers* opinaron del tema. Pero nadie, nunca, escuchó la opinión de las cabras. En esta película se recogen los testimonios de algunas de ellas.

Festivales: ganador de la *Mención Especial del Jurado en Festival Internacional de Cine de Las Palmas de Gran Canaria 2024.*



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

España (Canarias) / Spain (Canary Islands) | 2019 | 8m8s | Documental | Dirección, producción, guion / *Directed, Produced, Script by:* Rafael Marrero | Español / *Spanish.*

Sinopsis: pieza corta documental encargada por el Cabildo de Gran Canaria. Reflexiones sobre el pastoreo tradicional en Gran Canaria y su relación con la naturaleza, desde la mirada de quienes pastorean, viven y forman parte del entorno natural de las cumbres de la isla. Primera parte de la trilogía documental *La Mirada Natural.*



### **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>

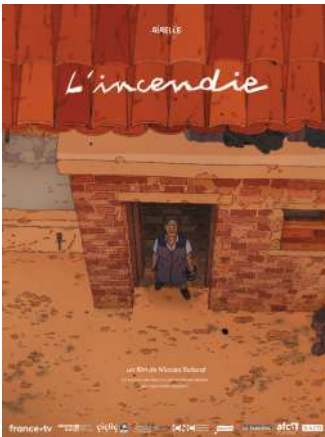




**EL PODER DEL AGUA (*The Power of Water*)**

España (Canarias) / Spain (Canary Islands) | 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 / France | 2022 | 13m49s | Animación / Animation | Dirección / Directed by: Nicolas Rolland. Guion / Script: 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*)**

España (Canarias) / Spain (Canary Islands) | 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*)**

España (Canarias) / Spain (*Canary Islands*) | 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 polluelños; 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**

*Exquisiteces caprinas, con*

Borja Marrero, restaurante *Muxgo*, una *Estrella verde Michelin*,  
(*Hotel Santa Catalina*) (Las Palmas de Gran Canaria).

Lluís Serra, catedrático de medicina y experto en dieta mediterránea (ULPGC).

Francisca Pérez "*Paqui*", ganadera y artesana, *Quesos La Gloria* (San Bartolomé de Tirajana).

Cervezas *Victoria* (Málaga).



- ***Del pasto al plato, por Borja Marrero, restaurant Muxgo, una Estrella verde Michelin (Las Palmas de Gran Canaria).***

Nacido en Gran Canaria, el chef Borja Marrero goza de una trayectoria de prestigio nacional e internacional. Su recorrido pasa por la primera línea de la cocina evolutiva de nuestro país, en el que transitó por la prestigiosa Escuela Hofmann de Barcelona junto a grandes nombres como Ferran Adrià, Arzak o Ramon Freixa. En su periplo internacional por EE. UU. y México, el chef abrió un restaurante propio en Ciudad de México, además de ejercer como asesor gastronómico para diversos grupos hosteleros. De regreso a Las Palmas de Gran Canaria, Marrero inició en su Tejada natal un innovador proyecto de km 0, totalmente sostenible y en formato de "círculo cerrado" (huertos, corral, ganadería, quesería y obrador propios), que le otorgó reconocimiento a nivel local y nacional. Como la *Estrella verde Michelin* (única de Canarias), un sol guía Repsol, T de oro de la revista tapas, premio nacional de alimentos *Madrid Fusión 2023* y premio *Sostenibilidad Madrid Fusión 2023* entre otros. En la actualidad el chef aborda una nueva etapa en su restaurante *Muxgo*.

**Degustaciones / *Tastings*:**

- Sopa de queso de cabra / *Goat cheese crème*.

*Alérgenos / Food allergens:*

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

8. *Frutos de cáscara y productos derivados.* / Tree nuts.

- Cuajada de leche de cabra con corteza de pino / *Goat milk curd with crispy pine bark.*

*Alérgenos / Food allergens:*

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

- Cabra estofada con crema de papas y hierbas / *Goat stew with cream of potato and herbs.*

*Alérgenos: ninguno. / Food allergens: none.*

- Quesos de Tejeda de la propia finca de Borja Marrero / *Cheeses of Tejeda, elaborated by Borja Marrero with products from his farm.*

*Alérgenos / Food allergens:*

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

+ 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 canaria: salud y sostenibilidad, por Lluís Serra Majem, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC).**

Lluís Serra Majem es catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública desde 1995 y rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC). Licenciado y Doctor en Medicina y Cirugía (Universidad Autónoma de Barcelona, 1982 y 1987) y Especialista en Medicina Preventiva y Salud Pública. Ejerce un liderazgo nacional e internacional en el campo de la nutrición y la salud pública, la dieta mediterránea, la prevención de la obesidad infantil y la sostenibilidad alimentaria. Desde 1998 es titular de la *Cátedra Unesco de Investigación, Planificación y Desarrollo de Sistemas Locales de Salud*. Desde 1996 hasta finales de 2021 ha presidido la *Fundación Dieta Mediterránea (FDM)*, desde donde ha impulsado y liderado el reconocimiento de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, hito que se obtuvo en 2010. Su historial científico le sitúa entre los cien investigadores más citados en España (número dos en su especialidad en 2018 y 2019) y entre el uno por mil de los científicos más citados a nivel mundial en el conjunto de las áreas de Ciencia para el periodo 2013-2019, según la *Web of Sciences*. Es *Medalla de Oro de Canarias 2021* (concedida por el Gobierno de Canarias) e hijo adoptivo de Gran Canaria.

+ 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 mediterránea (TED Talks): [https://www.ted.com/talks/lluis\\_serra\\_majem\\_la\\_dieta\\_mediterranea?lng=es&geo=es](https://www.ted.com/talks/lluis_serra_majem_la_dieta_mediterranea?lng=es&geo=es)



- **Secretos queseros revelados, por Francisca Pérez “Paqui”, ganadera y artesana, Quesos La Gloria (San Bartolomé de Tirajana).**

Francisca Olga Pérez Navarro (Paqui) gestiona, junto con José Miguel Ortega Suárez, *Quesos La Gloria*. En su día tomaron el relevo generacional tras una larga tradición quesera y de pastoreo en su familia. Esta quesería se localiza en La Gloria, San Agustín, en el municipio de San Bartolomé de Tirajana. Disponen de ganado propio para elaborar sus quesos, unas dos mil cabras mayoreras, que pastorean a diario en las inmediaciones de la quesería. Todos sus quesos se elaboran con leche cruda de cabra mayorera. Elaboran queso semicurado cuya producción media anual es de unos 65.000 kg. También maduran queso, su producción media anual de queso curado es de 22.000 kg. Sus quesos se pueden degustar y comprar en la propia quesería, venden a comercios y establecimientos hosteleros de la zona y, además, venden en el Mercadillo de San Fernando, en San Bartolomé de Tirajana. Un producto y una pasión que han sido reconocidos tanto por expertos en todo tipo de certámenes (entre los que destaca los *World Cheese Awards 2021* con una medalla de oro en la categoría de queso curado de cabra con su queso 'añejo de cabra'; y una medalla de bronce con su queso 'curado de cabra untado'), como por los amantes del queso.

+ 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&rid=xhOLriAlVVzwagOK](https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=1863897324019620&id=100011981118747&rid=xhOLriAlVVzwagOK)  
 FECAMA (web): <https://fecama.es/quienes-somos/>



- **Cervezas Victoria (Málaga)**

@cervezavictoria 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 barra: Quesos La Gloria (D.O. Quesos Artesanos Gran Canaria) (San Bartolomé de Tirajana).**

- Fresco.

- Untado Pimentón



- Añejo



Para saber más:

- *Un herraje de cabras* (documento): <https://cultura-tradicional.gc.org/wp-content/uploads/2022/02/03UnHerrajeDeCabras.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](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](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=Gz6vG0u4n0U&si=qt9jq4AM6aXe6vE>

**En vivo**

*Cantos y sonidos tradicionales desde la contemporaneidad, con Piedraviva (Gran Canaria)*



- ***Cantos y sonidos tradicionales desde la contemporaneidad, con Piedraviva (Gran Canaria).***

*Piedraviva* es el trío formado por D. Juan León (programación), Carmen Rodríguez (voz) e Iván C. Hernández (voz y timple). Un ejercicio de experimentación y fusión de elementos tradicionales y contemporáneos a partir de la electrónica y el folclore del archipiélago.

+ info:

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

**Música set**  
con *Sistah Vibes* (Tenerife)



+ info: *Colectivo 7HTP* (IG): <https://www.instagram.com/colectivo7htp/>

**Despedida, fin de la noche.**


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



## Información práctica

### Compra de entradas

[https://teatrocuyas.entrees.es/janto/main.php?Nivel=Evento&idEvento=P2446C\\_LACABRATI](https://teatrocuyas.entrees.es/janto/main.php?Nivel=Evento&idEvento=P2446C_LACABRATI)

 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 Cuyás**


C/ Viera y Clavijo s/n

35002 Las Palmas de Gran Canaria

Islas Canarias - España

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

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

 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 Cuyás dispone de gran accesibilidad para el público. Situado en el mismo centro del barrio de Vegueta-Triana de Las Palmas de Gran Canaria, entre las calles Viera y Clavijo y Pérez Galdós, el teatro está rodeado de un espacioso patio de 400 metros cuadrados, en el que se desarrolla el Famtástico. Este es accesible para personas con diversidad funcional desde la misma vía pública.

Más información [aquí](#).

### ¿Tienes más preguntas?

Teatro Cuyás


Tel. 928 43 21 81 (horario de oficina)

Email: [info@teatrocuyas.com](mailto:info@teatrocuyas.com)

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

Famtástico

Email: [info@famtastic.es](mailto:info@famtastic.es)

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