

f i g y s

www.famntastic.es



CORTOMETRAJES GASTRONOMÍA ARTES EN VIVO



FAMTASTIC

DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

ROBOTS+IA

+

NOCHE DE FINADOS

Noches de artes gastronómicas

SEPT / NOV 2025

Tickets :



Organiza :



International Arts Management

Patrocina :



Ayuntamiento de Villa de La Orotava

Colaboran :

FESTIVALITO

SMIFF

ICCBT

pentacle



DRAGO GAMONAL



¿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).

f i y t s d

FAMTĀSTIC
DESCUBRE · EXPERIMENTA · DISFRUTA

TRAJES GASTRONOMÍA ARTES EN VIVO
CORTE

1 NOV
2025
19:00H

NOCHE DE FINADOS

LICEO TAORO (LA OROTAVA) · TENERIFE

ESPECIAL

¡TOMA CASTAÑA!

Entradas.:

Organiza.:

Patrocina.:

Colaboran.:



FESTIVALITO



ICCAT



MARBA

CERVEZAS VICTORIA



sesiff

Canary Islands FILM

BODEGAS ARAUTAVA

DRAGO GANONAL



MUNDO LED

PRESENTACIÓN DE LA NOCHE / EVENING INTRODUCTION

Antaño, en la **Noche de Finados**, la mujer de mayor edad de cada familia recordaba a los muertos (los finados, *los que habían llegado a su fin*) contando anécdotas y mientras se compartía una comida con los frutos de temporada. Por su lado, los menores tocaban en la puerta y preguntaban “¿hay santos?”. La dueña decía que sí, depositando en la talega almendras, nueces, higos pasados o castañas. Para ese día se guardaban o se compraban castañas para asar, almendras y otras frutas. El Famtàstic ofrece una *noche* sobre el recuerdo de los que solo pueden ser recordados desde la **Villa de La Orotava**, cuya superficie de castañeros es la más extensa de Tenerife. Por ello hemos preparado una sesión en la que tradición y modernidad, lo local y lo de culturas hermanas, se funden e inicia en forma de pase de cortometrajes *Historias del más allá... y del más acá*, entre los que destaca el filme *Día de finados*, del **Instituto Canario de las Tradiciones** (Gran Canaria), cortos traídos de tres continentes. La noche seguirá con la gastronomía de **Roberto Couto**, *Mejor Chef de Canarias 2023* por su dominio creativo y técnico de la cocina Km0, quien mano a mano con al pujante **Aday Martín**, ganador de la 2ª mejor paella del *Concurso Internacional de Sueca*, nos ofrecerán sus degustaciones de *Sabores de otoño* en conversación el carismático **Eduardo Cubillo** cineasta que nos presentará su laureado corto *La Fianza*, y **Zoilo Hernández**, experto en los bosques de castaños de Tenerife. La parte *en vivo* será un espectáculo creado para la ocasión en exclusiva del talentoso **Pedro Ageno**, que ya triunfó en la pasada edición del Famtàstic con su *Romance Guanil*. Esta vez presenta, junto a **Ayla Rodríguez** y **DeReo**, el concierto *Finaos: Voces de Las Ánimas*, una fusión de raíz y electrónica en homenaje a los finados que honra la memoria colectiva, transformándola en una experiencia contemporánea y emotiva. En esta ocasión tendremos el privilegio de saborear algunos de los más galardonados vinos de nuestros amigos de la reconocida **Bodegas Arautava**, así como disfrutar de la nueva cerveza **Victoria 10**. La **Dj Yure RD** nos dará la bienvenida y el cierre musical de la noche con un set que nos promete la vida eterna.

¿Hay vida antes de la muerte?

*In the past, on the **Noche de Finados (Night of the Dead)**, the eldest woman of each family would remember the departed (the “finados,” those who had reached their end) by telling anecdotes while sharing a meal of seasonal fruits. Meanwhile, children went from door to door asking, “Are there any saints?” The hostess would reply yes, filling their bags with almonds, walnuts, dried figs, or chestnuts. For this day, families would save or purchase chestnuts to roast, along with almonds and other fruits. Famtàstic now offers a night dedicated to the memory of those who can only live on through remembrance, from the town of La Orotava — home to the largest chestnut groves in Tenerife. We’ve prepared a session where tradition and modernity, the local and kindred cultures, merge through a program of short films *Stories from Beyond... and from Among Us*. Highlights include *Día de finados (Day of the Dead)*, by the Canary Institute of Traditions (Gran Canaria), short films brought from three continents. The evening will continue with the gastronomy of **Roberto Couto**, named Best Chef of the Canary Islands 2023 for his creative and technical mastery of Km0 cuisine, who — together with the talented **Aday Martín**, winner of the 2nd Best Paella Award at the International Contest of Sueca — will offer a tasting menu titled *Flavours of Autumn*. In conversation with the charismatic filmmaker **Eduardo Cubillo**, who will present his multi-award-winning short film *La Fianza (The Deposit)* and **Zoilo Hernández**, expert in chesnut forests. The live section will feature an exclusive performance created for the occasion by the talented **Pedro Ageno**, who triumphed at the last edition of Famtàstic with his *Romance Guanil*. This time, joined by **Ayla Rodríguez** and **DeReo**, he presents the concert *Finaos: Voices of the Souls*, a fusion of roots and electronic music paying tribute to the finados, honoring collective memory and transforming it into a contemporary, moving experience. The music welcome and the closing of the evening will be led by the **Dj Yure RD**.*

Is there life before death?

**Villa de La Orotava, 1 de noviembre, Liceo Taoro, 19h.
PROGRAMA DE LA NOCHE / EVENING PROGRAMME**

Llegada y bienvenida

Welcome

con/with

Selección musical Eterna Vida / Everlasting Life Music Selection, por/by DJ Yure RD

copa de vino /and glass of wine

Bodegas Arautava (DO Valle de La Orotava)



Selección ***Eterna Vida / Everlasting Life*** Selection, por / by DJ Yure RD (Colectivo 7HTP, Tenerife). *Cuidado, no te pierdas en la niebla y vigila que los muertos no se agarren a tus tobillos mientras bailas.*

+ info: <https://www.instagram.com/rdyurena?igsh=bml4ODU3N29hdmU4>
<https://www.facebook.com/share/19g7E11QWZ/>
<https://on.soundcloud.com/EhT7LdNm4gbVU1eBmj>



Bodegas Arautava (DO Valle de La Orotava).

Entre verdes laderas y la majestuosidad del Teide nacen los vinos de la DO Valle de La Orotava. Su identidad única se trenza en viñedos centenarios, donde tradición y paisaje se funden en cada racimo. Blancos vibrantes, tintos elegantes y aromas atlánticos que invitan a descubrir, copa a copa, la esencia de Tenerife. La visión de las Bodegas Arautava se focaliza en el trabajo únicamente manual de los viñedos. Y en el compromiso exclusivo con variedades autóctonas. Todas ellas son convenientemente sembradas en pie franco sobre estos suelos volcánicos que confieren una mineralidad única a estos vinos de Tenerife.

La vinificación transcurre con la mínima intervención posible. Así se potencia la personalidad varietal de las uvas Listán Negro, Listán Blanco, Albillo Criollo y la histórica Malvasía Aromática. Viñedos de extraordinaria diversidad dominan el Valle de La Orotava, junto a las faldas del volcán Teide. Los vientos Alisios acarician el Valle de La Orotava, confiriéndole un distintivo carácter Atlántico a los vinos de la bodega.

Amid lush green slopes and under the majesty of Mount Teide, the wines of La Orotava Valley AO are born. Their unique identity is woven into centuries-old vineyards, where tradition and landscape come together in every grape. Vibrant whites, elegant reds, and Atlantic aromas invite you to discover, sip by sip, the true essence of Tenerife. The vision of Bodegas Arautava focuses on the entirely manual care of the vineyards and on an exclusive commitment to native grape varieties. All are carefully planted on ungrafted vines in volcanic soils, which impart a unique minerality to these wines from Tenerife. Winemaking takes place with the least possible intervention, enhancing the varietal character of Listán Negro, Listán Blanco, Albillo Criollo, and the historic Malvasía Aromática. Vineyards of extraordinary diversity dominate the Orotava Valley, nestled at the foot of Mount Teide. The trade winds gently sweep across the valley, giving the winery's wines their distinctive Atlantic character.

Selección de vinos





ARAUTAVA LISTÁN BLANCO

Como heredero de una tradición vitivinícola familiar en el Valle de La Orotava, Don Américo García Núñez fundó su propia Bodega en 1997. De inmediato se propuso elaborar vinos de su tierra.

Este Arautava Listán Blanco representa la búsqueda y el logro de un Listán Blanco capaz de ofrecer la personalidad mineral de los suelos volcánicos siempre acariciados por los vientos alisios del océano Atlántico.

Para este vino se seleccionan uvas de Listán Blanco procedentes de los viñedos situados a más de 700 metros de altitud sobre el nivel del mar en las vecinas comarcas de la Cruz Santa y Palo Blanco. Son uvas mayormente cultivadas en Cordón Trenzado a pie franco, un método de cultivo ancestral y único del Valle de La Orotava.

Denominación de Origen: Valle de La Orotava
Paraje Vitícola: Cruz Santa - Palo Blanco
Varietal: 100% Listán Blanco
Tipo de vino: Blanco seco
Sistema de cultivo: Viñedo prefiloxérico en Cordón Trenzado y Parral Tradicional en espaldera
Tipo de suelo: Suelo volcánico
Mantenimiento del suelo: Cubierta vegetal
Altitud: 700 m.s.n.m.
Pluviometría media: Entre 500 y 600 mm. Anuales
Clima: Zona húmeda con influencia Atlántica, gran contraste de temperatura entre el día y la noche
Elaboración: La vendimia se realiza manualmente. Se despalilla y se prensa rápidamente. Los mostos se limpian por decantación natural, fermentando a temperaturas moderadas, de entre 17-18 °C. Finalizada la fermentación, se seleccionan los vinos de las mejores parcelas y se ensamblan, consiguiendo aportar complejidad y elegancia
Notas de Cata: Aromáticamente fresco, hace recordar a frutos como los cítricos y hierbas aromáticas de bosque bajo, como el hinojo y el romero. En boca se muestra fresco y vivo, con cierta densidad
Maridaje: Pescados y mariscos, verduras de temporada y arroces





FINCA LA HABANERA LISTÁN BLANCO CORDÓN TRENZADO

Paraje Finca La Habanera

En 1975, cuando nuestro padre Don América García Núñez tenía 29 años, adquirió estas tierras altas del Valle de La Orotava. En honor a sus antepasados decidió recuperar y mantener el patrimonio de la antigua técnica del cordón trenzado: un legado cultural transmitido por los soldados portugueses que habían participado en la conquista del norte de Tenerife. Nuestro abuelo materno, Don Manuel Díaz, experimentado viticultor desde su juventud, confirmó la edad centenaria de esos viñedos.

Este vino es un homenaje a las bondades de las tierras volcánicas situadas al pie de la montaña más alta de España, el volcán Teide. Ha sido elaborado 100% con uvas de Listán Blanco cultivadas mediante la técnica del Cordon Trenzado en las soleadas laderas de la Finca La Habanera. Las uvas maduras al sol conservan una alta acidez en este viñedo de altura, que protegerá a los vinos para conservar una amplia guarda.

Los suelos volcánicos de esta zona denominada Barlovento son las formaciones volcánicas más extensas de todo el eje dorsal de Tenerife. Son suelos ricos y fértiles debido a su fecunda cubierta vegetal acumulada durante siglos. Este excelente vino es un fiel exponente de las uvas Listán Blanco cultivadas en suelos volcánicos de altura.



Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Paraje Vitícola: Finca La Habanera

Variedad: 100% Listán Blanco

Tipo de vino: Blanco de guarda

Sistema de cultivo: Cordon Trenzado Tradicional

Superficie del viñedo: 0,6 Ha.

Edad media: Viñedo centenario preflorístico en Cordon Trenzado

Tipo de suelo: Apilamientos de lavas y suelos areno-limosos con clastos de pómez

Mantenimiento del suelo: Cubierta vegetal espontánea

Altitud: Entre 600 y 700 m.s.n.m.

Pendiente: Hasta un 45%

Orientación de parcela: Noroeste

Pluviometría media: Entre 400 y 500 mm. Anuales

Clima: Zona húmeda con influencia Atlántica, teniendo unas temperaturas moderadas gracias a los vientos Alisios

Elaboración: Elaboramos bajo el método "Black Chard", realizando prensados abiertos y forzando la oxidación del mosto antes de la fermentación alcohólica. Así se eliminan los polifenoles más fácilmente oxidables, dotando a este vino de las condiciones necesarias para envejecer largo tiempo en botella. Fermentamos con pies de cuba seleccionados de la finca y criamos sobre sus lías entre 3 y 4 meses

Notas de Cata: Se distinguen notas variadas de hierbas aromáticas como el romero y el hinojo, frutos cítricos, pomelo y limón. En boca se muestra vivaz con una buena acidez, innata de los viñedos de altura. Su crianza sobre lías aporta delicados recuerdos de bollería y en boca, densidad y longitud

Maridaje: Pescados, pastas y arroces en general



FINCA LA HABANERA VIDUEÑO

Paraje Finca La Habanera

Este Vidueño de Finca La Habanera pretende transportarnos a las elaboraciones tradicionales del Valle de La Orotava, donde parcelas multivarietales se vendimiaban y vinificaban juntas. Cuando la Corona Británica sancionó el comercio con España en la década 1730, sobrevino la decadencia de los vinos de Malvasía. Los ingeniosos comerciantes del Norte de Tenerife evadieron las restricciones elaborando vinos de mezcla de sus diferentes uvas y exportándolos como falsos madeiros.

Finca La Habanera Vidueño refleja aquella tenaz idea al elaborarse siguiendo la exacta proporción de cada variedad cultivada en el viñedo. De vivo color rosado con capa mediaalta, la altura del terruño y sus variedades lo dotan de gran frescor. Los suelos volcánicos y el sistema de cultivo tradicional aportan complejidad y armonía.

Es nuestra intención aquí tratar de expresar el carácter más auténtico del terroir de este viñedo singular en viticultura de montaña. Con este vino de escasa producción, cultivado y elaborado de forma tradicional, queremos mostrar el máximo respeto al ecosistema, a nuestra cultura y a la profunda historia del vino de la isla de Tenerife.



Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Paraje Vitícola: Finca La Habanera

Variedad: 30% Listán Blanco, 30% Albillo Criollo, 40% Listán Negro

Graduación Alcohólica: 13% vol.

Sistema de cultivo: Cordon Trenzado y Cordon Royat

Edad media: Cordones Centenarios, Cordon Royat de 30 años

Tipo de suelo: Suelos minerales con horizontes de acumulación de arcilla, profundos y evolucionados

Altitud: Entre 575 y 700 m.s.n.m.

Elaboración: Desgranado a mano de las uvas enteras de Listán Negro fermentadas sobre mosto de Listán Blanco y Albillo Criollo

Crianza: Madurado sobre sus lías

Añada: Temperaturas frescas en invierno y primavera. Pluviometría constante y óptima hasta mayo. Verano y vendimia, cálidos y secos



FINCA LA HABANERA LISTÁN NEGRO CORDÓN TRENZADO

Paraje Finca La Habanera

En 1975, cuando nuestro padre Don Américo García Núñez tenía 29 años, adquirió estas tierras altas del Valle de La Orotava. En honor a sus antepasados decidió recuperar y mantener el patrimonio de la antigua técnica del cordón trenzado: un legado cultural transmitido por los soldados portugueses que habían participado en la conquista del norte de Tenerife. Nuestro abuelo materno, Don Manuel Díaz, experimentado viticultor desde su juventud, confirmó la edad centenaria de esos viñedos.

Este vino es un homenaje a las bondades de las tierras volcánicas situadas al pie de la montaña más alta de España, el volcán Teide. Ha sido elaborado 100% con uvas de Listán Negro cultivadas mediante la técnica del Cordón Trenzado en las soleadas laderas de la Finca La Habanera. Las uvas maduras al sol conservan una alta acidez en este viñedo de altura, que protegerá a los vinos para conservar una amplia guarda.

Los suelos volcánicos de esta zona denominada Barlovento son las formaciones volcánicas más extensas de todo el eje dorsal de Tenerife. Son suelos ricos y fértiles debido a su fecunda cubierta vegetal acumulada durante siglos. Este excelente vino es un fiel exponente de las uvas Listán Negro cultivadas en suelos volcánicos de altura.

Denominación de Origen: Valle de La Orotava
Paraje Vitícola: Finca La Habanera
Variedad: 100% Listán Negro
Tipo de vino: Tinto de guarda
Sistema de cultivo: Cordón Trenzado Tradicional
Superficie del viñedo: 2.4 Ha.
Edad media: Viñedo centenario prefiloxérico
Tipo de suelo: Alfisoles, Apilamientos de lavas y suelos arenolimosos con clastos de pómez
Mantenimiento del suelo: Cubierta vegetal espontánea
Altitud: Entre 560 y 600 m.s.n.m.
Pendiente: Hasta un 45%
Orientación de parcela: Noroeste
Pluviometría media: Entre 400 y 500 mm. Anuales
Clima: Zona húmeda con influencia Atlántica, teniendo unas temperaturas moderadas gracias a los vientos Alisios
Elaboración: Fermentamos con levaduras indígenas. Durante la maceración no sobre-extraemos, así damos protagonismo a la conjunción suelo-variedad. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés y americano, madurando el vino en ellos durante 6 meses
Número de Botellas: 2933 botellas
Notas de Cata: Su cultivo singular en las condiciones de altura que presenta "Finca La Habanera", muestra una nariz compleja, con notas varietales como moras y arándanos, pimienta negra y aromas de sotobosque. El carácter volcánico de los terrenos marca su insólito carácter. En boca es ligero, equilibrado y elegante
Maridaje: Carnes de res a la brasa, conejo en salmorejo, risotto de setas



Cortometrajes

Selección *Historias de allá... y del más acá*,

en colaboración con El Festivalito (La Palma), SeSIFF (Seúl) y La Gaveta Producciones



DÍA DE FINADOS (*Day of the Dead*)

España (Canarias) | 2022 | 10m17s | Documental | Dirección, textos y voz en off: David Naranjo Ortega. Diseño, grabación, montaje y edición: Igor Navarro Almeida. Asesoramiento Indumentaria: Iván Quintana Ramírez. | Una producción del *Instituto Canario de las Tradiciones y Los Gofiones*. | Idioma: español.

Sinopsis: la evolución del culto a la muerte y la celebración de la noche de ánimas o finados en torno a los días de Todos los Santos y de los Difuntos en la sociedad canaria.

Synopsis: *The evolution of the cult of death and the celebration of All Saints' Eve and All Souls' Day in Canarian society.*



EL HUMO SE METE EN TUS OJOS (烟熏到了眼睛, *Smoke Gets In Your Eyes*)

Singapur / Singapore | 2022 | 19m | Animación, histórico / Animation, historical | Dirección / Directed by: Alvin Lee | Guion / Script: Alvin Lee, Kew Lin | Reparto / Cast: Priscelia Chan, Benjamin Heng, Shu An Oon, Weiliang Wang. | Coreano con subtítulos en español e inglés / Korean with Spanish and English subtitles.

Sinopsis: cuando se envía el cuerpo equivocado para la cremación, un desafortunado director de funeraria debe enmendar el error con los hijos distanciados del difunto. Mientras organiza un funeral falso como parte del plan, comienzan a salir a la luz la hipocresía y la apatía de los hijos.

Synopsis: when the wrong body has been sent for cremation, a hapless funeral director has to make amends to the deceased's estranged children. As he devises a plan for a sham funeral, the children's hypocrisy and apathy begin to surface.



ACTO REFLEJO (*As a reflex*)

España | 2019 | 14m56s | Ficción, drama tragicómico, violencia de Género | Dirección y guion: Alfonso Díaz. Reparto: Mercedes León, Teresa Soria Ruano, Paula Iglesias. Dirección artística: Carlos Barea. Idioma: español.

Sinopsis: Conchi se convierte sin querer en el centro de atención por su extraña conducta. Sus actos son un reflejo de lo que sucedía.

Synopsis: Conchi accidentally becomes the center of attention because of her strange behavior. Her actions are a reflex of what was happening.

Más información: <https://www.lineupshorts.com/acto-reflejo>



UNA CARTA DESDE LA GALAXIA EN LA ERA SIN CONTACTO (언택트시대에 은하계에서 온 편지, A Letter From Galaxy in Untact Era)

Corea del Sur / South Korea | 2021 | 6'3" | Ficción, Ciencia Ficción, Drama / Fiction, Sci-fi, Thriller | Dirección / Directed by: Jinmoo Kim | Idioma / Language: coreano / Korean.

Sinopsis: 2052. Sori Kim, ha estado explorando planetas del lejano espacio exterior durante tres años. Durante esta era sin contacto, los servicios funerarios coreanos han creado una plataforma online para chatear con la persona fallecida durante el funeral tradicional de tres días. El padre de Sori era un legendario pianista.

Synopsis: 2052. An astronaut, Sori Kim, has been exploring the far outer planets for three years. During this contactless era, the funeral services in Korea created an online platform for video chatting with the deceased person during the traditional three-day funeral period. Sori hears about the death of her father, a legendary composer in Korea.



LA FIANZA (The Deposit)

España (Canarias) / Spain (Canary Islands) | 2022 | 15m17s | Ficción, thriller | Dirección / Directed by: Eduardo Cubillo | Guion / Script: Guillermo Cubillo | Reparto / Cast: José Luis de Madariaga, Alicia Rodríguez, Ulises Hernández | Idioma / Language: español con subtítulos en inglés / Spanish with English subtitles.

Sinopsis: según los vecinos, Paqui y Andrés son un matrimonio amable y cordial, pero sin mucha vida social; amantes de la tranquilidad, que ni tienen ni causan problemas.

Synopsis: according to the neighbors, Paqui and Andrés are a kind and cordial couple; lovers of peace and tranquility, who neither have nor cause problems.

Gastronomía / Gastronomy
Sabores de otoño / Flavors of Autumn, con /with
 Roberto Cuoto, *Mejor Chef Canarias 2023*
 Eduardo Cubillo, *director de cine, La Gaveta Producciones*
 Zoilo Hernández, *GAR Tenerife*
 Maridaje con cerveza *Victoria Diez*



- **Sabores de otoño**, por Roberto Cuoto, *Mejor Chef de Canarias 2023* y Aday Martín, *chef de Terraza Atlantis (SC de Tenerife)*. / **Flavors of Autumn** by Roberto Cuoto, *2023 Canary islands's Best Chef* and Aday Martín, *Terraza Atlantis chef (Santa Cruz de Tenerife)*. Por primera vez en el *Famtàstic*, presentamos dos cocineros a la vez en un mano a mano entre dos chefs con nombre y estilo propio. El público será el gran beneficiado de este reto.

Degustaciones / Tastings:

Ajoblanco de castaña, gamba canaria, aceite de cilantro y encurtidos.

- Alérgenos: frutos de cáscara y sulfitos.

Chestnut ajoblanco with Canarian prawn, cilantro oil, and pickles.

- Allergens: tree nuts, sulfites.

Arroz otoñal con castaña asada by Aday Martín.

- Alérgenos: frutos con cascara, marisco, sulfitos.

Roasted chestnut autumn rice.

- Allergens: tree nuts, shellfish, sulfites.

Terrina de cochino, puré de castaña ahumada y demi-glacé dulce.

- Alérgenos: frutos con cáscara, soja, sulfito, lácteos, pescado, sésamo,

mostaza.

Pork terrine with smoked chestnut purée and sweet demi-glace.

- Allergens: tree nuts, soy, sulfites, dairy, fish, sesame, mustard.

Bombón de morcilla dulce canaria al 75% cacao y castaña caramelizada.

- Alérgenos: lácteo, frutos con cáscara.

Canary Islands sweet blood sausage bonbon with 75% cacao and caramelized chestnut.

- Allergens: dairy, tree nuts.

Cucurucho de castañas by R Couto.

- Alérgenos: frutos con cáscara.

Chestnut cone by R. Couto.

- Allergens: tree nuts.

+ info: Roberto Couto: <https://www.instagram.com/rcoutochef/?hl=es>
Aday Martín: https://www.instagram.com/adaymartin_/



- **Cine fantástico local vs global**, con Eduardo Cubillo, cineasta. Profesional polivalente, guionista, director, compositor de bandas sonoras, productor y a menudo director de fotografía y siempre editor de todos sus proyectos. Como *freelance* ha pasado por múltiples puestos dentro de la industria y realiza publicidad y *service* para una larga lista de marcas y producciones. Su ópera prima *Cubillo, historia de un crimen de Estado* fue estrenada en Málaga y Argentina, mientras que *Isleños* recibió múltiples premios internacionales y está disponible en Amazon Prime y Filmin. Con el corto que presentamos esta noche, *La Fianza*, su tercer trabajo en este formato, un plano secuencia de 15 minutos, con el que destaca en el mundo de la ficción, ganador del *Festival de Cine Negro de Cartagena*, Premio del Público en el *Festival de Cine Fantástico Isla Calavera*, *Cinemafo* Mejor Interpretación actor protagonista y una larga lista de selecciones oficiales: Festival Ibcine, Portobello Film Festival, TaSHORTfest, Festival de Cinema de Terror de Sabadell, Premios Astarté, Concurs de Cinema i Vídeo de Navàs, Festival de Cortos Villa de La Orotava, Festival Internacional de Cortometrajes de Terror y Fantástico Terroríficamente Cortos, Festival Internacional de Cine de Gáldar, Horror Hazard Film Fest, Festival de Cine de Astorga, posicionando a Cubillo como una voz singular y potente del cine independiente español.

– **Local vs Global Fantasy Cinema**, with Eduardo Cubillo, filmmaker. A multifaceted professional — screenwriter, director, soundtrack composer, producer, often director of photography, and always the editor of all his projects. As a freelancer, he has held multiple roles across the industry, producing advertising and service work for a wide range of brands and productions. His debut feature *Cubillo, historia de un crimen de Estado* premiered in Málaga and Argentina, while *Isleños* earned numerous international awards and is currently available on Amazon Prime and Filmin. Tonight we present *La Fianza*, his third short film — a 15-minute one-shot fiction piece that has brought him significant recognition: Best Film at the Cartagena Noir Film Festival, Audience Award at Isla Calavera Fantastic Film Festival, and Best Actor at Cinemafoxt, along with a long list of official selections including: Ibicine, Portobello Film Festival, TaSHORTfest, Sabadell Horror Film Fest, Astarté Awards, Navàs Cinema Contest, Villa de La Orotava Short Film Festival, Terroríficamente Cortos, Gáldar International Film Festival, Horror Hazard, and the Astorga Film Festival. With this film, Cubillo establishes himself as a bold and distinctive voice in Spanish independent cinema.



– **Los bosques de castaños de La Orotava y Tenerife: relevancia histórica, paisaje actual, recurso de futuro**, por Zoilo Hernández, gerente GAR Tenerife / The Chestnut Forests of La Orotava and Tenerife: Historical Significance, Present Landscape, and Future Resource, by Zoilo Hernández, managing director, GAR Tenerife. José Zoilo Hernández González. Licenciado en Biología por la Universidad de La Laguna, inició su andadura profesional en el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, perteneciente al Excmo. Cabildo Insular. A partir del año 2005 comenzó a trabajar en el estudio de la castaña y de los diferentes agrosistemas que esta especie, de la mano del hombre, ha arraigado en nuestras medianías. Fruto de lo anterior, cuenta con diferentes publicaciones tanto en formato libro como en artículos científicos dentro de revistas internacionales de impacto. Desde la colaboración en la definición de las diferentes variedades de castañas existentes en la isla en 2005, hasta el Estudio georreferenciado de la situación del castaño en la isla en 2010, la Estrategia para la reactivación del Castaño en las islas de Tenerife, Gran Canaria y La Palma en 2017, o más recientemente su participación en el artículo "Fire Impact on Diversity and Forest Structure of Castanea sativa Mill. Stands in Managed and Oldfield Areas of Tenerife (Canary Islands, Spain)", relacionado con la incidencia del incendio forestal Arafo/Candelaria de 2023 en el agrosistema del castaño. Desde el año 2009 se dedica profesionalmente a las labores de gerencia de las entidades insulares para el Desarrollo Rural, ocupaciones entre las que también ha seguido profundizando en el conocimiento de la castaña. Además, desde el año 2019 compagina su desempeño profesional con la escritura, habiendo publicado hasta la fecha siete novelas históricas, merecedoras de diferentes premios a nivel nacional.

Graduated in Biology from the University of La Laguna, he began his professional career at the Agricultural Biodiversity Conservation Center of Tenerife, part of the Island Council. Since 2005, he has been working on the study of chestnuts and the various agro-systems that, hand in hand with humans, have taken root in the mid-altitude areas of the island. As a result, he has authored several publications, both books and scientific articles in international peer-reviewed journals. From collaborating in defining the different chestnut varieties present on the island in 2005, to the Georeferenced Study of the Chestnut Tree Situation on the Island in 2010, the Strategy for the Reactivation of Chestnut Trees in Tenerife, Gran Canaria, and La Palma in 2017, or more recently, his contribution to the article “Fire Impact on Diversity and Forest Structure of Castanea sativa Mill. Stands in Managed and Oldfield Areas of Tenerife (Canary Islands, Spain)”, related to the impact of the 2023 Arafo/Candelaria wildfire on the chestnut agro-system. Since 2009, he has worked professionally as manager of the island’s Rural Development entities, a role in which he has continued to deepen his knowledge of chestnuts. In addition, since 2019 he has combined his professional work with writing, having published seven historical novels to date, which have received several national awards.

+ info: Zoilo Hernández: @josezoilohdez
<https://josezoilohdez.com>
<https://www.instagram.com/josezoilohernandez/?hl=es>
 Escritor: <https://www.bibliotecadecanarias.org/escritores-as/jose-zoilo-hernandez>



- **Selección de Cervezas Victoria.** Con la degustación se podrá degustar 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 disponibles 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 6.2° 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>

+ info: Artículo *Castañazo a la castaña local* (El Día newspaper, 18nov24):
<https://www.eldia.es/economia/2024/11/18/castanazo-castana-local-111778418.html>

En vivo

Finaos: Voces de Las Ánimas

por *Pedro Ageno Trío*, música de raíz y electrónica, con
Pedro Ageno, cuerdas y voz
DeReo, atmósferas electrónicas
Ayla Rodríguez, voz y percusión



Finaos: Voces de Las Ánimas es una fusión de raíz canaria y electrónica en homenaje a los Finaos, un viaje musical que honra la memoria colectiva, transformando la tradición de este día tan señalado en una experiencia contemporánea y emotiva. Con *Pedro Ageno*, dirección artística, cuerdas y voz; *Ayla Rodríguez*, voz y percusión; y *DeReo*, atmósferas electrónicas.

Finaos: Voices of the Souls is a fusion of Canarian roots and electronic music in tribute to the Finaos tradition. A musical journey that honors collective memory, transforming heritage into a contemporary and emotional experience. With Pedro Ageno (artistic direction, strings, and vocals), Ayla Rodríguez (vocals and percussion), and DeReo (electronic soundscapes).

+ info: [@pedroageno](#)

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 / Supported by



Organiza / Organized by



International Arts Management