



www.famtastic.es



CORTOMETRAJES
GASTRONOMÍA

ARTES EN VIVO



FAMTASTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

ROBOTS+IA



NOCHE DE FINADOS

Noches de artes gastronómicas

SEPT / NOV 2025

Tickets :

Organiza :

Patrocina :

Colaboran :



QUÈ ÉS FAMTÀSTIC?

FamTàstic són sessions temàtiques que mariden curtmétratges i gastronomia amb actuacions en directe i DJs amb l'objectiu de crear una proposta cultural diferent per al públic, creador/es de continguts i productor/es.

A les nits temàtiques de FamTàstic podràs gaudir de:

- Una selecció de curtmétratges nacionals i internacionals, sovint realitzada en col·laboració amb altres festivals de referència, ja sigui en els seus territoris o per la seva temàtica.
- Degustacions gastronòmiques elaborades en exclusiva i presentades en viu per cuiner/es reconegut/des per la seva tècnica, discurs (concepte) i cor (art), que prioritzen els productes locals i sostenibles amb DOP, DO, IGP i altres segells de qualitat.
- Actuacions en directe: concerts, arts escèniques, performances...
- Sessions musicals seleccionades per DJs i selectors.
- Altres formes d'expressió artística, entre d'altres: exposicions, instal·lacions o ambientacions sonores, escenogràfiques o a través de projeccions.

Tots aquests continguts es trien en consonància amb el tema escollit per a la sessió, a través dels quals el públic descobreix conceptes sobre aquesta temàtica, els experimenta i els gaudeix.

D'aquesta manera, FamTàstic aborda les arts d'una manera singular i facilita que el públic interactui amb artistes, creador/es, espais i amb altres assistents, descobrint i experimentant expressions culturals no convencionals, afavorint que cada participant creï la seva pròpia experiència. Els continguts, que individualment podrien no atreure segments importants de població, adquireixen al FamTàstic un significat diferent i es tornen més accessibles en reunir-se en un context compartit. Així, el FamTàstic genera un entorn la suma del qual és més gran que la de les seves parts individuals.

OBJECTIUS

Oferir una plataforma per a la creació i difusió de la creativitat, la producció i les arts locals i internacionals.

Presentar conceptes derivats de la temàtica de cada nit.

Per al públic:

- Descobrir · Experimentar · Gaudir
- Participar en una activitat cultural “diferent”.

En la seva edició 2025, FamTàstic ofereix dues nits temàtiques en quatre localitzacions:

FAMTÀSTIC 2025

26 de setembre, Teatre El Sauzal (Tenerife). Nit: *Robots + IA*
(especial *El present que no ha estat, el futur que ens espera*).

1 de novembre, Liceo Taoro (La Orotava, Tenerife). Nit: *Nit de finals*
(especial *Toma castanya!*).

7 de novembre, Antiga Fàbrica Estrella Damm (Barcelona). Tema: *Robots + IA*
(especial *El present que no ha estat, el futur que ens espera*).

21 de novembre, Teatre Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria). Tema: *Robots + IA*
(especial *El present que no ha estat, el futur que ens espera*).

¿QUÉ ES FAMTÀSTIC?

FamTàstic son sesiones temáticas que maridan cortometrajes y gastronomía con actuaciones en directo y DJs con el fin de crear una propuesta cultural diferente para público, creadora/es de contenidos y productora/es.

En las noches temáticas de FamTàstic podrás disfrutar de:

- Una selección de cortometrajes nacionales e internacionales, frecuentemente, realizada en colaboración con otros festivales de referencia, bien en sus territorios, bien por su temática.
- Degustaciones gastronómicas elaboradas en exclusiva y presentadas en vivo por cocinera/os reconocida/os por su técnica, discurso (concepto) y corazón (arte), que priorizan los productos locales y sostenibles con DOP, DO, IGP y otras etiquetas de calidad.
- Actuaciones en directo: en forma de conciertos, artes escénicas, performances,...
 - Sesiones musicales curadas por DJs y selectores.
- Otras formas de expresión artística, entre otras: exposiciones, instalaciones o ambientaciones sonoras, escenográficas o a través de proyecciones.

Todos estos contenidos se seleccionan en consonancia con el tema escogido para la sesión, a través de los cuales el público descubre conceptos sobre este tema, los experimenta y los disfruta.

De esta forma, FamTàstic aborda las artes de una manera singular y facilita que el público interactúe con artistas, creadora/es, espacios y con otras personas asistentes, descubriendo y experimentando expresiones culturales no convencionales, favoreciendo que cada asistente cree su propia experiencia. Los contenidos, que individualmente podrían no atraer a segmentos importantes de población, adquieren en el FamTàstic un significado diferente y se vuelven más accesibles al reunirse en un contexto compartido.

De esta forma, el FamTàstic genera un entorno cuya suma es mayor que la suma individual de sus partes.

OBJETIVOS

- Ofrecer una plataforma para la creación y difusión de la creatividad, la producción y las artes locales e internacionales.
 - Presentar conceptos, los que se derivan del tema de cada noche.
 - Para el público:
 - Descubrir · Experimentar · Disfrutar
 - Participar en una actividad cultural “diferente”.

En su edición 2025 FamTàstic ofrece dos noches temáticas en cuatro localizaciones:

FAMTÀSTIC 2025

26 de septiembre, Teatro El Sauzal (Tenerife). Noche: *Robots + IA* (especial *El presente que no fue, el futuro que nos espera*).

1 de noviembre, Liceo Taoro (La Orotava, Tenerife). Noche: *Noche de finados* (especial *¡Toma castaña!*).

7 de noviembre, Antiga Fàbrica Estrella Damm (Barcelona). Tema: *Robots + IA / AI* (especial *El presente que no fue, el futuro que nos espera*).

21 de noviembre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria). Tema: *Robots + IA*
(especial *El presente que no fue, el futuro que nos espera*).

WHAT IS FAMTÀSTIC?

FamTàstic is a series of themed sessions that pair short films and gastronomy with live performances and DJs, creating a unique cultural proposal for audiences, content creators, and producers.

At FamTàstic's themed nights you can enjoy:

- A selection of national and international short films, often curated in collaboration with other leading festivals, whether by territory or theme.
- Exclusive gastronomic tastings, prepared live by renowned chefs celebrated for their technique, concept, and heart, always prioritizing local and sustainable products with PDO, DO, PGI, and other quality labels.
- Live performances: from concerts to performing arts and experimental shows.
- Curated DJ and selector sessions.
- Other forms of artistic expression, including exhibitions, installations, and immersive sound, stage, or projection design.

All of these contents are selected in line with the theme chosen for each session, offering the audience the chance to discover, experience, and enjoy new perspectives.

In this way, FamTàstic approaches the arts in a unique way, encouraging audiences to interact with artists, creators, venues, and with each other—discovering and experiencing unconventional cultural expressions, and allowing each person to craft their own experience. Contents that might not individually attract a wide audience become more engaging and accessible when presented together in a shared context. FamTàstic thus creates an environment where the whole is greater than the sum of its parts.

OBJECTIVES

- To provide a platform for the creation and dissemination of local and international creativity, production, and the arts.
 - To present new concepts inspired by the theme of each night.
 - For the audience:
 - Discover · Experience · Enjoy
 - Take part in a “different” kind of cultural activity.

FAMTÀSTIC 2025

For its 2025 edition, FamTàstic presents two themed nights in four venues:

- **September 26, Teatro El Sauzal (Tenerife).** Theme: Robots + AI (Special: The Present That Never Was, the Future That Awaits Us).
- **November 1, Liceo Taoro (La Orotava, Tenerife).** Theme: All Souls's Eve (Special: Chestnut Celebration!).
- **November 7, Antiga Fàbrica Estrella Damm (Barcelona).** Theme: Robots + AI (Special: The Present That Never Was, the Future That Awaits Us).
- **November 21, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria).** Theme: Robots + AI (Special: The Present That Never Was, the Future That Awaits Us).

f i g y t s d



FAMTÀSTIC

DESCOBREIX · EXPERIMENTA · GAUDEIX

07 NOV
2025
18:30H

ARTS EN VIU
CURTMETRATGES · GASTRONOMIA DJ

www.famtastic.es

ROBOTS+IA

ESPECIAL / EL PRESENT QUE NO HA ESTAT, EL FUTUR QUE ENS ESPERA

ANTIGA FÀBRICA DAMM (C/ ROSSELLÓ 515, BARCELONA)

Tickets.:



Organitza.:



Patrocina.:



Colaboran.:



f i g y x s d

 **FAMTASTIC**
DISCOVER · EXPERIENCE · ENJOY

07 NOV
2025
18:30H

SHORT FILMS - LIVE ARTS - GASTRONOMY - AND MORE

ROBOTS+AI

SPECIAL THE PRESENT THAT NEVER WAS, THE FUTURE THAT AWAITS US

ANTIGA FÀBRICA ESTRELLA DAMM
(C/ ROSSELLÓ 515, BARCELONA)

Tickets.:



Organized by .:



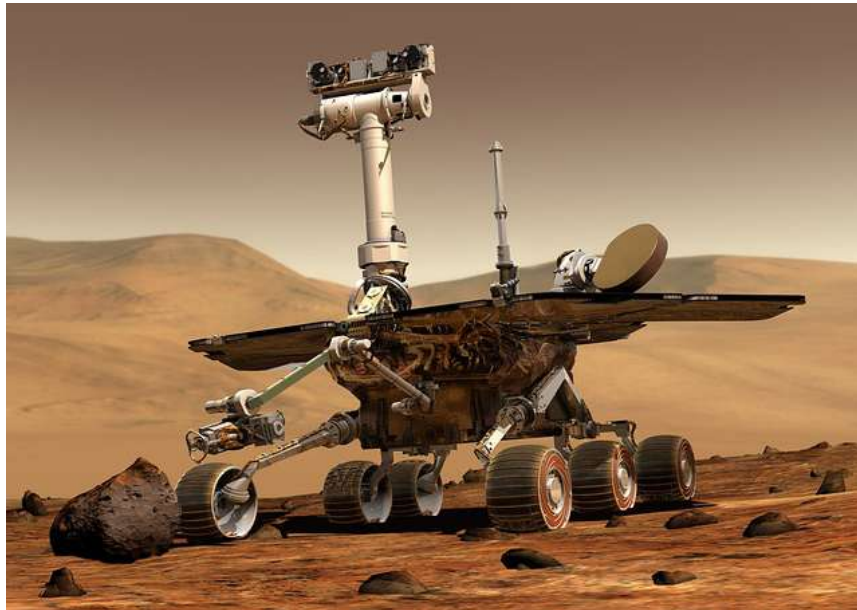
Sponsors .:



In collaboration with .:



PRESENTACIÓ/N DE LA NIT/ NOCHE / EVENING INTRODUCTION



Lleis de la robòtica / Laws of Robotics

Llei/Law

Català

English

Primera	Un robot no farà mal a un ésser humà ni, per inacció, permetrà que un ésser humà pateixi cap mal.	<i>A robot may not injure a human being, or, through inaction, allow a human being to come to harm.</i>
Segona	Un robot ha d'obeir les ordres donades pels éssers humans, llevat que aquestes ordres entrin en conflicte amb la <i>Primera Llei</i> .	<i>A robot must obey the orders given it by human beings, except where such orders would conflict with the First Law.</i>
Tercera	Un robot ha de protegir la seva pròpia existència en la mesura que aquesta protecció no entri en conflicte amb la <i>Primera</i> o la <i>Segona Llei</i> .	<i>A robot must protect its own existence as long as such protection does not conflict with the First or Second Law.</i>
+		
Zero	Un robot no pot fer mal a la humanitat, o, per inacció, permetre que la humanitat pateixi mal.	<i>A robot may not harm humanity, or, by inaction, allow humanity to come to harm.</i>

Isaac Asimov

```
// INITIALIZE FAMTÀSTIC_PROTOCOL 2025
>>> LOAD MODULES...
---- ***** >> CURTS:: "DEUS.EX.MACHINA" [OK]
-- . - .. >> GASTRONOMIA:: Marta Minoves + Andreu Català + Diverses cervesses Damm
[READY]
-- . - >> LIVE_EXECUTION:: Moritz Simon Geist.SonicRobots+Tripods-1.exe [RUNNING]
01001000 01101001
// OUTPUT: "Hi"
// QUERY SEQUENCE ? IF (ROBOTS > HUMANS) { THEN DISPLAY
"Algun dia els robots dominaran la Terra?"
} ELSE { DISPLAY "Will robots rule the Earth someday?"
OUTPUT :: "Els Humans mantenen el control... per ara //
} ELSE { DISPLAY "Humans still in control... [for now]"
OUTPUT "Domini pendent "
} ELSE { DISPLAY "Dominance pending "
// END OF LINE
```

PROGRAMA DE LA NIT / NOCHE / EVENING PROGRAMME

Benvinguda / Bienvenida / Welcome

Música per a humanoids / Música para humanoides / Music for Humaniods

Cerveza / Cervessa Inedit Beer.

Horari/o / Schedule: 18:30-18:50

-Selecció *Música para humanoides / Music for Humaniods Selection.*



- Cervessa *INEDIT.*

INEDIT es fa a partir de dos tipus de cerveses: cervesa de malta d'ordi tradicional i cervesa de blat. Aquesta cervesa de blat o cervesa blanca és de l'estil Witbier, originari de Bèlgica i que es caracteritza perquè s'elabora amb blat sense maltejar. El fet d'elaborar-se amb blat sense maltejar fa que la cervesa tingui més cos i augmenti la sensació de volum i suavitat en boca.

INEDIT se elabora a partir de dos tipos de cerveza: cerveza de malta de cebada tradicional y cerveza de trigo. Esta cerveza de trigo, también llamada cerveza blanca, es del estilo Witbier, originario de Bélgica, y se caracteriza porque se elabora con trigo sin maltear. El uso de trigo sin maltear hace que la cerveza tenga más cuerpo y aumente la sensación de volumen y suavidad en boca.

INEDIT is brewed from two types of beer: traditional barley malt beer and wheat beer. This wheat beer, also known as white beer, is in the *Witbier* style, originally from Belgium, and is characterized by being brewed with unmalted wheat. Using unmalted wheat gives the beer more body and enhances the sense of volume and smoothness on the palate.

+ info: <https://www.damm.com/ca/cerveses/inedit>

Curtmetratges / Cortometrajes / *Short films*

Selecció/n / *Selection*

[Deus] Ex Machina

en col·laboració amb / en colaboración con / *in collaboration with*

SeSIFF, SMIFF (Seül / *Seoul*)

Horari/o / *Schedule*: 19:00 - 20:20



ORDRE (정리, Orden, Arrangement)

Corea del Sud / Sur / *South Korea* | 2019 | 14' 50" | Coreà amb subtítols en castellà i anglès
| Coreano con subtítulos en español e inglés / *Korean with Spanish and English subtitles*.

Direcció/n i/y guió/n / *Directed by and written by*: Lee Jieun. Director de fotografia / *Director of Photography*: LEE JUHWAN. Música / *Music*: LIM MINJU. Producció/n / *Producer*: PARK HYUNSUK. Repartiment / Reparto / *cast*: Song Gwangja.

Sinopsi: una anciana solitària ordena tota la seva vida amb un vell robot.

Sinopsis: una anciana solitaria ordena toda su vida con un viejo robot.

Synopsis: a lonely old lady arranges her whole life with an old robot.

Premis / Premios / *Awards*: 11th Seoul International Extreme Short Image & Film Festival:

Premi del públic / Premio del público / *Audience Award*. Special Mention 12th Seoul International Senior Film Festival: Best Film / Menció/n especial: Millor Pel·lícula / Mejor Película.



ADÉU OS (Bye Bear, Adiós oso)

Alemanya / Alemania / *Germany* | 2023 | 10'44" | Sense diàlegs / Sin diálogos / *No dialogues*.

Direcció, guió i edició / Dirección, guion y edición / *Direction, script and editing*: Jan Bitzer.

Producció / Producción / *Production*: Christian "Chan" Zehetmeier, Ilija Brunck, Jan Bitzer, Jona Brunck.

Sinopsi: Anys 80. Un motel atrotinat. Aquí és on un club secret d'amics robots es reuneix regularment per viure els seus somnis de ser una altra cosa. Tots comparteixen el desig de ser animals. Aquesta nit és la festa de comiat d'un d'ells. Aquest amic canviarà i marxarà per sempre.

Sinopsis: Años 80. Un motel destartelado. Aquí es donde un club secreto de amigos robots se reúne con regularidad para vivir sus sueños de ser otra cosa. Todos comparten el deseo de ser animales. Esta noche es la fiesta de despedida para uno de ellos. Este amigo cambiará y se irá para siempre.

Synopsis: The 80s. A run-down motel. This is where a secret club of robot friends gather regularly to live out their dreams of being something else. They share a desire to be animals. On this night, it's a goodbye party for one of them. This friend will change and leave for good.



FORMACIÓ EN EL LLOC DE TREBALL (오제이티, Formación en el puesto de trabajo, On the Job Training (OJT))

Corea del Sud/Sur / South Korea | 2017 | 23' 27" | Ficció / Fiction | Coreano con subtítulos en español e inglés / Korean with Spanish and English subtitles.

Director i/y guionista / Director and Writer: CHOI Sujin. **Música / Music:** JEON Sejin. **Director de fotografia / Director of Photography:** KIM Ji ryong. **Productor / Producer:** PARK JUN HYOUNG. **Repartiment / Reparto / Cast:** HWANG Sang kyung, PARK Ji yeon, NAM Yeon woo, MOON Chang-gil.

Sinopsi: un subgerent, l'ascens del qual fa molt de temps que s'endarrereix, ha d'entrenar un nou empleat qui —o millor dit, que— en realitat és una intel·ligència artificial. Al llarg del procés, el subgerent queda atrapat en els foscos secrets de l'empresa. Un nou curtmetratge de ciència-ficció ambientat en un futur més proper del que hom pensa.

Sinopsis: un subgerente, cuya promoción lleva mucho tiempo retrasada, tiene que entrenar a un nuevo empleado quien —o mejor dicho, que— en realidad es una inteligencia artificial. A lo largo del proceso, el subgerente queda atrapado en los oscuros secretos de la empresa. Un cortometraje nuevo de ciencia ficción ambientado en un futuro más cercano de lo que uno piensa.

Synopsis: an assistant manager whose promotion is long due has to train a new employee who—or rather, which—is in fact an artificial intelligence. Along the course, the assistant manager gets caught into the dark secrets of the corporation. A brand new Sci-Fi short film set in near—er than one thinks—future.

Declaració del director: “Era (edat) de la IA, quin valor s’ha de donar a una màquina que aprèn per si sola? M’agradaria reflexionar sobre l’agenda d’aquesta era, que pot ser una qüestió força seriosa, juntament amb el públic (de manera natural) a través d’una pel·lícula agradable i còmica”.

Declaración del director: “era (edad) de la IA, ¿qué valor debe darse a una máquina que aprende por sí sola? Me gustaría reflexionar sobre la agenda de esta era, que puede ser una cuestión bastante seria, junto con el público (de forma natural) a través de una película agradable y cómica”.

Director's Statement: "Era (Age) of AI, what value should be given to machine that learn on their own? I would like to think about the agenda of the age that can be a rather serious question with audience (naturally) through a pleasant and comic movie.

Segundo Premio en el IV Festival de Cine Saram Saneun Sesang / 4th Saram Saneun Sesang Film Festival: 2nd Prize.



NO SÓC UNA ROBOT (*Ik ben geen robot, No soy una robot, I'm not a robot*).

Holanda-Bè/èlgica / Netherlands-Belgium | 2023 | 22m. | **Coreano con subtítulos en español e inglés / Korean with Spanish and English subtitles.**

Direcció/n i/y guió/n / *Direction and screenplay:* Victoria Warmerdam. Repartiment /

Reparto / *Cast:* Ellen Parren, Henry Van Loon, Thekla Reuten, Juliette Van Ardenne, Asma El Mouden, Sophie Höppener, Joep Vermolen, Sieger Slood.

Sinopsis: tras fallar repetidamente en las pruebas *Captcha*, la productora musical Lara se obsesiona con una inquietante pregunta: ¿podría ser ella un robot?

Synopsis: after repeatedly failing *Captcha* tests, music producer Lara becomes obsessed with a disturbing question: could she be a robot?

Curt guanyador de l'Oscar de l'Acadèmia de Cinema 2025 / Corto ganador del Oscar de la Academia del Cine 2025 / 2025 Oscar® Winning Short Film for Best Live Action Short¹.

+ info: <https://www.newyorker.com/video/watch/im-not-a-robot>
<https://www.youtube.com/watch?v=gyblahMKURM>

¹<https://www.newyorker.com/news/press-room/the-new-yorker-film-im-not-a-robot-wins-a-2025-academy-award>.

Gastronomia / Gastronomía / Gastronomy

Cuina del futur / Cocina del futuro / Cuisine of the Future, per / por / by

Marta Minoves, *European Young Chef Award 2024*

Andreu Català Mallofré, *catedràtic robòtica UPC* professor

Cineasta / Filmmaker

Horari/o / Schedule: 20:30-21:30



Cuina del futur / Cocina del futuro / Cuisine of the Future, per / por / by Marta Minoves, *European Young Chef Award 2024*. Graduada en Ciències Culinàries i Gastronòmiques al barceloní CETT-UB, amb especialització en alta cuina, al novembre de 2024 es va proclamar guanyadora de la vuitena edició de l'**European Young Chef Award** celebrat a Sicília. Al març d'aquell mateix any, va guanyar el **36è concurs de Millor Cuinera Jove de Catalunya**. Marta ha treballat amb cuineres i cuiners com **Carme Ruscaldeda**, **Lluc Cruselles**, **Nando Jubany** (restaurant L'Aigua) o **Ángel León** (Aponiente). La finalitat de la seva cuina és "mostrar el respecte que sento pel producte, per la meva terra i per aquella cultura culinària catalana que m'ha llegat la meva àvia, cuinera a la Fonda Tor".

Graduada en Ciencias Culinarias y gastronómicas en el barcelonés CETT-UB, con especialización en alta cocina, en noviembre de 2024 se proclamó ganadora de la octava edición del European Young Chef Award celebrado en Sicilia. En marzo de ese mismo año, ganó el 36 concurso de Millor Cuinera Jove de Catalunya. Marta ha trabajado con cocineras como Carme Ruscaldeda, Lluc Cruselles, Nando Jubany (restaurant L'Aigua) o Ángel León (Aponiente). La finalidad de su cocina es "mostrar el respeto que siento por el producto, por mi tierra y por esa cultura culinaria catalana que me ha legado mi abuela, cocinera en la Fonda Tor".

Graduated in Culinary and Gastronomic Sciences at **CETT-UB in Barcelona**, with a specialization in haute cuisine, in November 2024 she was proclaimed winner of the **8th European Young Chef Award** held in Sicily. In March of the same year, she won the **36th Young Chef of Catalonia Contest**. Marta has worked with renowned chefs such as **Carme Ruscaldeda**, **Lluc Cruselles**, **Nando Jubany** (restaurant L'Aigua), and **Ángel León** (Aponiente). The purpose of her cuisine is "to show the respect I feel for the product, for my land, and for the Catalan culinary culture passed down to me by my grandmother, a cook at Fonda Tor."

+ info YT: <https://www.youtube.com/watch?v=rCOCT-AnnJg>
IG: https://www.instagram.com/marta_minoves/?hl=es
<https://caternewsdigital.com/entrevistas/marta-minoves-ganadora-del-european-chef-young-award/>
LV: <https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20241130/10157952/nueva-mejor-cocinera-joven-europa-llama-marta-minovis-berga.html>



- **Robots: passat, present i futur**, per Prof. Dr. Andreu Català Mallofré, expert en robòtica i Catedràtic del Departament d'Enginyeria de Sistemes, Automàtica i Informàtica Industrial (ESAI-707) (Universitat Politècnica de Catalunya-UPC). Llicenciat en Física per la Universitat de Barcelona i doctor en Física per la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC). Degà de l'Escola d'Enginyeria de Vilanova i la Geltrú des del 2000 al 2006, Director del Centre de Recerca en Atenció a la Dependència i Vida Autònoma. Els seus interessos de recerca inclouen tecnologies assistencials, intel·ligència artificial, robòtica social, sensors portables i intel·ligents. Coordinador de projectes de recerca internacionals i nacionals, entre ells la European Thematic Network in Falls Prevention Intervention and Security (E-NOFALLS 2013-16). Promotor i membre del consell d'administració de la Spin Off, SENSE4CARE. (<http://www.sense4care.com/>).

- **Robots: pasado, presente y futuro**, por el Prof. Dr. Andreu Català Mallofré, experto en robótica y Catedrático del Departamento de Ingeniería de Sistemas, Automática e Informática Industrial (ESAI-707) (Universitat Politècnica de Catalunya-UPC). Licenciado en Física por la Universitat de Barcelona y doctor en Física por la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC). Decano de la Escuela de Ingeniería de Vilanova i la Geltrú desde el 2000 hasta el 2006, Director del Centro de Investigación en Atención a la Dependencia y Vida Autónoma. Sus intereses de investigación incluyen tecnologías asistenciales, inteligencia artificial, robótica social, sensores portátiles e inteligentes. Coordinador de proyectos de investigación internacionales y nacionales, entre ellos la European Thematic Network in Falls Prevention Intervention and Security (E-NOFALLS 2013-16). Promotor y miembro del consejo de administración de la spin-off SENSE4CARE. (<http://www.sense4care.com/>).

- **Robots: Past, Present and Future**, by Andreu Català Mallofré, expert of Robotics and Professor at the Department of Systems Engineering, Automation and Industrial Informatics (ESAI-707) (Polytechnic University of Catalonia – UPC). Graduated in Physics from the University of Barcelona and PhD in Physics from the Universitat Politècnica de Catalunya (UPC). Dean of the School of Engineering of Vilanova i la Geltrú from 2000 to 2006, and Director of the Research Center for Care of Dependency and Independent Living. His research interests include assistive technologies, artificial intelligence, social robotics, and wearable and smart sensors. Coordinator of international and national research projects, among them the European Thematic Network in Falls Prevention Intervention and Security (E-NOFALLS 2013–16). Founder and board member of the spin-off SENSE4CARE. (<http://www.sense4care.com/>).

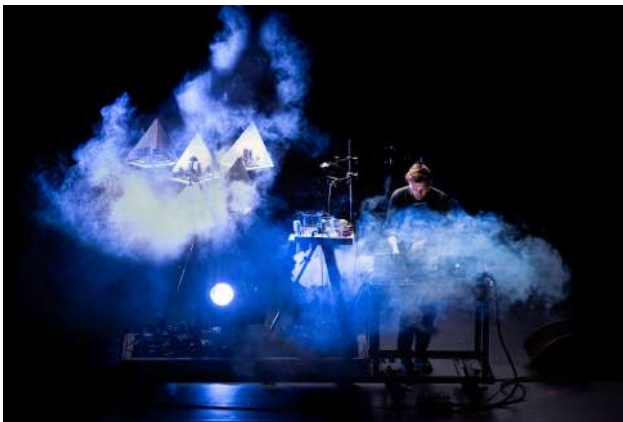
+ info: Article *Directing Attention Through Gaze Hints Improves Task Solving in Human–Humanoid Interaction* (https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC6438392/?utm_source=chatgpt.com)
Article *Modelling engagement in dementia through behaviour. Contribution for socially interactive robotics* (<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28813970/>)
Relación de publicaciones académicas:
https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=4RboygwAAAAJ&utm_source=chatgpt.com

Arts en viu / Artes en vivo / Live arts

Sonic Robots – Tripods One

per / por / by **Moritz Simon Geist** (Berlín)

Horari/o / Schedule: 21:30-22:30



Sonic Robots - Tripods One, per / por / by **Moritz Simon Geist** (Berlín).

En l'actuació tecno-robòtica de **Moritz Simon Geist**, robots musicals construïts a mida creen cada so en directe damunt de l'escenari, redefinint l'experiència de la música techno. Geist, músic i artista alemany, utilitza aquests instruments robòtics per produir una música electrònica diferent i contemporània. Cada màquina —des de generadors de tons fins a escultures sonores— està dissenyada per crear sons dinàmics que ressonen amb les estructures de la música electrònica actual. L'actuació és alhora una experiència musical i visual. L'orquestra robòtica de Geist inclou instruments fets a mida com una kalimba futurista, un charles pneumàtic i una guitarra-drone, que aporten una dimensió tàctil i visual a la música. Aquest enfocament reforça la connexió del públic amb els sons que escolta.

*En la actuación tecno-robótica de **Moritz Simon Geist**, robots musicales contruidos a medida crean cada sonido en directo sobre el escenario, redefiniendo la experiencia de la música techno. Geist, músico y artista alemán, utiliza estos instrumentos robóticos para producir una música electrónica distinta y contemporánea. Cada máquina —desde generadores de tonos hasta esculturas sonoras— está diseñada para crear sonidos dinámicos que resuenan con las estructuras de la música electrónica actual. La actuación es a la vez una experiencia musical y visual. La orquesta robótica de Geist incluye instrumentos hechos a medida como una kalimba futurista, un hi-hat neumático y una guitarra-dron, que aportan una dimensión táctil y visual a la música. Este enfoque refuerza la conexión del público con los sonidos que escucha.*

In **Moritz Simon Geist's** techno-robotic performance, custom-built music robots create every sound live on stage, redefining the techno music experience. Geist, a German musician and artist, uses these robotic instruments to produce distinct, contemporary

electronic music. Each machine, from tone generators to sound-producing sculptures, is designed to create dynamic sounds that resonate with modern electronic music structures. The performance is both a musical and visual experience. Geist's robotic orchestra includes custom-made instruments like a futuristic kalimba, a pneumatic hi-hat, and a drone guitar, adding a tactile and visual dimension to the music. This approach enhances the audience's connection to the sounds they hear.



+ info: IG: <https://www.instagram.com/moritzsimongeist/>
<https://www.moritzsimongeist.com/works/tripods-one>
Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=wHrCkyoe72U>

Final de la Nit / Fin de la Noche / End of the Evening

El nostre agraïment al nostre públic i a aquells que més directament ens han ajudat a oferir aquesta Nit. Sense la seva contribució, no seria possible.

Nuestro agradecimiento a nuestro público y a quienes más directamente nos han ayudado a ofrecer esta Noche. Sin su contribución, no sería posible.

We extend our heartfelt gratitude to our audience and to all those whose support has made this Night possible. Their contribution has been essential to bringing it to life.

Patrocina / Sponsored by



Colabora / Col·labora / Supported by



Organiza / Organitza / Organized by



International Arts Management