

f @ X

www.famntastic.es



CORTOMETRAJES GASTRONOMÍA ARTES EN VIVO



FAMTĀSTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

ROBOTS+IA

+

NOCHE DE FINADOS

Noches de artes gastronómicas

SEPT / OCT 2025

Entradas:.

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:

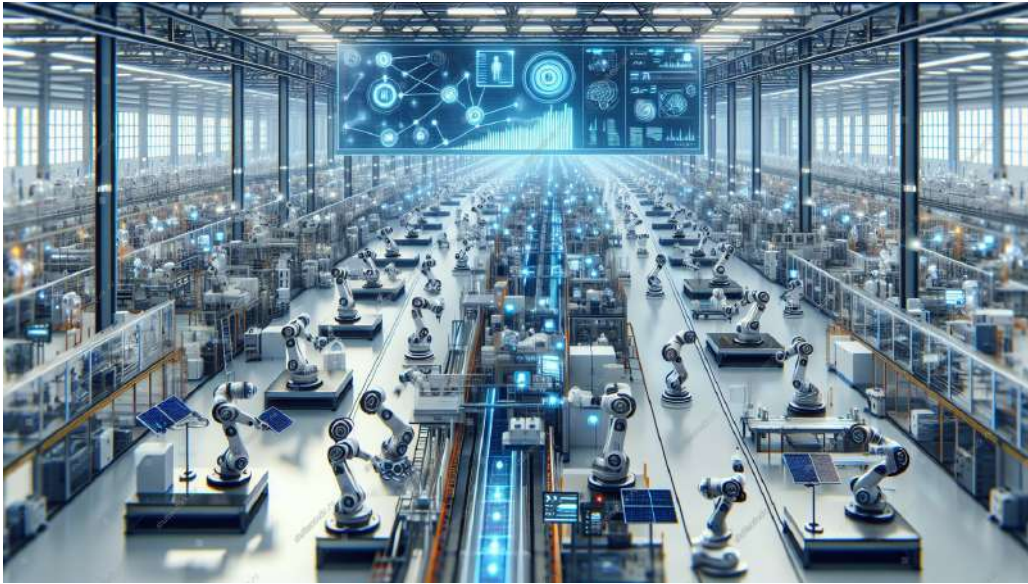
- **September 26, Teatro El Sauzal (Tenerife).** Theme: Robots + AI (Special: The Present That Never Was, the Future That Awaits Us).
- **November 1, Liceo Taoro (La Orotava, Tenerife).** Theme: All Souls's Eve (Special: Chestnut Celebration!).
- **November 7, Antiga Fàbrica Estrella Damm (Barcelona).**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

 **FAMTÁSTIC**
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA



ROBOTS+IA

**Barcelona, 7 de novembre, Antiga Fàbrica Estrella Damm, c/ Rosselló 515.
PRESENTACIÓ DE LA NIT / 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 NOCHE / EVENING PROGRAMME

Bienvenida / Welcome

Música para humanoides / Music for Humaniods

Cerveza Inèdit, Damm.

- Selecció Música per a humanoides / Music for Humaniods Selection.

Cortometrajes / Short films

Selección / Selection

[Deus] Ex Machina

en colaboración con / in collaboration with

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



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 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>.



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 destartalado. 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 (오재이), *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.



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.

Gastronomía / Gastronomy
Cocina del futuro / Cuisine of the Future, por / with
 Marta Minoves, *European Young Chef Award 2024*
 Experto en robótica



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."

Més info

YT: <https://www.youtube.com/watch?v=rCOCT-AnnJg>

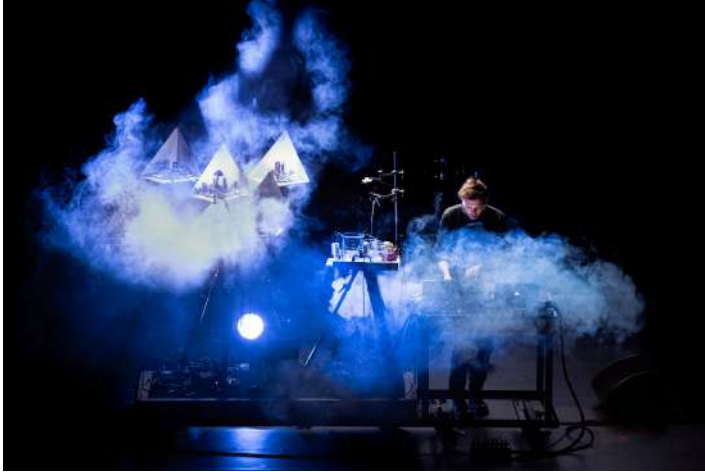
IG: https://www.instagram.com/marta_minoves/?hl=es

<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>

Artes en vivo

Sonic Robots – Tripods One
por *Moritz Simon Geist* (Berlín)



Sonic Robots - Tripods One, por *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.

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

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