



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 :



## ¿QUÉ ES FAMTÀSTIC?

Famtàstic son sesiones temáticas que maridan cortometrajes y gastronomía con actuaciones en directo y DJs con el fin de crear una oferta 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 offering 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).





# FAMTASTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

26 SEPT  
2025

CORTOMETRAJES

GASTRONOMÍA

ARTES  
EN  
LÍNEA

www.famtastic.es

# ROBOTS+IA

ESPECIAL / EL PRESENTE QUE NO FUE, EL FUTURO QUE NOS ESPERA

TEATRO EL SAUZAL 19:00 HORAS - TENERIFE

Entradas.:

Organiza.:

Patrocinan.:

Colaboran.:



**Tenerife, 26 de septiembre de 2025, Teatro El Sauzal**  
**PRESENTACIÓN DE LA NOCHE / EVENING INTRODUCTION**



**Leyes de la robótica / Laws of Robotics**

| <b>Ley/Law</b> | <b>Español</b>                                                                                                                                        | <b>English</b>                                                                                                            |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Primera</b> | Un robot no hará daño a un ser humano ni, por inacción, permitirá que un ser humano sufra daño.                                                       | <i>A robot may not injure a human being, or, through inaction, allow a human being to come to harm.</i>                   |
| <b>Segunda</b> | Un robot debe obedecer las órdenes dadas por los seres humanos, salvo que dichas órdenes entren en conflicto con la <i>Primera Ley</i> .              | <i>A robot must obey the orders given it by human beings, except where such orders would conflict with the First Law.</i> |
| <b>Tercera</b> | Un robot debe proteger su propia existencia en la medida en que esta protección no entre en conflicto con la <i>Primera</i> o la <i>Segunda Ley</i> . | <i>A robot must protect its own existence as long as such protection does not conflict with the First or Second Law.</i>  |
| +              |                                                                                                                                                       |                                                                                                                           |
| <b>Cero</b>    | Un robot no puede dañar a la humanidad, o, por inacción, permitir que la humanidad sufra daño.                                                        | <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...
----- . . . . . >> CORTOS:: "DEUS.EX.MACHINA" [OK]
-- . - . . >> GASTRONOMÍA:: Carlos Gamonal + Hugo Santa Cruz & Félix Mayoral [READY]
-- . - . . >> DJ:: Bliss [SOUNDSTREAM_ACTIVE]
>> LIVE_EXECUTION:: robotcowboy.exe [RUNNING]
01001000 01101001
// OUTPUT: "Hi"
// QUERY SEQUENCE
? IF (ROBOTS > HUMANS) { THEN DISPLAY "¿Algún día los robots dominarán la Tierra?"
} ELSE { DISPLAY "Will robots rule the Earth someday?"
OUTPUT :: "Los Humanos mantienen el control... por ahora //
} ELSE { DISPLAY "Humans still in control... [for now]"
OUTPUT "Dominio pendiente "
} ELSE { DISPLAY "Dominance pending "
// END OF LINE
```



**Tenerife, 26 de septiembre, Teatro El Sauzal.  
PROGRAMA DE LA NOCHE / EVENING PROGRAMME**

***Llegada y bienvenida***

**Welcome**

con/with

***Nebras T Selector y copa de vino de la /and glass of wine of the  
Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona  
(DOP Abona y/and DOP Islas Canarias).***



- ***Música para humanoides / Music for Humaniods, por / by Nebras T Selector (Tenerife).*** *Nebras T* es un selector musical proveniente del espacio exterior. Sus sesiones se caracterizan por lo ecléctico de los estilos que pincha y por la energía que transmite desde la cabina. Post-punk, indie, pop *mainstream*, urban, techno y big beat son estilos que están presentes en sus viajes sonoros. Siempre aliado de la escena cultural de la isla, *Nebras T* ilustra sus propios carteles con impactantes imágenes de un salvaje espíritu pop.

+ info: <https://www.instagram.com/nebrasturdidae/>



**CUMBRES  
de  
ABONA**  
SOCIEDAD COOPERATIVA

- **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.

**Reception with wines from Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona Winery (DOP Abona and DOP Islas Canarias) (Tenerife).**

*The wines and oils of the Cumbres de Abona Cooperative (Arico) are the result of the landscape, the work, and a commitment to quality. The Cooperative was founded in 1988 out of the concern of a group of winegrowers worried about the gradual decline of the wine sector in the south of the island, becoming one of the first wineries in the Abona region and a pioneer in Tenerife. Today, it belongs to two Protected Designations of Origin: DOP Islas Canarias and DOP Abona, with more than 700 winegrower members owning vineyards spread across the Canary Islands.*



Testamento

## Malvasía Aromática Dry Blanco Joven

Este vino está elaborado con la variedad Malvasía Aromática, de reconocido prestigio y arraigo en la historia vitivinícola tinerfeña, de escasa y exquisita producción. En su elaboración se realzan las cualidades y virtudes de este varietal.

|                                              |                                                       |                                                |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Tipo de vino</b><br>Blanco seco.<br>joven | <b>Variedad</b><br>Monovarietal<br>Malvasía Aromática | <b>D.O.</b><br>Denominación de<br>Origen Abona |
| <b>Apto para</b><br>Veganos y Celíacos       | <b>Alérgenos</b><br>Contiene sulfitos                 | <b>Presentación</b><br>Botella Manual 75cl.    |

### Cata

Su color es amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente. En nariz es fuerte y seductor, donde sobresalen los frutos tropicales como el mango y variedad de toques florales, junto con notas suavemente especiadas. En boca, bien estructurado amplio y con un equilibrio ácido amargo y elegante.

### Maridaje

Ideal para acompañar mariscos, pescados al horno, arroces cremosos, quesos curados y carnes blancas. Temperatura de servicio 10°C.



## Flor de Chasna Rosado afrutado

Elaborado con un Listán Negro, tras un período corto de maceración, obtenemos este vino rosado de alto carácter afrutado.

|                                         |                                              |                                             |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Tipo de vino</b><br>Rosado semidulce | <b>Variedad</b><br>Monovarietal Listán Negro | <b>D.O.</b><br>Denominación de Origen Abona |
| <b>Apto para</b><br>Veganos y Celíacos  | <b>Alérgenos</b><br>Contiene sulfitos        | <b>Presentación</b><br>Botella Lucía 75cl.  |

### Cata

Su color es rosa brillante. En nariz presenta un aroma intenso con toques dulces a frutos rojos y pétalos de rosa. En boca es elegante, fresco y equilibrado de sutil final cítrico.

### Maridaje

Ideal para acompañar todo tipo de mariscos, arroz, pastas o quesos frescos y ahumados.  
Temperatura de servicio 8 - 10°C.



## Flor de Chasna Tinto tradición

Este vino se obtiene a partir de una cuidada selección de variedades, que llegadas a su madurez adecuada proporcionan la estructura que le confiere a este vino una identidad única y aromas muy característicos.

|                                        |                                                              |                                             |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Tipo de vino</b><br>Tinto joven     | <b>Variedad</b><br>Listán Negro, Ruby Cabernet y Tempranillo | <b>D.O.</b><br>Denominación de Origen Abona |
| <b>Apto para</b><br>Veganos y Celíacos | <b>Alérgenos</b><br>Contiene sulfitos                        | <b>Presentación</b><br>Botella Lucía 75cl.  |

### Cata

Su color es rojo picota donde destacan los reflejos violetas. En nariz es intenso a frutos rojos, toques minerales y especiados. En boca, bien estructurado, persistente, sobresalen notas balsámicas y de regaliz, de final elegante y envolvente.

### Maridaje

Ideal para acompañar carnes rojas a la brasa y quesos curados.  
Temperatura de servicio 13 - 15°C.



Cortometrajes / Short films

Selección / Selection

**[Deus] Ex Machina**

en colaboración con / in collaboration with

SeSIFF, SMIFF (Seúl / Seoul) y/and El Festivalito (La Palma)



**POR UN PUÑADO DE CLONES (*For a Fistful of Clones*)**

España (Canarias) | 2025 | 4' | Español con subtítulos en inglés / Spanish with English subtitles.

Dirección / Directed by: Domingo de Clon. Equipo técnico / Technical Team: Gorka San Juan, Junior Entertainment. Reparto / Cast: Domingo de Clon, Frankie San Juan, Junior de Clon, Luifer Rodríguez, Kike Pérez.

Sinopsis: Tres clones digitales se enfrentan en un duelo absurdo por sobrevivir al colapso de su existencia. Entre glitches, reproches y hardware obsoleto... ¿Solo uno quedará en pie? "Por un puñado de clones" es una sátira postapocalíptica sobre el mundo extraño en el que nos ha tocado vivir.

Synopsis: Three digital clones face off in an absurd duel to survive the collapse of their existence. Amid glitches, reproaches, and obsolete hardware... will only one be left standing? "For a Fistful of Clones" is a post-apocalyptic satire about the strange world we happen to live in.

Premio IA La Palma Rueda en la XX edición del Festivalito La Palma 2025 – Gorka San Juan. AI Award – La Palma Rueda at the 20th edition of Festivalito La Palma 2025 – Gorka San Juan.



**ROBOETHICS**

España (Islas Canarias) / Spain (Canary islands) · 2015 · Ciencia ficción / Sci-fi · 5 min

Dirección y adaptación / *Directed by and adaptation*: Rut Angielina G. Fuentes. Guion e idea original / *Script and original idea*: Bruno Puelles Reyna. Reparto / *Cast*: Caly Hernández, Raquel Rial, Jonathan Tapia

Sinopsis: ¿En qué punto puedes comenzar a tratar a un robot como a una persona? Lara y Sergio descubrirán que en ocasiones es más peligroso tener a una persona como guardián que a un ser hecho de cables y metal, los cuales pueden llegar a tener reacciones más humanas que las de ellos mismos.

Synopsis: *At what point can you start treating a robot like a person? Lara and Sergio will discover that sometimes it is more dangerous to have a human as a guardian than a being made of wires and metal—beings that can, at times, display reactions more human than their own.*



### **ORDEN (정리, Arrangement)**

Corea del Sur / *South Korea* | 2019 | 14' 50" | Coreano con subtítulos en español e inglés / *Korean with Spanish and English subtitles.*

Dirección y guion / *Directed by and written by*: Lee Jieun. Director de fotografía / *Director of Photography*: LEE JUHWAN. Música / *Music*: LIM MINJU. Producción / *Producer*: PARK HYUNSUK. Reparto / *cast*: Song Gwangja.

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

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

Premios / *Awards*: 11th Seoul International Extreme Short Image & Film Festival: Premio del público / *Audience Award*. Special Mention 12th Seoul International Senior Film Festival: Best Film / *Mención especial: Mejor Película.*



### **ADIÓS OSO (Bye Bear).**

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

Dirección, guion y edición / *Direction, script and editing*: Jan Bitzer. Producción / *Production*: Christian "Chan" Zehetmeier, Ilija Brunck, Jan Bitzer, Jona Brunck.

**Sinopsis:** Años 80. Un motel destartado. 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.*



### **FORMACIÓN EN EL PUESTO DE TRABAJO (오제이티, On the Job Training (OJT))**

Corea del Sur / South Korea | 16:9 | 23' 27" | Ficción / Fiction | Coreano con subtítulos en español e inglés / Korean with Spanish and English subtitles.

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

**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.* 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 SOY UN ROBOT (*Ik ben geen robot, I'm not a robot*).**

Holanda | 2023 | 22m. Dirección y guion / Direction and screenplay: Victoria Warmerdam.  
Reperto / 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?*

Corto ganador del Oscar de la Academia de Cine 2025 / 2025 Oscar® Winning Short Film for Best Live Action Short.

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

Extra Bonus



**JIPIS (*Hippies*)**

España (Islas Canarias) / Spain (Canary islands) | 2025 | 3'30" | Español con subtítulos en inglés / Spanish with English subtitles.

Dirección y guion: Hugo Santa Cruz | Reparto: Laura Nazareth, Javier Pineda, Bipsy Pérez, Dani Prieto, Javi Caldas.

Sinopsis: una sátira sobre la gentrificación en los espacios rurales de Canarias.

*Synopsis: a satire about gentrification in the rural areas of the Canary Islands.*



**TRANSFORMADOR (Transformator)**

España (Canarias) | 2025 | 3'50" | Español con subtítulos en inglés / *Spanish with English subtitles.*

Dirección, guion, montaje: Hugo Santa Cruz | Cinematografía: Pablo Gallego | Reparto / Cast: Aurora Cuenca, Almudena Dharandas, Antonia San Juan.

Sinopsis: Las vidas de Ama y Alma nunca volverán a ser las mismas tras descubrir un portal multidimensional en el Transformador de Tazacorte.

*Synopsis: The lives of Ama and Alma will never be the same after discovering a multidimensional portal in the Tazacorte Transformer.*

Corto presentado en el concurso de rodajes La Palma Rueda en la XX edición del Festivalito La Palma 2025, sección Andrómeda

Gastronomía / *Gastronomy*

**Cocina del futuro / Cuisine of the Future, por / with**

Carlos Gamonal, restaurant *Mesón El Drago* (Tegueste)

Hugo Santa Cruz, cineasta / *filmmaker*

Félix Mayoral, divulgador científico / *science communicator*

*Maridaje de las degustaciones con una cerveza Victoria Diez*



- **Cocina del futuro**, por Carlos Gamonal, restaurant *Mesón El Drago* (Tegueste) y *Grupo Gamonal*. El Mesón El Drago fue el primer restaurante canario en obtener una estrella Michelin. Carlos representa la tercera generación de cocineros de la familia Gamonal. Después de acabar sus estudios de Empresariales en la Universidad de La Laguna, se incorpora a la empresa familiar para aprender y desarrollar la profesión bajo la tutela de su

padre, a quien considera su chef de referencia. Durante su etapa de aprendiz visita las cocinas más importantes en el País Vasco y Francia. Es director de la empresa de *catering* del mismo nombre y chef del restaurante Mesón El Drago. Es el primero de cuatro hermanos y desde niño ha estado entre fogones... con licencia para «gastar», pues su padre siempre le anima a ahondar en la investigación y desarrollo en la cocina. En la actualidad se considera un artista de profesión cocinero. Escritor de libros de cocina (el último se titula *Sabores Canarios*) y de ciencia ficción (*La trilogía: La ilusión más curiosa, una historia de ciencia ficción*). También ha desarrollado *performances* gastronómicas-artísticas tales como *Escuela para dioses, el paisaje del 8, Escuela para dioses, neotenia* o *Alien at the Hotel* (Madrid, Londres, Berlín, Gran Canaria y Tenerife). También destaca como creativo diseñando nuevas oportunidades de ocio en hostería con proyectos como *la paella mágica* o el sistema de cocina *tecno renacentista*. En los últimos años inicia el proyecto de cocina socio-afectiva, cuyas pautas aplica en su día a día laboral.

***Cuisine of the Future***, by Carlos Gamonal, Mesón El Drago (Tegueste) and Grupo Gamonal. Mesón El Drago was the first Canarian restaurant to be awarded a Michelin star. Carlos represents the third generation of chefs in the Gamonal family. After completing his Business Studies at the University of La Laguna, he joined the family business to learn and develop his craft under the guidance of his father, whom he considers his culinary mentor. During his apprenticeship, he trained in some of the most renowned kitchens in the Basque Country and France. He is the director of the family's catering company and head chef at the restaurant Mesón El Drago. The eldest of four siblings, he has been surrounded by stoves since childhood — always with a license to “experiment,” as his father consistently encouraged him to push the boundaries of research and innovation in the kitchen. Today, he defines himself as an artist by profession, a chef at heart. Carlos is also an author of cookbooks (his most recent, *Sabores Canarios*) and science fiction (*The Trilogy: The Most Curious Illusion, a Science Fiction Story*). He has created gastronomic-artistic performances such as *School for Gods, The Landscape of 8, School for Gods: Neoteny, and Alien at the Hotel* (staged in Madrid, London, Berlin, Gran Canaria, and Tenerife). His creativity also extends to designing innovative leisure concepts in hospitality, with projects like *The Magic Paella* and the *Techno-Renaissance Cuisine System*. In recent years, he has launched the socio-affective cuisine project, applying its principles in his daily professional practice.

En mesa:

- Algofio 100plus.
- Snacks de frutos secos “Gofiosfera”.

Alérgenos\*.

Degustaciones / *Tastings*.

- Foiegras escabechado con hibiscus
- Ensalada de superalimentos V6.7
- Potaje de “antioxidantes”
- Carne fiesta v7.1
- Bienmesabe de almendras con plátano y chocolate.

Alérgenos\*.

On the table:

- Algofio 100plus.
- “Gofiosfera” nut snacks.



*Allergens\*.*

*Tastings:*

- *Pickled foie gras with hibiscus.*
- *Superfood salad V6.7.*
- *“Antioxidant” stew.*
- *Carne fiesta v7.1 (Canarian-style marinated pork with potatoes).*
- *Almond bienmesabe (traditional Canarian dessert) with banana and chocolate.*

*Allergens\*.*

*\*NOTA IMPORTANTE: se recomienda a los asistentes consultar la información proporcionada al final del programa sobre los alérgenos e ingredientes presentes en estas degustaciones. Los organizadores no se hacen responsables de posibles reacciones adversas en caso de que esta información no sea revisada. En caso de cualquier problema o reacción, por favor infórmelo de inmediato a nuestro personal.*

*\*IMPORTANT NOTICE: attendees are advised to consult the information provided at the end of the program regarding allergens and ingredients contained in these tastings. The organizers accept no responsibility for adverse reactions in the event that this information is not reviewed. In case of any problem or reaction, please inform our staff immediately.*

+ info: Artículo *Famtàstic presenta la Cocina del Futuro* (*El Día newspaper*, 20sept25):  
<https://www.eldia.es/ocio/gastronomia/2025/09/20/festival-famtastic-presenta-cocina-futuro-121774942.html>  
 IG: [https://www.instagram.com/mesoneldrigo/](https://www.instagram.com/mesoneldrigo/www.dragogamonal.com)  
[www.dragogamonal.com](http://www.dragogamonal.com)



- **IA + sector AV: ¿sinergias o disrupción?**, por Hugo Santa Cruz, cineasta independiente Tenerife - Londres. Director del largometraje *Modern Women* (seleccionado en el *Hofer Filmtage* -Alemania- y preseleccionado en el *Austin Film Festival*, EE.UU.) y de los cortos *Transformador* y *Jipis*. Hugo es un prolífico cineasta independiente que vive a golpe de avión entre Tenerife y Londres. Su trabajo cuestiona las dinámicas de poder y los problemas sociales a través de narrativas innovadoras. Con una serie de largometrajes ganadores en festivales internacionales y varios proyectos prometedores en cartera, Hugo

se está forjando una voz distintiva dentro del cine europeo contemporáneo. “La IA está transformando la industria y en consecuencia nos preguntamos qué desafíos y oportunidades plantea para el futuro del cine, la televisión y los medios digitales. Cuáles son sus beneficios —agilidad en la producción, nuevas herramientas creativas, democratización de recursos— y sus riesgos —pérdida de empleos, conflictos legales, homogeneización de contenidos”.

**AI + AV Sector: Synergy or Disruption?**, by Hugo Santa Cruz, independent filmmaker Tenerife – London. Director of the feature film *Modern Women* (selected at Hofer Filmtage, Germany, and preselected at the Austin Film Festival, USA) and the short films *Transformador* and *Jipis*. Mr. Santa Cruz is a prolific independent filmmaker who shuttles constantly between Tenerife and London. His work questions power dynamics and social issues through innovative storytelling. With a series of award-winning features at international festivals and several promising projects in the pipeline, Hugo is carving out a distinctive voice within contemporary European cinema. “AI is reshaping the industry, and we must therefore ask what challenges and opportunities it poses for the future of film, television, and digital media. What are its benefits — agility in production, new creative tools, democratization of resources — and its risks — job loss, legal conflicts, homogenization of content?”

+ info: <https://antikino.co.uk>  
IG: hugo.santa.cruz



- **Robots: pasado, presente y futuro**, por Félix Mayoral, divulgador científico. Profesor de Tecnología en Secundaria, apasionado por la innovación educativa. Ha impulsado proyectos que acercan la robótica aeroespacial y la inteligencia artificial al aula. En 2024, su alumnado ganó la competición *CanSat Spain* de la Agencia Espacial Europea, lo que les permitió representar a España en Países Bajos.

**Robots: Past, Present and Future**, by Félix Mayoral, science communicator. A Secondary School Technology teacher passionate about educational innovation, Félix has led projects that bring aerospace robotics and artificial intelligence into the classroom. In 2024, his students won the *CanSat Spain* competition of the European Space Agency, which gave them the opportunity to represent Spain in the Netherlands.

+ info: <https://www3.gobiernodecanarias.org/noticias/clavijo-destaca-el-talento-de-los-jovenes-canarios-tras-reunirse-con-campeones-de-espana-en-robotica-aeroespacial/>  
<https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoescuela/redecos/autor/1706/>



- **Selección de Cervezas Victoria.** Con la degustación se ofrecerá la nueva cerveza inspirada en el primer maestro cervecero de Victoria, **Victoria Diez**, una Helles Bock de 6,2º intensa, equilibrada y muy bebestible. De amargor moderado y matices herbales, para saborear pausadamente con las degustaciones que para la ocasión ha preparado nuestro chef. Otras cerezas disponible durante el evento son: **Pilsen**, **Pasos Largos** (con limón), **Marengo** (negra), **Malacatí** (trigo), **0,0 tostada** (sin alcohol).

**Selection of Victoria Beers.** With the tasting, guests will be offered the new beer inspired by Victoria's first brewmaster, **Victoria Diez**: a 6.2º Helles Bock, intense, balanced, and highly drinkable. With moderate bitterness and herbal notes, it is meant to be savored slowly alongside the special tastings prepared by our chef for the occasion. Other beers available during the event include: **Pilsner**, **Pasos Largos** (with lemon), **Marengo** (dark), **Malacatí** (wheat), and **0.0 Tostada** (alcohol-free)

+ info: Victoria Diez: <https://www.cervezavictoria.es/es/nuestras-cervezas/victoria-diez>  
Cervezas Victoria: <https://www.cervezavictoria.es/es>



Artes en vivo

**Robotcowboy**, por / by  
robotcowboy (EE.UU., Alemania / USA, Germany)



**robotcowboy**, por / by robotcowboy (EE.UU. – Alemania / USA - Germany).

*robotcowboy* explora nuevos tipos de música hombre-máquina y de performance artística. *robotcowboy* utiliza computación embebida, software de código abierto personalizado y electrónica de audio para construir sistemas portátiles y autónomos que tanto incorporan como encarnan la computación en el intérprete. Este enfoque cibernético resulta tanto empoderador como limitante, ya que las nuevas capacidades sonoras y de movimiento se ven contrarrestadas por la necesidad de energía eléctrica: elementos de tensión entre humano y sistema. Los *shows* de *robotcowboy* son siempre en vivo e incluyen aspectos de improvisación, retroalimentación con el público y una capacidad inherente de fallo.

*robotcowboy* explores new types of man-machinemusic & artistic performance. Embedded computing, custom open-source software, and audio electronics are utilized to build portable, self contained systems which both embed and embody the computation on the performer. This cyborg approach is both empowering and compromising as new sonic capability & movement are offset by the need for electrical energy: elements of tension between human and system. *robotcowboy* shows are always live and contain aspects of improvisation, feedback with the audience, and an inherent capability of failure.

+ info: [www.robotcowboy.com](http://www.robotcowboy.com)  
[www.danomatika.com](http://www.danomatika.com)  
[/musicrobotcowboy.bandcamp.com](http://musicrobotcowboy.bandcamp.com)  
<https://zkm.de/en/research-production/hertzlab>  
<https://www.youtube.com/watch?v=mm7EFfRyAdY>

- **Música para humanoides / Music for Humanoids**, por / by **Nebras T Selector** (Tenerife).

**Fin de la Noche / End of the Evening**

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

**INGREDIENTES DE LAS DEGUSTACIONES FAMTÀSTIC 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025 /  
INGREDIENTS OF THE FAMTÀSTIC TASTINGS – SEPTEMBER 26, 2025**

En las páginas a continuación se detallan los ingredientes de cada receta de las degustaciones preparadas para el Famtástico por Carlos Gamonal. Al poner los ingredientes no es necesario marcar los alérgenos, pues si alguien tiene alergias que lea los ingredientes y busque si alguno le afecta la salud.

*The following pages detail the ingredients of each recipe prepared for Famtástico by Carlos Gamonal. When listing ingredients, it is not necessary to highlight allergens, since anyone with allergies should carefully read the ingredients and identify whether any of them may affect their health.*

**Ingredientes de la receta ALGOFIO 100PLUS / Recipe Ingredients – ALGOFIO 100PLUS**

Agua mineral “sin gas” + Gofio de millo + Gofio de siete cereales + Gofio de trigo + Gofio de centeno + Mandarina + Naranja + Limón + Estevia + Miel de flores + Miel de palma + Mantequilla sin sal + Chía + Ciruela + Cáñamo + Amaranto + Almendra + Arándanos rojos + Arándanos negros + Anís estrellado + azúcar moreno + Clavo de olor + Glucosa + Chlorella + Acay baya + Albahaca + Alfalfa + Arveja + Anís + Arándano azul + Arándanos rojos + Ashwagandha + Baobab + Batata + Bayas + Berro + Brócoli + Bromelina + Calabacín + Calabaza + Canela + Cardo + Carbón activado + Aloe vera + Cereza + Chiles variados + Coco + Coliflor + Cúrcuma + Equinácea + Espárragos + Espirulina + Espinacas + Estevia + Frambuesa + Noni (fruta) + Ginseng + Grosella + Guayaba + Guisantes + Haba + Hinojo + Hoja de nogal + Hoja de olivo + Higo tuno + Jengibre + Judías verdes + Kale + Lino + Lúculo + Lactobacillus acidophilus + Maíz + Maitake (seta) + Melena de león (vegetal) + Melocotón + Melón + Mora + Mango + Naranja + Nuez + Nuez moscada + Papaya + Plátano + Polen + Papaína + Perejil + Pepino + Pimienta negra + Pimienta rosa + Pimienta Sichuan + Piña + Pitaya + Plátano + Pomelo + Raíz de remolacha + Remolacha + Rúcula + Sauco + Chilandra + Escutellaria baicalensis + Psyllium + Setas shiitake + Sal + Soja + Trigo + Te verde + Tomate + Uva + palomitas de maíz fritas en aceite de oliva

*Still mineral water + Corn gofio + Seven-cereal gofio + Wheat gofio + Rye gofio + Mandarin + Orange + Lemon + Stevia + Flower honey + Palm honey + Unsalted butter + Chia + Plum + Hemp + Amaranth + Almond + Cranberries + Blueberries + Star anise + Brown sugar + Cloves + Glucose + Chlorella + Acai berry + Basil + Alfalfa + Pea + Anise + Blueberry + Red currants + Ashwagandha + Baobab + Sweet potato + Berries + Watercress + Broccoli + Bromelain + Zucchini + Pumpkin + Cinnamon + Thistle + Activated charcoal + Aloe vera + Cherry + Mixed chilies + Coconut + Cauliflower + Turmeric + Echinacea + Asparagus + Spirulina + Spinach + Stevia + Raspberry + Noni fruit + Ginseng + Currant + Guava + Peas + Broad beans + Fennel + Walnut leaf + Olive leaf + Prickly pear + Ginger + Green beans + Kale + Flaxseed + Lucuma + Lactobacillus acidophilus + Corn + Maitake mushroom + Lion's mane mushroom + Peach + Melon + Blackberry + Mango + Orange + Walnut + Nutmeg + Papaya + Banana + Pollen + Potato + Papain + Parsley + Cucumber + Black pepper + Pink pepper + Sichuan pepper + Pineapple + Dragon fruit + Grapefruit + Beetroot + Rocket + Elderberry + Scutellaria baicalensis + Psyllium + Shiitake mushrooms + Salt + Soy + Wheat + Green tea + Tomato + Grape + Olive oil popcorn.*

**Ingredientes de la receta GOFIOSFERA / Recipe Ingredients – GOFIOSFERA**

Cacahuètes + almendra + anacardo + maíz + macadamia + miel + azúcar moreno + azúcar refinado + melaza de caña de azúcar + gofio de trigo + gofio de millo + gofio de 5 cereales (trigo, millo, centeno, garbanzos, cebada) + enebrina + clavo de olor + vino blanco dulce que puede contener sulfitos + vinagre de vino tinto que puede contener sulfitos + maltodextrina de tapioca + hinojo salvaje + limón amarillo + limón “mano de buda” + limas + naranja + canela en rama + aceite de semilla de girasol refinado + leche de coco deshidratada + raíz de cúrcuma en polvo + lúculo en polvo + Seta shiitake deshidratada en polvo + extracto de raíz de Ashwaganda + raíz deshidratada de jengibre + pimienta negra en polvo + pimienta rosa molida + edulcorante proveniente de flores de estevia + semillas de psilio rubio en polvo + carbonato de calcio + óxido de magnesio + Vitamina C (

ácido L ascórbico ) + endospermo de semillas de goma guar en polvo + alfalfa + zanahoria en polvo deshidratada + citrato de calcio + semillas de lino en polvo + hoja de nuez negra en polvo + gluconato de zinc + guisantes verdes deshidratados y en polvo + lactato de calcio + citrato de magnesio + brócoli deshidratado y en polvo + lecitina de soja + perejil seco en polvo + orégano seco + ajo fresco y deshidratado en polvo + Pimienta choricero deshidratado + aceite de oliva a partir de diferentes aceites refinados + aceite de oliva virgen, mezcla bacteriana estabilizada ( Lactobacillus acidophilus ) + bioflavonoides de limón en polvo + raíz de remolacha en deshidratada en polvo + hoja de kalé en polvo + harina de trigo simple (pan duro) + harina de garbanzos + romero + extracto de acerola + citronela en polvo ( caña santa ) + extracto de hoja de Ginkgo Biloba + pimienta roja dulce en polvo + pimienta verde en polvo + pimentón dulce ( puede contener trazas de harina de trigo ) + Sal + extracto de isoflavonas de soja + agua mineral + puede contener trazas de apio verde y de otras frutas rojas como arándanos, grosellas o fresas.

*Peanuts + Almond + Cashew + Corn + Macadamia + Honey + Brown sugar + Refined sugar + Cane molasses + Wheat gofio + Corn gofio + Five-cereal gofio (wheat, corn, rye, chickpea, barley) + Juniper berry + Cloves + Sweet white wine (may contain sulfites) + Red wine vinegar (may contain sulfites) + Tapioca maltodextrin + Wild fennel + Yellow lemon + Buddha's hand lemon + Limes + Orange + Cinnamon stick + Refined sunflower oil + Dehydrated coconut milk + Turmeric root powder + Lucuma powder + Dehydrated shiitake mushroom powder + Ashwagandha root extract + Dehydrated ginger root + Ground black pepper + Ground pink pepper + Stevia flower sweetener + Blond psyllium husk powder + Calcium carbonate + Magnesium oxide + Vitamin C (L-ascorbic acid) + Guar gum seed endosperm powder + Alfalfa + Dehydrated carrot powder + Calcium citrate + Flaxseed powder + Black walnut leaf powder + Zinc gluconate + Dehydrated pea powder + Calcium lactate + Magnesium citrate + Dehydrated broccoli powder + Soy lecithin + Dried parsley powder + Dried oregano + Fresh and dried garlic powder + Dehydrated chili pepper + Refined mixed olive oils + Extra virgin olive oil + Stabilized bacterial culture (Lactobacillus acidophilus) + Lemon bioflavonoids powder + Dehydrated beetroot powder + Kale leaf powder + Wheat flour (from stale bread) + Chickpea flour + Rosemary + Acerola extract + Lemongrass powder + Ginkgo biloba leaf extract + Sweet red pepper powder + Green pepper powder + Sweet paprika (may contain traces of wheat flour) + Salt + Soy isoflavone extract + Mineral water + May contain traces of celery and other red fruits such as blueberries, currants, or strawberries.*

#### Ingredientes de la receta **FOIE CON HIBISCUS** / *Recipe Ingredients – FOIE WITH HIBISCUS*

Foie-gras de pato ( origen Francia ) + Flores de hibiscos deshidratadas + ácido cítrico + metabisulfito sódico ( un tipo de sulfito que se usa para conservar frutas y verduras deshidratadas ) + vino tinto + vino blanco + vinagre de vino tinto + vinagre de cidra + vinagre de arroz + vinagre de Módena + Vino “Sansón” + jugo de beterrada al natural + pimienta de Sichuan + pimienta negra + pimienta blanca + azúcar morena + melaza de caña de azúcar sin refinar + aceite concentrado de pescado + gelatina de pescado + aceite de salvia + aceite de canela + aceite de orégano + aceite de clavo de olor + Tocoferoles mixtos ( provenientes de la planta de soja ) + piñones tostados de origen China + Vitamina D ( colecalciferol ) + nueces de macadamia + pistachos al natural + Higo tuno deshidratado en polvo + frambuesa en polvo deshidratada + arándanos en polvo deshidratado + almendra + albahaca de diferentes variedades + menta melisa + Puede contener trazas de apio y nabo + Vitamina C ( ácido L-ascórbico ) + rutina + hesperidina + extracto del fruto de la acerola + tomillo fresco común + tomillo serpol + aceite de semillas refinadas + aceite de oliva normal + cebolla + agua mineral + Sal + Harina de trigo y manteca ( en las tostadas de pan para la degustación ) + lascas de pimienta choricero seco + concentrado de agua de rosas + laurel + toronjil + caña santa + lavanda fresca + hojas y ramas de apio silvestre fresco + cebollino fino y cebollino plano ( variedad japonesa ) + ginebra + ácido cítrico + citronela + lavanda + ajeno canario + menta melisa + toronjil + hinojo + apio verde hojas y ramas + polvo de raíz de beterrada + pimienta rosa + pimienta blanca + pimienta negra + pimienta jamaicana + romero + extracto de acerola + citronela en polvo ( caña santa ) + extracto de hoja de Ginkgo Biloba + pimienta cayena + canela en polvo + pimentón dulce (puede contener trazas de centeno) + agua de azahar + aceite esencial de bergamota + Sal + extracto de isoflavonas de soja + harina de trigo + levadura + leche en polvo + agua mineral + concentrado de frutas rojas como arándanos, grosellas o fresas y seguramente esta receta contiene diversos sulfitos por un tubo.



*Duck foie gras (France) + Dried hibiscus flowers + Citric acid + Sodium metabisulfite (a preservative for dried fruits/vegetables) + Red wine + White wine + Red wine vinegar + Apple cider vinegar + Rice vinegar + Balsamic vinegar + “Sansón” wine + Natural beetroot juice + Sichuan pepper + Black pepper + White pepper + Brown sugar + Unrefined cane molasses + Concentrated fish oil + Fish gelatin + Sage oil + Cinnamon oil + Oregano oil + Clove oil + Mixed tocopherols (from soy) + Toasted pine nuts (China) + Vitamin D (cholecalciferol) + Macadamia nuts + Natural pistachios + Dehydrated prickly pear powder + Dehydrated raspberry powder + Dehydrated blueberry powder + Almond + Basil (varieties) + Lemon balm + May contain traces of celery and turnip + Vitamin C (L-ascorbic acid) + Rutin + Hesperidin + Acerola fruit extract + Common thyme + Wild thyme + Refined seed oils + Regular olive oil + Onion + Mineral water + Salt + Wheat flour and lard (toast bread) + Dried chili flakes + Rose water concentrate + Bay leaf + Lemon balm + Lemongrass + Fresh lavender + Wild celery leaves/stems + Chives (varieties) + Gin + Citric acid + Citronella + Wormwood + Fennel + Celery leaves/stems + Beetroot powder + Pink pepper + Jamaican pepper + Rosemary + Acerola extract + Paprika (may contain rye traces) + Orange blossom water + Bergamot essential oil + Salt + Soy isoflavone extract + Wheat flour + Yeast + Milk powder + Mineral water + Red fruit concentrates (blueberry, currant, strawberry). Likely contains multiple sulfites.*

#### Ingredientes de la receta **ENSALADA GOFIOS V6.7** / Recipe Ingredients – **GOFIOS SALAD V6.7**

Lolo Rosso + escarola + rúcula + cesar + berros + endivias + aceite de oliva virgen del Valle de Güímar + aceite de calabaza + aceite de girasol + cebolla roja + harina de garbanzos + harina de guisantes + gofio ( el gofio el nombre que le damos a una harina de diferentes cereales y semillas “tostadas”, es el alimento identificativo de las islas de Canarias y se usa en diferentes recetas) + maíz + centeno + cebada + garbanzo + soja + algarrobo + chía + amaranto + rabanillo + cáñamo + alholva + mostaza + lino dorado + lino oscuro + sésamo blanco y negro + polvo de semillas de cilantro + polvo de semillas de amapola + harina de lenteja + xantana en polvo+ agar-agar en polvo + pipas de calabaza tostadas + pipas de calabaza fritas + pipas de girasol tostadas + pipas de girasol crudas + millo frito + calabaza liofilizada + albahaca común + albahaca tulsi y sus flores + albahaca limón y sus flores + estragón mexicano + carbón activo + quesos de origen canario mezclados de cabra, vaca y un mínimo de oveja + leche de vaca “sin lactosa”\* + mermelada de arándanos + arándanos frescos enteros + mermelada de grosellas + bayas de gonji deshidratadas + vinagre de vino tinto + vinagre de manzana + aderezo asiático de nombre imposible de escribir + manzana verde ácida + manzana rosa aromática + pera verde variedad conferencia + “Daily Biobasics” que es la estrella de la receta.

Este suplemento alimenticio aparece aquí mezclado con los diferentes gofios y otros ingredientes. Así complementamos la receta todo esto: semillas de psilio rubio + dextrina de tapioca + endospermo de semillas de goma guar en polvo + zanahoria en polvo + citrato de calcio + hoja de nuez negra en polvo + brócoli en polvo + lactato de calcio + citrato de magnesio + semilla de hinojo en polvo + hojas de te verde + guisantes verdes en polvo + mezcla bacteriana estabilizada ( Lactobacillus acidophilus) + hoja de kale en polvo + perejil en polvo + inositol + rizoma de astrágalo + ácido pantoténico + extracto de cúrcuma + Flor de manzanilla en polvo + extracto de isoflavonas de soja + algas unicelulares de chlorella en polvo + Ginseng siberiano + di hidrato de quercetina + naranja + tomate+ papaya+ fruta de rosa mosqueta en polvo + concentrado de bromelia + mono nitrato de tiamina (vitamina B1) + extracto de luteína ( de las flores de tagetes ) Vitamina A ( betacarotenos de la zanahoria ) + boruro de potasio + riboflavina ( vitamina B2) + cianocobalamina (Vitamina B12) + hesperidina.

*Lolo Rosso + Escarole + Arugula + Romaine + Watercress + Endives + Extra virgin olive oil from Valle de Güímar + Pumpkin seed oil + Sunflower oil + Red onion + Chickpea flour + Pea flour + Gofio (the traditional Canarian flour made from toasted cereals and seeds, a key food of the Canary Islands used in many recipes) + Corn + Rye + Barley + Chickpeas + Soy + Carob + Chia + Amaranth + Radish + Hemp + Fenugreek + Mustard + Golden flaxseed + Dark flaxseed + White and black sesame + Ground coriander seeds + Ground poppy seeds + Lentil flour + Xanthan gum powder + Agar-agar powder + Roasted pumpkin seeds + Fried pumpkin seeds + Roasted sunflower seeds + Raw sunflower seeds + Fried corn kernels + Freeze-dried pumpkin + Common basil + Tulsi basil and flowers + Lemon basil and flowers + Mexican tarragon + Activated charcoal + Canarian cheeses (blend of goat, cow, and a minimum of sheep’s milk) + Lactose-free cow’s milk\* + Blueberry jam +*

*Fresh whole blueberries + Red currant jam + Dried goji berries + Red wine vinegar + Apple cider vinegar + Asian dressing (name too complex to transcribe) + Tart green apple + Aromatic pink apple + Conference variety green pear + **Daily Biobasics** (the highlight of the recipe).*

*This food supplement is mixed here with the different gofios and other ingredients. It complements the recipe with all of the following: Blond psyllium husk seeds + Tapioca dextrin + Guar gum seed endosperm powder + Carrot powder + Calcium citrate + Black walnut leaf powder + Broccoli powder + Calcium lactate + Magnesium citrate + Fennel seed powder + Green tea leaves + Green pea powder + Stabilized bacterial blend (Lactobacillus acidophilus) + Kale leaf powder + Parsley powder + Inositol + Astragalus rhizome + Pantothenic acid + Turmeric extract + Chamomile flower powder + Soy isoflavone extract + Chlorella microalgae powder + Siberian ginseng + Quercetin dihydrate + Orange + Tomato + Papaya + Rosehip fruit powder + Bromelia concentrate + Thiamine mononitrate (Vitamin B1) + Lutein extract (from marigold flowers) + Vitamin A (beta-carotene from carrot) + Potassium borate + Riboflavin (Vitamin B2) + Cyanocobalamin (Vitamin B12) + Hesperidin.*

**Ingredientes de la receta POTAJE DE ANTIOXIDANTES / Ingredients of the recipe: ANTIOXIDANT STEW**

Berros + Agua del grifo del municipio de Tegueste + calabaza + zanahoria + maíz + garbanzo + papa + calabacín + ñame + quínoa tostada y molida + cebolla blanca + ajo pelado importado de China + perejil fresco cultivado en Tacoronte + aceite de oliva + pimienta negra + omega 3 ( procesado a partir de cabezas de pescados diferentes, y entiendo que esto debe ser un subproducto de la pescadería industrial dónde aprovechan absolutamente todo lo que cae en sus redes, pero igualmente “des-oxida” que es lo que a nosotros nos “interesa”) + sal + los ingredientes que complementan la anti oxidación son alga clorela y alga espirulina de los cultivos del Instituto de Tecnología de Gran Canaria\* + carbonato de calcio + bicarbonato potásico + carbonato de magnesio + sales magnésicas de ácidos grasos + dióxido de silicio + fosfato de potasio + hesperidina + Alfa-cetoglutarato de L-arginina (actuando como precursor del óxido nítrico para una mejor oxigenación.) + vitamina C ( ácido L-ascórbico) + ácido cítrico.

\*aún en fase experimental sin comercializar para consumo humano.

Watercress + Tap water from the municipality of Tegueste + Pumpkin + Carrot + Corn + Chickpeas + Potato + Zucchini + Yam + Toasted and ground quinoa + White onion + Peeled garlic imported from China + Fresh parsley grown in Tacoronte + Olive oil + Black pepper + Omega 3 (processed from various fish heads; I understand this must be a byproduct of industrial fishing, where absolutely everything caught in the nets is used — but in any case it “de-oxidizes,” which is what we’re interested in) + Salt + Additional anti-oxidant ingredients: chlorella algae and spirulina algae cultivated at the Institute of Technology of Gran Canaria\* + Calcium carbonate + Potassium bicarbonate + Magnesium carbonate + Magnesium salts of fatty acids + Silicon dioxide + Potassium phosphate + Hesperidin + Alpha-ketoglutarate of L-arginine (acting as a precursor of nitric oxide for better oxygenation) + Vitamin C (L-ascorbic acid) + Citric acid.

\*Still at the experimental stage and not yet marketed for human consumption.

**Ingredientes de la receta CARNE FIESTA V7.1 / Ingredients of the recipe: CARNE FIESTA V7.1**

Cerdo (del despiece llamado “lagartillo”) + limón amarillo + almendra + pan duro + comino + orégano + pimentón dulce (puede contener trazas de harina de trigo) + pimentón picante ( idem anterior ) + ajo fresco + ajo deshidratado en polvo + vinagre de vino tinto + vino blanco seco (que contiene sulfitos) + aceite de oliva virgen + aceite de semillas refinado químicamente + xantana en polvo + pimienta picona + Sal + Harina de maíz + perejil + papa negra frita + papa King Eduard frita + nabo daico liofilizado + zanahoria liofilizada + habichuela liofilizada + calabaza liofilizada + cebollino plano + cebolla en polvo + higo tuno deshidratado + beterrada frita + tomate seco concentrado de bromelina, papaína y perejil + chile en polvo + arándano negro en polvo + hongo mitake en polvo + tirabeque en polvo + clorhidrato de tiamina + berro en polvo + vitamina E ( proveniente de la soja ) + extracto de taurina + extracto de Gotu Kola + L-tirosina + ácido alfa-lipídico + extracto de melón cantalupo + extracto de alubia de lima + Sal + tomate pera + Salsa barbacoa (de la marca Heinz,

producto industrial ) + hierbas frescas aromáticas + sésamo blanco y negro + extracto de raíz de Ginseng + molinillo de pimientas variadas ( negra, blanca, verde y de Sichuan )

*Pork (from the cut known as “lagartillo”) + Yellow lemon + Almond + Stale bread + Cumin + Oregano + Sweet paprika (may contain traces of wheat flour) + Hot paprika (same as above) + Fresh garlic + Dehydrated garlic powder + Red wine vinegar + Dry white wine (contains sulfites) + Extra virgin olive oil + Chemically refined seed oil + Xanthan gum powder + “Piconá” pepper + Salt + Corn flour + Parsley + Fried black potato + Fried King Edward potato + Freeze-dried daikon turnip + Freeze-dried carrot + Freeze-dried green bean + Freeze-dried pumpkin + Flat chives + Onion powder + Dehydrated prickly pear + Fried beetroot + Sun-dried tomato concentrate with bromelain, papain and parsley + Chili powder + Blueberry powder + Maitake mushroom powder + Snow pea powder + Thiamine hydrochloride + Watercress powder + Vitamin E (derived from soy) + Taurine extract + Gotu Kola extract + L-tyrosine + Alpha-lipoic acid + Cantaloupe extract + Lima bean extract + Salt + Pear tomato + Barbecue sauce (Heinz brand, industrial product) + Fresh aromatic herbs + White and black sesame + Ginseng root extract + Mixed pepper grinder (black, white, green and Sichuan).*

Ingredientes de la receta **BIENMESABE DE PLÁTANOS** / *Ingredients of the recipe: **BIENMESABE DE BANANAS***

Plátanos + almendra + azúcar + vino dulce + vino blanco + yema de huevo + chocolate con leche + bizcocho cocinado con harina de trigo + canela polvo + limón + ácido cítrico + colorante amarillo (cúrcuma) + nata proveniente de leche de vaca + Leche entera con lactosa para los intolerantes a la lactosa + gelatina neutra (proveniente de huesos de vaca) + parchita en polvo + ácido cítrico + lima

*Bananas + Almond + Sugar + Sweet wine + White wine + Egg yolk + Milk chocolate + Sponge cake made with wheat flour + Ground cinnamon + Lemon + Citric acid + Yellow coloring (turmeric) + Cream from cow’s milk + Whole milk with lactose (for those intolerant to lactose) + Neutral gelatin (derived from cow bones) + Passion fruit powder + Citric acid + Lime.*