

FAMTĀSTIC



DESCUBRE • EXPERIMENTA • DISFRUTA

UMAMI

うま味



EL QUINTO SABOR



16 OCTUBRE
2026

18:30 H.
TEATRO CUYÁS
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

CORTOMETRAJES • GASTRONOMÍA • ARTES EN VIVO • MÚSICA DJ

WWW.FAMTASTIC.ES

PATROCINAN



Turismo de
Islas Canarias

Islas
Canarias
LITORAL DE VINO



Teatro Cuyás

Gobierno de Canarias
Consejería de Universidades,
Ciencia e Innovación y Cultura



CERVEZAS
VICTORIA

VOLCANIC
XPERIENCE

El Sauzal
AYUNTAMIENTO

COLABORAN

FESTIVALITO
FESTIVAL DE ARTES DE LA PALMA

CMRZ
ABOKA

IGCAT



Sesiff

SMIFF

lineup
LM AGENCY

ENTRADAS



¿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”.

FAMTÀSTIC 2026

12 de agosto, Casa del Vino (El Sauzal, Tenerife).

Noche: *Eclipse* (especial *Espacial vol.2*).

16 de octubre, Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria).

Tema: *Umami, el Quinto Sabor* (especial *Oh Mami!*).

2 de noviembre, Teatro El Sauzal (El Sauzal, Tenerife).

Noche: *Noche de finados* (especial *¡Toma castaña!*).

PRESENTACIÓN DE LA NOCHE / EVENING INTRODUCTION

Umami

Definición

**Del ingl. *umami*, y este del japonés *Umami* 'delicia' ,
de *umai* 'delicioso' y *-mi* 'sabor' .**

adj. Dicho de un sabor: Intenso y sabroso,

*debido especialmente al glutamato presente en algunos alimentos,
como la salsa de soja o el queso curado.*

U. m. c. s. m. Percibía el característico umami de las setas.

Sin.: sabroso, intenso.

Fuente: Diccionario de la Real Academia Española.

Umami —uno de los cinco sabores básicos, junto al dulce, salado, ácido y amargo— es ese sabor intenso y delicioso que permanece. Gusto, sentidos, deleite, memoria: así será *Umami* (especial *Oh Mami!*), la *noche* Famtàstic del viernes 16 de octubre en el Teatro Cuyás de Las Palmas de Gran Canaria, una experiencia creada para saborear y sorprender. La *noche* dará comienzo con una copa de bienvenida de vino Km 0 de DO canaria y la selección musical *Oh Mami!* de la dj Marisol García. A continuación, viajaremos por cuatro continentes con *Delicatessen AV*, una selección de cortometrajes para paladares curiosos. Seguiremos con *Umamis de aquí*, en el que el cocinero Abraham Ortega nos descubrirá algunos de los alimentos y recetas de la gastronomía canaria capaces de concentrar ese misterioso *quinto sabor*. Lo hará acompañado por dos Lluís Serra, catedrático de Salud Pública de la ULPGC; e Isidoro Jiménez, maestro quesero. La *noche* la culminará la actuación de la artista visual Amanda López y el productor musical y chef Luis Ortiz, que estrenarán el espectáculo *Umami: Esencias Sónicas – Delicias Visuales*, un pieza creada especialmente para Famtàstic donde imagen, música y gastronomía se funden en una misma experiencia sensorial.

Una *noche*. Cinco sabores. Cuatro continentes. Cine, gastronomía, dj y artes en vivo.

Umami no se explica: se experimenta, se degusta, se descubre.

Prepárate.

PROGRAMA DE LA NOCHE / EVENING PROGRAMME¹

Teatro Cuyás (Las Palmas de Gran Canaria), 16 de octubre, 18h:30-23:30.

Bienvenida / Welcome

con / with

Selección *Oh Mami*, por Marisol García, sesión DJ

Copa de vino *DO canaria*.

Patio, 18:30-19:00

¹ Programa sujeto a cambios. Horario aproximado, puede sufrir variaciones.



- **DJ set *Oh Mami!***, por / by *Marisol García*. Marisol es DJ, productora, compositora y música afincada en Gran Canaria. Su trayectoria combina formación musical académica y experiencia en la interpretación con una dedicación creciente a la producción y la música electrónica. Formada en el *Conservatorio de Las Palmas* y posteriormente en *Bass Valley* (Barcelona), ha desarrollado una propuesta vinculada al techno, el trance y la experimentación con hardware analógico. En 2018 fundó *PULSAR*, proyecto dedicado a la difusión de la cultura *underground* del techno y la rave en Gran Canaria, y posteriormente creó *Asymetric*, desde donde trabaja por el desarrollo de la cultura de club y la visibilidad de las mujeres en la música electrónica. Su sonido, de carácter hipnótico e inmersivo, explora la relación entre ritmo, textura y experiencia física. En *Famtàstic* presenta una sesión especialmente concebida para *Umami*, entendiendo el sonido como una experiencia sensorial capaz de conectar cuerpo, espacio y percepción.

+ info: IG: @marisol_garcia_canaryislands

YT: Loon Live: https://www.youtube.com/live/TIR_G1fRjRg



- **Copa de bienvenida de vino canario con DO o DOP.**

Se puede afirmar que cada isla canaria posee una cultura vitivinícola marcada por un territorio excepcional: origen volcánico, clima atlántico, fuertes diferencias de altitud y numerosos microclimas. El resultado es una producción muy diversa y con una identidad difícilmente reproducible fuera del archipiélago. A ello se suma una extraordinaria riqueza de variedades tradicionales, algunas exclusivas o prácticamente exclusivas de Canarias, como la Malvasía Volcánica, el Marmajuelo o el Albillo Criollo. Adaptadas durante siglos a las condiciones insulares, estas uvas y unas formas de cultivo singulares permiten elaborar vinos con perfiles, aromas y matices profundamente vinculados a cada paisaje.

Cortometrajes / Short films

Selección / Selection

Delicatessen AV / AV Delicatessen

en colaboración con / in collaboration with

Food Film Menu (Barcelona), *SeSIFF* (Seúl / Seoul) y/and *El Festivalito* (La Palma).

Patio, 19:00-21:00



DESAYUNO CHINO (*Chinese Breakfast*)

Panamá / *Panama* | 2023 | 15m.15s. | Idioma / *Language*: español y mandarín con subtítulos en español e inglés. / *Spanish and Mandarin with Spanish and English subtitles*.

Dirección y edición / *Direction & editing*: María Isabel Burnes. Producción y cinematografía / *Production & cinematography*: Christian Bradford | Sonido / *Sound*: Miguel Porras | Música original / *Original music*: Christian Bradford | Con el apoyo de / *With the support of*: Fundación Alberto Motta · Gente TVN.

Sinopsis: a través de las recetas de la gastronomía chino-cantonesa «Dim Sum» descubriremos la historia de la comunidad china en Panamá, su llegada al país y su aporte a la cultura panameña. Bajo un deleite gastronómico visual, descubriremos cómo el famoso «Desayuno Chino» se ha convertido en una tradición panameña duradera.

Synopsis: through the recipes of the Chinese-Cantonese gastronomy «Dim Sum» we will discover the history of the Chinese community in Panama, their arrival to the country and their input to Panamanian culture. Under a visual gastronomical delight, we will discover how the famous «Chinese Breakfast» has become a lasting Panamanian tradition.



GALLETAS (*Kakor*, Cookies)

Suecia / Sweden | 2024 | 10 min. | Idioma / Language: sueco con subtítulos en español e inglés / Swedish with Spanish and English subtitles.

Dirección, guion y producción / Directed, screenplayed and produced by: Alessandro Stigliano | Dirección de fotografía / Photography: Oscar Asplind. Música / Music: Martin Persson | Reparto / Cast: Håkan Theba, Isabell Andén, Francis G. Stigliano.

Sinopsis: un programador frustrado y poco valorado intenta conciliar las exigencias de su trabajo con la crianza de un niño pequeño, cuando su jefa vuelve a humillarlo delante de sus compañeros.

Synopsis: an exhausted and underappreciated programmer struggles to balance the pressures of his job with raising a young child when his boss humiliates him once again in front of his colleagues.



SIGUIENTE PLANTA (*Next Floor*)

Canadá / Canada | 2015 | 11m. 34s. | Idioma / Language: sin palabras / No dialogues.

Dirección / Director: Denis Villeneuve. Concepto Original / Original concept: Phoebe Greenberg. Screenplay: Jacques Davidts. Creación / Created by: Phoebe Greenberg, Caroline Binet | Cinematografía / Cinematography: Nicolas Bolduc | Edición/ Editing: Sophie Leblond Sylvain Thérioux | Dirección de arte / Art direction: Jean-Marc Renaud | Diseño de vestuario / Costume designer: Renata Morales.

Sinopsis: durante un banquete opulento y fastuoso, servido por diligentes camareros y lacayos, once invitados entregados al lujo participan en lo que parece una carnicería gastronómica ritual. En este universo absurdo y grotesco, una inesperada sucesión de acontecimientos quiebra la interminable sinfonía de la abundancia.

Synopsis: during an opulent and luxurious banquet, complete with cavalier servers and valets, eleven pampered guests participate in what appears to be a ritualistic gastronomic carnage. In this absurd and grotesque universe, an unexpected sequence of events undermines the endless symphony of abundance.



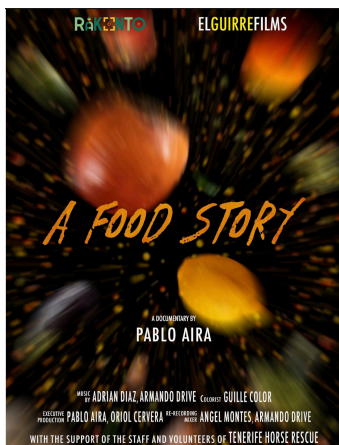
UNA COMIDA (A Meal)

Corea del Sur / South Korea | 2023 | 13m | Idioma / Language: coreano con subtítulos en español e inglés. / Korean with Spanish and English subtitles.

Guion y dirección / Written and directed by Hyunmin Yang.

Sinopsis: Un repartidor se cae con su motocicleta mientras realiza una entrega. Recoge la comida con las manos y la entrega.

Synopsis: a delivery man falls over with his motorcycle while making a delivery. He picks up the food by hand and delivers it.



UNA HISTORIA SOBRE COMIDA (A Food Story)

España (Islas Canarias) / Spain (Canary Islands) | 2026 | 15min. | Idioma / Language: inglés con subtítulos en español / English with Spanish subtitles.

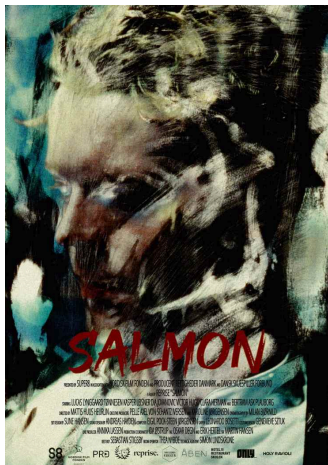
Dirección / Directed by: Pablo Aira.

Sinopsis: en la isla de Tenerife existe un lugar donde humanos y animales conviven gracias a un recurso tan simple como extraordinario: los desechos alimentarios. Al recogerlos, clasificarlos, cocinarlos y transformarlos en compost, una comunidad consigue alimentar cada día a 40 personas y 400 animales únicamente con los excedentes de un solo supermercado, cuestionando nuestra relación con el consumo y el desperdicio.

Synopsis: on the island of Tenerife, there is a place where humans and animals coexist through a resource that is both simple and extraordinary: food waste. A community

collects, sorts, cooks and transforms discarded food into compost, managing to feed 40 people and 400 animals every day using only the surplus from a single supermarket. This remarkable ecosystem challenges our ideas about consumption and waste, revealing how what we throw away can become a source of nourishment, community and life.

<https://www.elguirrefilms.com/producciones>



SALMÓN (Salmon)

Dinamarca / Denmark | 2023 | 23 min. | Idiomas: inglés, danés y sueco con subtítulos en español. / English, Danish, and Swedish with Spanish and English subtitles.

Directed by Mattis Heurlin

Sinopsis: Un joven chef con grandes sueños consigue una oportunidad en un restaurante nórdico con estrella Michelin, donde debe rendir al máximo bajo una enorme presión. Oculta sus errores, lo que acaba desencadenando consecuencias catastróficas.

Synopsis: a young chef with big dreams, gets an opportunity at a top-tier Nordic Michelin restaurant where he has to perform under tremendous pressure. He hides his mistakes which eventually leading to catastrophic consequences.

**Gastronomía y producto de proximidad /
Gastronomy and local gastronomy and farm-to-table products**Degustaciones *Umamis de aquí*, por

- *Abraham Ortega*, restaurants *Tabaiba* (LPGC) una estrella Guía Michelin.
- *El sabor umami y el mapa de sabores en boca*, por *Lluís Serra Majem*, rector ULPGC.
- *Cine y gastronomía: un maridaje delicioso*, por *Carolina Jiménez*, cineasta (LPGC, Madrid).
- *Quesos canarios con umami*, por *Isidoro Jiménez*, maestro quesero (LPGC).

*Maridaje de las degustaciones con cerveza Victoria Diez***Patio, 21:00-22:30**

De la mano del chef Abraham Ortega y nuestros expertos, descubriremos algunos de los alimentos y recetas km 0 con umami, su origen, cómo reconocerlo y sus cualidades nutritivas.



- ***Umamis de aquí***, por Abraham Ortega, restaurants *Verode* y *Tabaiba* (Las Palmas de Gran Canaria) un *Sol Repsol* y una *Estrella Michelin*. Abraham Ortega es uno de los grandes referentes de la nueva cocina canaria. Formado en el *Hotel Escuela de Canarias* y tras trabajar en diferentes proyectos en la Península y Europa, regresó a Gran Canaria para desarrollar una propuesta basada en el producto local y la reinterpretación de la gastronomía tradicional de las islas. Actualmente es chef y propietario de *Tabaiba*, un restaurante de cocina canaria evolutiva distinguido con 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol. Antes de abrir *Tabaiba*, impulsó el proyecto *CookLab*, que obtuvo un reconocimiento *Bib Gourmand* de la Guía Michelin. Entre sus principales reconocimientos destacan el premio *Mejor Cocinero Canario por el Mundo* (2016), ser finalista ibérico del *San Pellegrino Young Chef* y la obtención de la *Estrella Michelin* para *Tabaiba*, consolidándose como una de las figuras más prometedoras de la gastronomía española. Su cocina combina técnica contemporánea, sostenibilidad y un profundo respeto por el producto y la identidad culinaria de Canarias.

+ info: IG-Tabaiba: <https://www.instagram.com/tabaibarestaurante>

IG-Abraham Ortega: <https://www.instagram.com/abraortega/?hl=es>

Guía Michelin: <https://guide.michelin.com/mx/es/canarias/las-palmas-de-gran-canaria/restaurante/tabaiba>



- **Cine y gastronomía: un maridaje delicioso**, por Carolina Jiménez García, artista de efectos visuales para cine. Carolina es comunicadora, educadora y divulgadora de cine y de su profesión, los efectos visuales para cine internacional. Ha trabajado a las órdenes de Ridley Scott, George Miller, Peter Jackson o Tim Burton, entre otros. En su filmografía destacan películas como *Prometheus*, la trilogía de *El Hobbit*, *Star Trek Beyond*, *Guardianes de la Galaxia 2*, *El planeta de los Simios 2*, *La Liga de La Justicia*, *Ant-Man and the Wasp*, *Eternals*, *Joker* o *Terminator: Dark Fate*. Forma parte del equipo de trabajo que recientemente ha recibido un premio Emmy por los efectos visuales de la última temporada de "Juego de Tronos". Es profesora en plataformas educativas como Domestika y VFX Dailies, y educadora voluntaria para iniciativas como Skype a Scientists, Inspiring Girls, Mentos y WomanTech. Premio "Redes Sociales con Cultura" por parte de los Galardones.



- **El sabor umami y el mapa de sabores en boca**, por Lluís Serra Majem, rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC). Lluís Serra Majem es catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública desde 1995 y rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC). Licenciado y Doctor en Medicina y Cirugía (Universidad Autónoma de Barcelona, 1982 y 1987) y especialista en Medicina Preventiva y Salud Pública. Ejerce un liderazgo nacional e internacional en el campo de la nutrición y la salud pública, la dieta mediterránea, la prevención de la obesidad infantil y la sostenibilidad alimentaria. Desde 1998 es titular de la *Cátedra Unesco de Investigación, Planificación y*

Desarrollo de Sistemas Locales de Salud. Desde 1996 hasta finales de 2021 ha presidido la *Fundación Dieta Mediterránea* (FDM), desde donde ha impulsado y liderado el reconocimiento de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, hito que se obtuvo en 2010. Su historial científico le sitúa entre los cien investigadores más citados en España (número dos en su especialidad en 2018 y 2019) y entre el uno por mil de los científicos más citados a nivel mundial en el conjunto de las áreas de Ciencia para el periodo 2013-2019, según la *Web of Sciences*. Es Medalla de Oro de Canarias 2021 (concedida por el Gobierno de Canarias) e hijo adoptivo de Gran Canaria.

+ info: CV (español e inglés): <https://www.iuibs.ulpgc.es/web-grupos/nutricion/personal/lluis-serra-majem/>

Perfil docente e investigador: <https://www2.ulpgc.es/index.php?pagina=crrPDI&ver=pdi&consulta=%22NDYxMTOyNDA=%22>

La dieta mediterránea (TED Talks): https://www.ted.com/talks/lluis_serra_majem_la_dieta_mediterranea?lng=es&geo=es



- **Quesos canarios con umami**, por Isidoro Jiménez Pérez, maestro-quesero, *Persona Relevante del Mundo del Queso 2024* (Premios QDEQUESOS) y técnico de la Dirección General de Ganadería de Canarias. Isidoro destaca por su gran compromiso, dedicación y excelencia profesional, así como su aportación al impulso de este sector. Proveniente de familia ganadera, es maestro quesero, uno de los principales expertos canarios en la elaboración de quesos. Ha participado en la formación y asesoramiento a multitud de productores y queserías, de distinta dimensión. Está continuamente desplegando talleres, catas y actividad divulgativa con niños y mayores en cualquiera de las Islas, en congresos y, en multitud de eventos en todo el estado en ámbitos internacionales, donde es una personalidad reconocida. De mentalidad abierta, proclama el contacto directo con el productor, sea ganadero o quesero, conocer y atender su labor, su trabajo cuidadoso con la alimentación del ganado, así como de todos los pasos que tienen lugar en el proceso, por ello hace gala de un respeto a la persona que está detrás del producto ya que es este su autor, que le otorga identidad y diferencia. Postula de manera vehemente el valor de la ganadería como factor de sostenibilidad, inclusive para el territorio, para la prevención de los incendios y otros desastres que en ocasiones asolan las islas canarias.

+ info:

<https://www.facebook.com/qdequesos/photos/premios-qdequesos-en-su-octava-edici%C3%B3n-persona-relevante-del-mundo-del-queso-isi/997781459049908/>

<https://pellagofio.es/entrevistas/cita-con-el-chef/entrevista-con-isidoro-jimenez-maestro-quesero-canario/>

Maridaje de las degustaciones de Abraham Ortega con Victoria Diez.



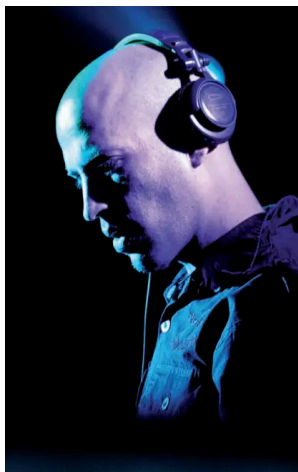
- **Selección de Cervezas Victoria.** Con la degustación se ofrecerá la nueva cerveza inspirada en el primer maestro cervecero de Victoria, **Victoria Diez**, una Helles Bock de 6,2º intensa, equilibrada y muy bebestible. De amargor moderado y matices herbales, para saborear pausadamente con las degustaciones que para la ocasión ha preparado nuestro chef. Otras cervezas 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 / Live arts

Umami, Esencias Sónicas – Delicias Visuales, por / by Luis Ortiz y Amanda López.
Cuarterías, 22:30-23:30



Umami: Esencias Sónicas - Delicias Visuales / *Umami, Sonic Essences – Visual Delicatessen*, por/by Luis Ortiz (productor musical / Music Producer) y/and Amanda López (visuales / Visuals). *Umami: Esencias Sónicas - Delicias Visuales* es una pieza audiovisual que explora la gastronomía más allá del sabor, como territorio de transformación, tiempo y creación. A través del diálogo entre música e imagen, Luis Ortiz y Amanda López proponen un viaje sensorial inspirado en los procesos que convierten lo cotidiano en algo extraordinario. Una experiencia donde gastronomía, sonido y lenguaje visual se encuentran para interpretar, desde una mirada contemporánea, la profundidad y el misterio del umami.

- Luis Ortiz, productor musical y chef.

Luis Ortiz es chef creativo, DJ y creador de experiencias multidisciplinares. Desde finales de los 90 desarrolla proyectos donde se cruzan música, arte, diseño y gastronomía, trabajando en ciudades como Berlín, Barcelona, Tokio, Ámsterdam, México o San Petersburgo. Fundador y chef ejecutivo de Komité, entiende la cocina y la música como dos lenguajes conectados por el ritmo, la emoción y los sentidos. En esta sesión vuelve a unir ambos universos a través de una selección musical inspirada en sabores, culturas y paisajes gastronómicos.

- Amanda López, visuales. Licenciada en Bellas Artes (Santa Cruz de Tenerife, Bilbao y Manchester), Amanda es artista visual y videocreadora canaria que viene de la música — tocó en bandas como *Soviet Love* y *Saliva*— y desde ahí saltó a la imagen: videoarte, fotografía y diseño gráfico, siempre cruzados con el sonido. Es la mitad visual de KRATER, proyecto de electrónica que traduce el paisaje canario a imagen y sonido, y coorganizó junto a Luis Ortiz el festival *Display*, que llevó la escena sonora experimental de Canarias a Berlín y de vuelta. Ha proyectado su trabajo en espacios como el CCCB, el MUSAC o el CAAM, siempre en ese terreno donde el vídeo en directo se convierte en otro instrumento más.

+ info: Luis Ortiz-IG: https://www.instagram.com/luisortiz_ig/
Amanda López: <https://amandalopez.net>
<https://www.youtube.com/@amandalopez72>

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 / Supported by



Organiza / Organized by



International Arts Management

Compra de entradas / Tickets sales

https://teatrocuyas.janto.es/janto/main.php?Nivel=Evento&idEvento=P2642C_FAMTASTIC

+ info

www.famtastic.es [festivalfamtastic](https://www.facebook.com/festivalfamtastic) [famtastic.festival](https://www.instagram.com/famtastic.festival) [famtasticfest](https://www.youtube.com/famtasticfest) [famtasticfest](https://twitter.com/famtasticfest) [famtasticfest](https://www.tiktok.com/famtasticfest) [famtasticfest](https://www.snapchat.com/famtasticfest)