

FAMTĀSTIC



DESCUBRE • EXPERIMENTA • DISFRUTA

ECLIPSE

ESPECIAL ESPACIAL VOL. 2

12 AGOSTO 2026 | 18:30 H.



CASA DEL VINO
EL SAUZAL TENERIFE

CORTOMETRAJES • GASTRONOMÍA • ARTES EN VIVO • MÚSICA DJ

WWW.FAMTASTIC.ES

PATROCINADORES



Gobierno de Canarias



Turismo de Islas Canarias

Islas Canarias
LATITUD DE VIDA

El Sauzal
AYUNTAMIENTO



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



CERVEZAS
VICTORIA
DESDE 1928



shv

COLABORADORES

FESTIVALITO
Festival de las Escuelas de Las Palmas

GUMBREZ
ABOYA
FESTIVAL DE CINE

IGCAT
Instituto Canario de Gestión de las Artes y la Cultura

ICN
Instituto Canario de Nueva Música



SESIFF
Sociedad Española de Cine y Fotografía

SMIFF
Sociedad Madrileña de Cine y Fotografía

lineup
FILM AGENCY

ENTRADAS



ORGANIZA



International Arts Management

¿QUÉ ES FAMTÀSTIC?

Famtástico 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 Famtástico 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, Famtástico 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 Famtástico un significado diferente y se vuelven más accesibles al reunirse en un contexto compartido.

De esta forma, el Famtástico 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 *Alimentos deliciosos de aquí*).

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

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



ECLIPSE.

Del latín *eclipsis* y este del griego ἔκλειψις *ékleipsis*; propiamente 'desaparición'.

Durante el atardecer del miércoles 12 de agosto de 2026 tendrá lugar el primer eclipse total de Sol visible desde la península Ibérica en más de un siglo¹. En Canarias, la superficie solar cubierta por la luna estará entre el 74% de las islas más orientales y el 66% de El Hierro.

Un eclipse se produce cuando un planeta o una luna se interpone en el camino de la luz del sol. Aquí en la Tierra, se pueden experimentar dos clases de eclipses: eclipses solares y eclipses lunares. En un eclipse solar, el sol se pone más oscuro. En un eclipse lunar, la luna se pone más oscura.

¹ En la imagen se puede ver el recorrido de la franja en la que será visible el eclipse total, junto con las duraciones de la totalidad. Además, se indica el porcentaje de oscurecimiento en las zonas en las que el eclipse será visible sólo como parcial. Fuente: *Instituto Geográfico Nacional*.

Un eclipse solar como el del próximo 12 de agosto se produce cuando la luna se interpone en el camino de la luz del sol y proyecta su sombra en la Tierra. Eso significa que, durante el día, la luna se mueve por delante del sol y este se pone oscuro.

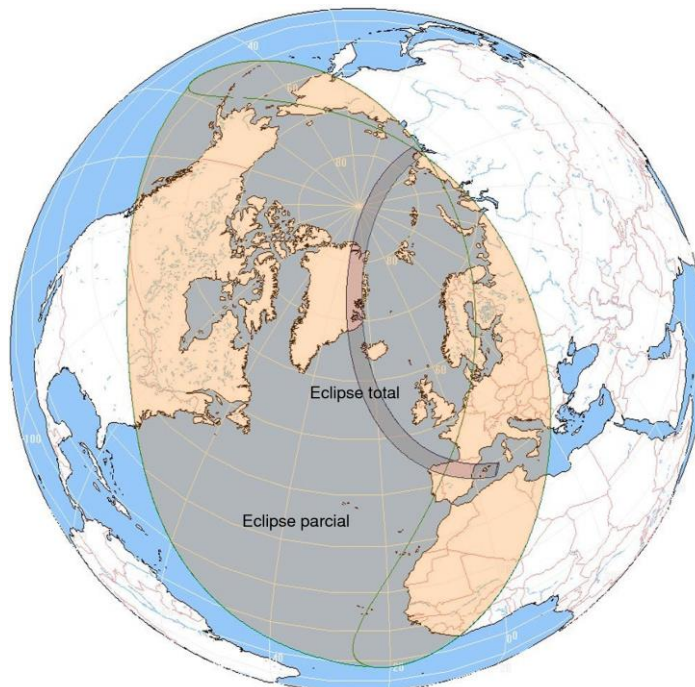
Tener la oportunidad de contemplar un eclipse total de sol no es frecuente. La sombra de la luna sobre la Tierra no es muy grande, por eso se puede ver desde unos pocos lugares de la Tierra. Se tiene que estar en el lado soleado del planeta cuando este sucede, así como en la trayectoria de la sombra lunar. En promedio, se puede ver un eclipse solar desde un mismo lugar de la Tierra solo durante unos minutos cada 375 años aproximadamente.

Fuente: NASA.

La franja de totalidad del eclipse que cruzará la España de oeste a este durante el atardecer del miércoles 12 de agosto de 2026 pasará por numerosas capitales de provincia desde La Coruña hasta Palma de Mallorca, incluyendo Valencia, Zaragoza, Bilbao, León y Oviedo.

España está situada al final de la *franja de totalidad*, por lo que esta sucederá cuando el Sol se esté poniendo muy cerca del horizonte. Ello obligará a observar el eclipse desde un lugar con buena visibilidad hacia el oeste. Al suceder en verano, las probabilidades de tener un cielo despejado son altas en una gran parte del país. No será posible observar otro eclipse solar total desde España hasta 2053.

Para esta ocasión, el **Famtástico** ofrece una experiencia basada en estilos artísticos y observaciones científicas construida por chefs y productora/es km 0, cineastas, científica/os, artistas, académica/os y divulgadora/es con el objetivo de que público, medios, experta/os y creativa/os puedan descubrir, experimentar y así disfrutar *Eclipse*.



Zonas de la Tierra en las que se podrá observar el eclipse solar de 12 de agosto de 2026
(Al clicar sobre la imagen: Timelapse del #Eclipse parcial de Sol del 29 de marzo de 2025 desde el Observatorio del Teide).

+ info: *Eclipses visibles en España 2026 · 2027 · 2028: tres citas astronómicas únicas:* [262728](#)

Gobierno de Canarias – Trío de eclipses: [Gob Canarias](#)

Miquel Serra-Ricart, cazador de eclipses: [MSR](#)

PROGRAMA DE LA NOCHE / EVENING PROGRAMME²

Casa del Vino, El Sauzal (Tenerife)

12 de agosto, 18:30h

Bienvenida / Welcome

con / with

Claudia Rutten, música DJ Music

Copa de bienvenida de vino de la bodega *Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona*
(DOP Abona y DOP Islas Canarias) (Tenerife).

Instalación / Installation: *Eclipsarium*.



- **Música DJ Music Hacia el lado oscuro**, por *Claudia Rutten*. Claudia es una de las artistas más emocionantes de seguir, no solo por su habilidad técnica como DJ, sino también por su incansable búsqueda de autenticidad en la música electrónica. Su estilo, inspirado tanto por sus influencias clásicas como por los ritmos modernos de la electrónica, la posiciona como una de las artistas más prometedoras en el circuito local y un nombre a tener en cuenta para el futuro de la escena. En esta ocasión Claudia nos llevará, a través de una música especialmente curada para *Eclipse*, hacia la oscuridad en pleno día.

² El presente programa puede estar sujeto a cambios.

+ info: Instagram: @claudiarutten.music
SoundCloud: Claudia Rutten



- **Recepción con copa de vino de la bodega *Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona* (DOP Abona y DOP Islas Canarias) (Tenerife).** Los vinos y aceites de la *Sociedad 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.

Selección de vinos / wine selection:



Flor de Chasna

Blanco sensación afrutado medium

Elaborado con un Listán Blanco, una variedad que está perfectamente adaptada a las condiciones de altura, tras una cuidadosa selección obtenemos un vino de excepcional calidad.

Tipo de vino	Variedad	D.O.
Blanco semidulce	Monovarietal Listán Blanco	Denominación de Origen Abona
Apto para	Alérgenos	Presentación
Veganos y Celíacos	Contiene sulfitos	Botella Lucia 75cl.

Cata

Su color es amarillo pálido y brillante. En nariz atractivos aromas a frutas tropicales, de alta intensidad aromática. En boca es elegante, fresco, de cuerpo ligero y alta persistencia, con un toque goloso que envuelve la acidez dejando una sensación agradable.

Maridaje

Ideal para aperitivos o platos fríos, muy recomendable para pescados, mariscos y carnes blancas.
Temperatura de servicio 8 - 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.

Tipo de vino	Variedad	D.O.
Rosado semidulce	Monovarietal Listán Negro	Denominación de Origen Abona
Apto para	Alérgenos	Presentación
Veganos y Celíacos	Contiene sulfitos	Botella Lucia 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 cítrica.

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 cuidadosa 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.

Tipo de vino	Variedad	D.O.
Tinto joven	Listán Negro, Ruby Cabernet y Tempranillo	Denominación de Origen Abona
Apto para	Alérgenos	Presentación
Veganos y Celíacos	Contiene sulfitos	Botella Lucia 75cl.

Cata

Su color es rojo picota donde destacan los reflejos violetas. En nariz es intenso a frutas rojas, 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.



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.

Tipo de vino	Variedad	D.O.
Blanco seco joven	Monovarietal Malvasía Aromática	Denominación de Origen Abona
Apto para	Alérgenos	Presentación
Veganos y Celíacos	Contiene sulfitos	Botella Manuela 75cl

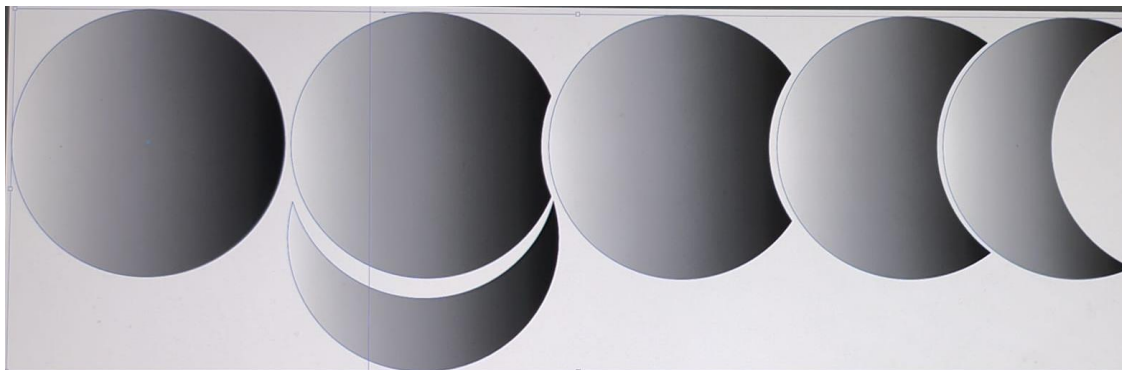
Cata

Su color es amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente. En nariz es fuerte y seductor, donde sobresalen las frutas 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.

- Instalación: *Eclipsarium*.



Observación guiada del eclipse

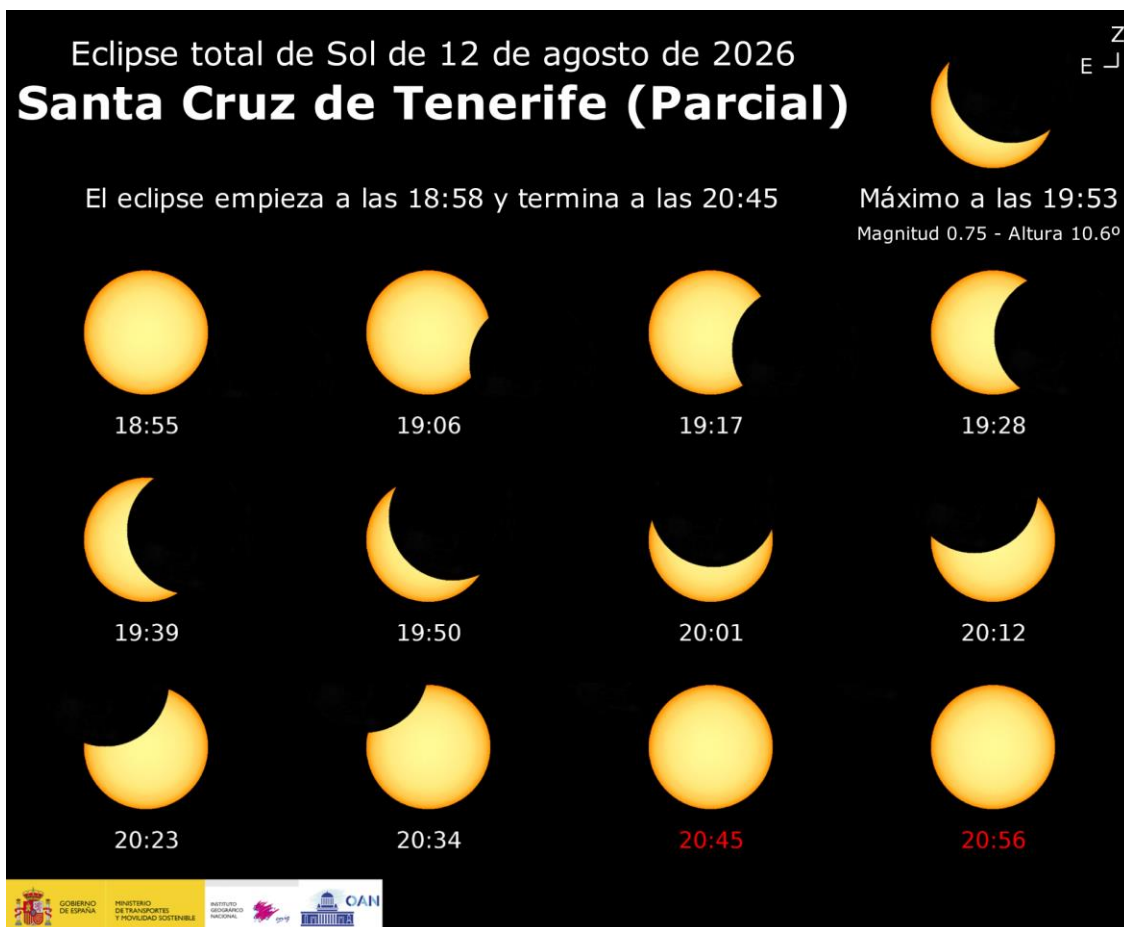
Elia Battistelli, profesor asociado del *Departamento de Física de la Universidad de la Sapienza (Roma)* / Prof., *Physics department, Sapienza University of Rome*
Roberto Puddu, doctor y astrofísico, *Instituto Astrofísico de Canarias (IAC, Tenerife)*



Observación guiada del eclipse, por Elia Battistelli, profesor asociado del *Departamento de Física de la Universidad de la Sapienza (Roma)*. El área de investigación del Dr. Elia Battistelli es la cosmología observacional, con un fuerte perfil experimental y observacional. Ha estado involucrado, desarrollando papeles de liderazgo, en varios experimentos punteros para la observación del *Fondo Cósmico de Microondas*, en particular el *Atacama Cosmology Telescope (ACT)* y el *Simons Observatory (SO)*, ambos en Chile. Tras completar su doctorado en el año 2004 en la Universidad de la Sapienza. Posteriormente disfrutó de otro contrato postdoctoral en la *Universidad de la Columbia Británica (UBC)* entre los años 2006 y 2008, antes de regresar a Roma. Fuente: IAC

+ info: *Universidad de La Sapienza (Roma):* [La Sapienza](#)
IAC: [IAC](#)
Entrevista 2022: [Diario El Tribuno](#)

Roberto Puddu, doctor en Física por la *Universidad de La Sapienza (Roma)* y astrofísico del *Instituto Astrofísico de Canarias (IAC)*. Dedicado a descifrar los secretos del universo a través de la instrumentación avanzada, el astrofísico Roberto Puddu es especialista en la óptica de telescopios de gran apertura para lograr una visión milimétricamente precisa del cosmos. Con un perfil marcadamente instrumental y observacional, se doctoró centrándose en el desarrollo de una fuente de calibración para el experimento *QUBIC*, para luego trasladarse a Chile, donde participó en consorcios internacionales de vanguardia como el *Atacama Cosmology Telescope* y el *Simons Observatory*. Desde finales de 2025 trabaja como residente en el grupo de Cosmología de *El Astrofísico (IAC)*, donde actualmente dedica su investigación a los experimentos *QUIJOTE* y *STRIP*. Tras mostrar recientemente su faceta más divulgativa durante las jornadas puertas abiertas del Astrofísico, se sube al escenario del *Famtástico* en la *Casa del Vino* de El Sauzal para guiar al público a través de la ciencia de este eclipse.



Guion:

18:55	Inicio del eclipse
19:00 - 19:53	Inicio de la observación y explicación del eclipse con gafas homologadas.
19:53	Máximo eclipse: porcentaje del sol cubierto: 69%.
20:00-20:15	Observación guiada del eclipse solar (continuación).
20:15 - 20:20	Fin de la observación del eclipse. Agradecimientos y fin de la experiencia astronómica.

AVISO IMPORTANTE PARA LA OBSERVACIÓN DEL ECLIPSE

Para ver un eclipse solar **es obligatorio utilizar gafas homologadas para la observación**. Estas gafas se pueden adquirir con la entrada del *Famtástico-Eclipse*³.

- Nunca mirar directamente hacia el Sol, ni por un segundo. La vista podría sufrir daños para siempre.
- La gafas de sol no sirven, incluso si se ponen muchas a la vez.
- La organización no se hará responsable de posibles daños derivados de la no utilización de gafas adquiridas en otros proveedores distintos a los de la propia organización.

³ Entredium.com: <https://entredium.com/events/famtastic-eclipse-especial-espacial-vol-2>

Famtástico recomienda a los asistentes leer los dos enlaces siguientes para poder disfrutar de la observación del eclipse sin riesgos para la salud.



+ info:

Fundación Starlight-AirBNB:

NASA:

IAC (vídeo):

AEE (ESA) - *Solar eclipse: myth vs fact* (vídeo):

[StarLight](#)

[NASA](#)

[IAC](#)

[mvsf](#)

Gastronomía de autor y producto de proximidad
/ Gastronomy and local gastronomy and farm-to-table products

- *Cocina solar, cocina lunar* / Solar Cuisine, Lunar Cuisine, por/by Aridani Alonso, restaurant *Casa Romántica* (Agaete) recomendado Guía Michelin-Recommended restaurant y/and un Sol Repsol.

- *Universos en pantalla* / Screen Universes, por / by Jorge Guimerá, director de cine / filmmaker (SC de Tenerife).

- *Maridaje de las degustaciones con cerveza* Victoria Diez / Tasting pairings with Victoria Diez beer



- ***Cocina solar, cocina lunar***, por Aridani Alonso, restaurant *Casa Romántica* (Agaete) un *Sol Repsol* y restaurant recomendado por la *Guía Michelin*. La gran cantidad de reconocimientos de Aridani en su breve trayectoria como cocinero (*Mejor Chef de Canarias 2024* por la *Guía Qué Bueno Canarias*, el primer *Sol Repsol* en 2025 y la inclusión en la *Guía Michelin* del restaurant *Casa Romántica*, de cuya cocina se hizo cargo en 2022), no dejan de ser merecidas muestras de un enorme talento creativo y técnico, que parte con frecuencia de recetas e ingredientes propios de la cocina canaria, de las que hace una interpretación contemporánea y personal. El efecto de su cocina es el de maravillar a comensales, como hizo en su prodigiosa interpretación de la cocina *tarantiniana* en su anterior participación en el *Famtástico-Brutal vol.2*, celebrado en noviembre de 2024 en el *Teatro Cuyás* de la capital grancanaria ([Brutalvol.2](#)). Cocinero curioso, siempre a la búsqueda de nuevas enseñanzas y de superarse a sí mismo, ha trabajado en restaurantes como *Los Guayres* y *Embarcadero*, además de seguir una continua formación en restaurantes como *Maralba* o *Molino de Urdániz*, este con dos estrellas Michelin. Para el *Famtástico* es un auténtico placer trabajar de nuevo con Aridani y un orgullo traerlo a Tenerife, isla que siempre ha sabido apreciar la cocina excepcional, como es el caso del chef que, para todos Vds., interpretará, desde los fogones, *Eclipse*.

Degustación 1

Eclipse

(Ingredientes: puré de batata de Gran Canaria amarilla con rodaja de pulpo de Agaete en salsa de sus propios jugos).

Alérgenos Lactosa, marisco.



Degustación 2

Esfera lunar

(Ingredientes: esfera de *DOP Queso Flor de Guía* bañado en miel *DOP Miel de Tenerife* sobre rodaja de pan de millo).

Alérgenos: Lactosa, Gluten

Degustación 3

Sistema solar

(Ingredientes: arroz meloso de chipirones con mayonesa de azafrán y alioli).

Alérgenos: Marisco, huevo.

Degustación 4- Postre 1

(Ingredientes: tartaleta de polvito canario con *IGP Gofio Canario* de El Sauzal).

Alérgenos: gluten, lactosa, huevo.

Degustación 5 -Postre 2

(Ingredientes: mini manzana reineta de El Sauzal).

Alérgenos: gluten, lactosa, huevo.



+ info: IG-Aridani Alonso: [Aridani](#)
IG-Casa Romántica: [CasaRomantica](#)
Guía Michelin: [MichelinCR](#)
RTVC-Noticias: [BrutalRTVC](#)



- **Universos en pantalla**, por Jorge Guimerá, director de cine. Jorge es licenciado en Comunicación Audiovisual por la Universidad Complutense de Madrid y especializado en Dirección de Cine en el CEV en Madrid, cursó diferentes estudios de dirección en escuelas como Metrópolis, Ars-Media o la Escuela Internacional de Cine y Televisión de San Antonio de los Baños, formándose de la mano de directores como Gerardo Herrero, Daniel Remón, Tina Olivares o Manuel Martín Cuenca. Dirige más de una decena de cortometrajes, spots y videoclips. Con conceptos originales, explora cuestiones filosóficas a través de historias entretenidas y llenas de emoción. Entre ellas destacan [Creación](#) (2008), [2050](#) (2018), [La Cámara](#) (2020) y [Gliese](#) (2023), que contó con el apoyo del Gobierno de Canarias y del Cabildo de Tenerife, y fue galardonado con el premio a Mejor Cortometraje en el Festival Internacional de Cine de Taiga.

+ info: [JorgeGuimera](#)

Productos km 0
DOP Miel de Tenerife

DOP:
APITEN:
DOP Miel de Tenerife:
Ministerio:
Ayuntamiento El Sauzal:
Molino del Gofio de El Sauzal

[DOPmieldetenerife](#)
[Apiten](#)
[DOPmieldetenerife](#)
[DOPMdeTMº](#)
[ManzanaReinetaES](#)

Manzana reineta
Gofio
DOP Queso Flor de Guía

Quesos de Gran Canaria:

[QuesosGC](#)



Gofio Canario



Sellos de calidad y productos agroalimentarios de Canarias (Gobierno de Canarias)

Volcanic Xperience
ICCA

[Productos](#)
[Productos](#)

ICCA

[Guías etiquetado](#)



- AOVE OleoTeide (Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona)

Aceite de oliva virgen extra, producto canario elaborado con las variedades de olivos Arbequina, Arbosana, Koroneiki y Picual. Aceite de Oliva Virgen extra de categoría superior.

+ info: <https://www.cumbresdeabona.com/aceite-oliva-virgen-extra/>

Maridaje de las degustaciones de Aridani Alonso 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)

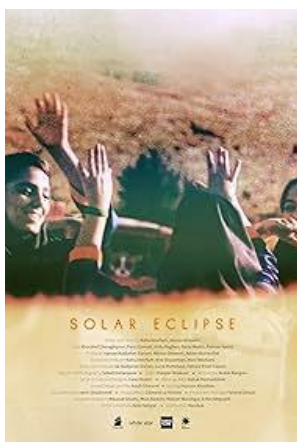
+ info: Victoria Diez: [VictoriaDiez](https://www.victoriadiezmálaga.com/)
Cervezas Victoria: [CervezaVictoria](https://www.cervezavictoria.com/)

Cortometrajes / Short films

21:30-23:00

Selección / Selection

El año del eclipse / The year of the eclipse
en colaboración con / in collaboration with
SeSIFF (Seúl / Seoul) y/and El Festivalito (La Palma).



ECLIPSE SOLAR (Solar Eclipse)

Irán, Francia / Iran, France | 2021 | 14m. | Idioma / Language: farsi con subtítulos en inglés y español / Farsi with English and Spanish subtitles

Dirección / Directed by: Raha Amirfazli, Alireza Ghasemi. Guionistas / Script: Alireza Ghasemi, Raha Amirfazli. Actores / Casting: Anita Bagheri, Khorshid Cheraghipour, Paniz Esmaili.

Sinopsis: justo antes de que el mayor eclipse solar del siglo llegue a su totalidad, una joven adolescente que desea capturarlo con su cámara analógica se ve envuelta en la revelación de un gran secreto.

Synopsis: moments before the largest solar eclipse of the century reaches totality, a teenage girl determined to capture it on her analogue camera becomes entangled in the revelation of a long-hidden secret.



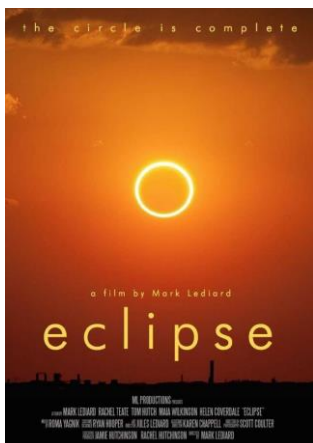
ECLIPSE

España / Spain | 2016 | 10m10s | Idioma / Language: Español con subtítulos en inglés / Spanish with English subtitles.

Dirección / *Directed by*: Santi Planet | Guion / *Script*: Santi Planet | Reparto / *Cast*: Dolors Sànchez, Ona Mansilla. Producción / *Produced by*: Manel Torquet.

Sinopsis: Una niña está a punto de presenciar, junto a su abuela, el acontecimiento del siglo: un eclipse total de sol. A pesar de la ilusión, deberá afrontar su miedo a la oscuridad para poder disfrutar del momento en que se haga de noche en pleno día.

Synopsis: A young girl is about to witness, together with her grandmother, the event of the century: a total solar eclipse. Despite her excitement, she will have to face her fear of the dark in order to fully enjoy the moment when night falls in the middle of the day.

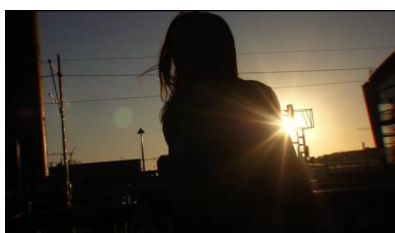


ECLIPSE

Reino Unido / *UK* | 2015 | 3m | Guion y dirección / *Written and directed by* Mark Lediard. | Idioma / *Language*: Inglés con subtítulos en español. / *English with Spanish subtitles*.

Sinopsis: una joven llamada Sarah sufre un desvanecimiento durante un eclipse total de Sol. Años más tarde, convertida en una mujer solitaria y apartada del mundo, se prepara para el próximo eclipse con la esperanza de reencontrarse con la niña que fue y encontrar el cierre emocional que lleva tanto tiempo buscando.

Synopsis: A young girl called Sarah experiences a black-out during a total solar eclipse. Years later as a reclusive adult she prepares for the next eclipse hoping to reconnect to her younger self and find personal closure.



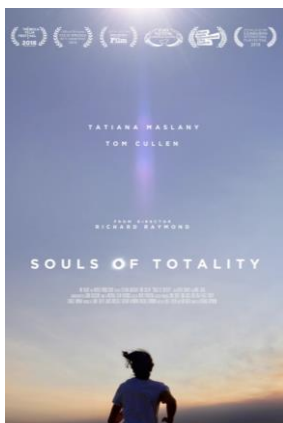
TIERRA Y POLVO (Dirt and Dust)

Alemania / *Germany* | 2018 | 3m14s | Idioma / *Language*: Inglés con subtítulos en español. / *English with Spanish subtitles*.

Dirección/Directed by: Jim Trebes. Reparto/Cast: Maayan Nidam. Producer: Yoyaku Agency.

Sinopsis: vídeo musical del tema "Dust and Dirt" del álbum "Sea Of Thee" out on PERL119 / Perlon de Maayan Nidam.

Synopsis: music video by Maayan Nidam – "Dust and Dirt" from "Sea Of Thee" out on PERL119 / Perlon.



ALMAS DE TOTALIDAD (Souls of Totality)

EE.UU. / USA | 2018 | 18m47s | Idioma / Language: Inglés con subtítulos en español. / English with Spanish subtitles.

Dirección / Directed by: Richard Raymond. Reparto/Cast: Tatiana Maslany (Orphan Black, She Hulk) & Tom Cullen (Knightfall).

Sinopsis: romance durante un eclipse solar real: dos personajes conectan mientras el cielo se oscurece. Rodado durante un eclipse real.

Synopsis: set during the Great American Eclipse, this is a story about the sacrifices we make for love and the intensity of a looming moment that can change everything.



ECLIPSE DE SOL EN LUNA LLENA (L'éclipse du soleil en pleine lune, The Eclipse: Courtship of the Sun and Moon)

Francia / France | 1907 | 9m | Dirección / Directed by: Georges Méliès. | Película muda / silent film.

Sinopsis: corto mudo sobre un profesor y sus alumnos observando un eclipse; surrealista encuentro del Sol y la Luna. Obra temprana de Georges Méliès, curioso viaje visual en los orígenes del cine.

Synopsis: a silent short film depicting a teacher and his pupils observing a solar eclipse, culminating in a surreal encounter between the Sun and the Moon. An early work by Georges Méliès, it offers a fascinating visual journey into the origins of cinema.

Extra bonus



GLIESE

España (Islas Canarias) / Spain (Canary Islands) | 2023 | 19m49s | Español / Spanish.

Dirección y guion / *Directed by and Script:* Jorge Guimerá. | Productora Ejecutiva / *Executive Producer:* Elsa Hernández | Directora de producción / *Production Manager:* Mónica Díaz | Director de fotografía / *Director of Photography:* Santiago Torres. | Banda Sonora / *Soundtrack:* Julia Botanz. | Reparto / *Cast:* Gorka de la Nuez, Sergio Hernández, Patricia Álvarez, Juan Carlos Tacoronte.

Sinopsis: Nacho despierta en el avanzado planeta Gliese, donde descubre por error que la muerte no existe. Vivirá un viaje de confrontación en el que tiene que decidir si aceptarlo o regresar a la Tierra y desvelar el secreto para siempre.

Synopsis: Nacho wakes up on the advanced planet Gliese, where he accidentally discovers that death does not exist. He will experience a journey of confrontation in which he must decide whether to accept it or return to Earth and reveal the secret forever.

Estreno mundial / World Premiere: The New York Science Fiction Film Festival (25 Marzo 2023 – Nueva York, Estados Unidos). Premio a mejor cortometraje en el Taiga International Film Festival (Jabárovsk, Rusia). Mención especial en el SciFian Festa (Seúl, Corea del Sur). Seleccionada en New York Science Fiction Film Festival (Nueva York, Estados Unidos), Festival Villa de La Orotava (Tenerife, España), Toronto Fantasy Sci-Fi Film Festival (Toronto, Canadá), Tuzla Film Festival (Tuzla, Bosnia y Herzegovina), Berlin Sci-Fi Filmfest (Berlín, Alemania), Noctámbulo – Festival Internacional de Cine Fantástico (Córdoba, España), Muestra Internacional de Cine Astronómico (Tenerife, España), CICSEP Dragon Awards (Pekín, China), Sci-Fi London (Londres, Reino Unido) y Festival Isla Calavera (Tenerife, España).

Artes en vivo / Live arts

Arte estelar, Energía cósmica / Star Arts, Cosmic Energy, por / by MAMBEC
Diego Barber, guitarra y dirección creativa / guitar and creative direction y/and
Akior García, percusión y atmósferas / percussion and atmospheres



Arte estelar, Energía cósmica / Star Arts, Cosmic Energy.

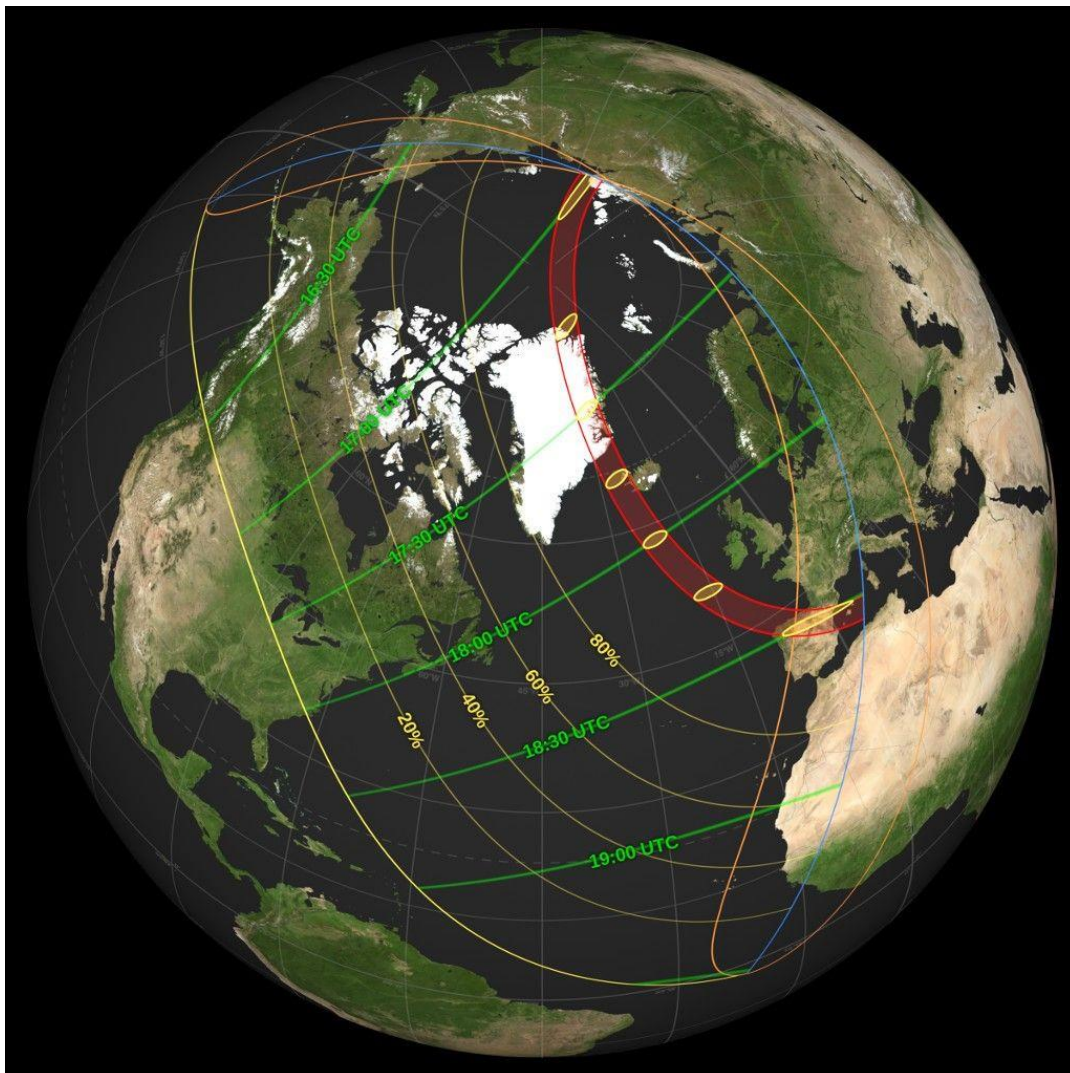
Bajo el eclipse, MAMBEC transformará el cielo en una experiencia sonora de pulsos cósmicos y crescendos que vibrarán en sincronía. Un viaje inmersivo de energía colectiva y atmósferas envolventes (golpes, silencios y explosiones sonoras) acompañarán el instante en que la luz y la sombra se fundan. (Eclipse).

- **Diego Barber**, *guitarra y creación artística*. A lo largo de su trayectoria, Diego ha conseguido posicionarse en importantes listas de los mejores discos que incluyen la *National Public Radio*, *Chicago Tribune* y *Los Angeles Times*. Ha recibido críticas de las revistas más prestigiosas del mundo del jazz como *All About Jazz*, *Billboard*, *JazzTimes* y *Down Beat*, entre otras. Actualmente reside entre Granada y Nueva York donde ha grabado cuatro discos. Tres de ellos («Calima», «The Choice» y «Tales») con la discográfica *Sunnyside Records* y con la colaboración de músicos de la talla de Mark Turner, Jeff Ballard, Larry Grenadier, Ari Hoenig, Johannes Eidenmueller, Seamus Blake y Craig Taborn. El cuarto disco («411») lo lanza con *Origin Records* compartido con Hugo Cipres. The New Music Seminar (NMS) y distinguidos profesionales de la industria musical lo han nominado como potencial candidato a la inclusión de “*Artist on the Verge*”.

+ info: IG: https://www.instagram.com/diego_barber_music/?hl=es

- **Akior García**, *percusión y atmósferas* (Puerto de La Cruz). A lo largo de su carrera, Akior ha grabado y tocado con artistas como Andi Deris (Helloween), Chico Pinheiro, Linda May Oh, Deborah Carter, Diego Barber, Benny Benack III, Torsten de Winkel, Yul Ballesteros, Nantha Kumar, Jonathan Kreisberg, Munir Hossn, Antonio Lizana, Josemi Carmona, entre otros. Ha tocado en festivales internacionales, compartiendo cartel con figuras como Billie Frisell, Dee Dee Bridgewater, Stanley Clarke, Branford Marsalis, Paul Jackson, Steve Swallow, Mike Stern, Snarky Puppy, John McLaughlin, Chucho Valdés, Gary Willis, Kenny Barron, Dave Holland, Marcus Miller, Roy Hargrove y Joe Lovano.

+ info: IG: <https://www.instagram.com/akiorgarcia/>





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

+ info