

Famtàstic 2025: cuando la memoria se come, se brinda y se baila

Famtàstic 2025, cuando la memoria se come, se brinda y se baila. La Orotava se convierte el 1 de noviembre en epicentro de una noche única: sabores de otoño, cine del más allá, música con alma y castañas en clave contemporánea.

Mientras otros celebran Halloween, **La Orotava prepara una noche profundamente nuestra**. En el majestuoso **Liceo Taoro**, bajo la sombra de los castañeros más antiguos de Tenerife, el festival **Famtàstic** propone una velada que rinde homenaje a los **Finados**, a través del cine, la música, el pensamiento crítico... y una cocina que toca la fibra.



Liceo Taoro

Este 1 de noviembre, “¡Toma Castaña!” no será solo un juego de

palabras: será una declaración de identidad gastronómica y cultural. Porque en esta sesión no se invoca a los muertos con disfraces, sino con recuerdos, fogones y brindis. Una noche donde el **patrimonio inmaterial canario** cobra vida con más fuerza que nunca.

Finados: cuando la memoria también se cocina

La noche arranca con una bienvenida al estilo Famtàstic: copa de vino de **Bodegas Arautava (DO Valle de La Orotava)**, buena música y el inicio de un viaje sensorial entre la niebla del recuerdo y la luz de lo que aún está por contar.

En la antigua tradición canaria, los más pequeños iban de casa en casa preguntando “¿hay santos?”, y recibían higos pasados, nueces o castañas. Mientras tanto, las mujeres mayores recordaban a los que ya no estaban alrededor de la mesa, compartiendo anécdotas y alimentos de temporada. Esta noche, ese rito regresa, reinterpretado con sensibilidad y rigor.

Dos chefs, dos visiones, una raíz

La propuesta gastronómica de esta edición está liderada por dos figuras con estilos complementarios, pero igual de comprometidos con el producto local y el relato canario.

Roberto Cuoto: el otoño como sabor de la tierra

Galardonado como **Mejor Chef de Canarias 2023**, Cuoto trae una selección de “**Sabores de otoño**” que reivindica el paisaje comestible de esta época. Su cocina, basada en la sostenibilidad y el kilómetro cero, pondrá en valor ingredientes tan ligados a nuestra cultura como la batata, el gofio, el cochino negro, el queso de cabra o, por supuesto, la **castaña**.



Chef Roberto Cuoto

Cada bocado será una estación del alma, una conversación entre territorio y técnica. Y no estará solo: compartirá escena con el cineasta **Fran Casanova**, en un diálogo entre cocina y cine sobre cómo contamos –y saboreamos– nuestra historia.

Carlos Gamonal: cocina del futuro desde la raíz

El chef del mítico **Mesón El Drago**, tercera generación de una de las familias más influyentes en la alta cocina canaria, presentará su innovadora propuesta de “**Cocina del Futuro**”. Su intervención no es una simple degustación: es una experiencia conceptual, sensorial y filosófica.



Carlos Gamonal | Mesón El Drago | Gamonal Catering | Drago Gamonal

© JORDI VERDÉS PADRÓN

Gamonal elaborará al menos cinco platos con títulos como:

- *Algofio 100plus* (superalimento ancestral elevado a la categoría de elixir moderno),
- *Gofiosfera* (snacks de frutos secos y gofio en clave cósmica),
- *Carne Fiesta v7.1* (una versión evolucionada de un clásico canario),
- o el delicioso *Bienmesabe de plátano con chocolate*, cierre dulce de una cocina que piensa, emociona y transforma.



www.verdespadron.com / www.o2mg.com - www.linkedmagazine.es

MALAS COSTUMBRES/Carlos Gamonal

© JORDI VERDÉS PADRÓN

Además, ofrecerá una charla inspiradora en torno a su filosofía **“Yo como para SER”**, una reflexión vital sobre la conciencia alimentaria, el respeto por el cuerpo y el papel de la cocina como vehículo de transformación.

Historias del más allá y del más acá: cine para sentir

Como es sello del festival, la pantalla también será protagonista. La selección de cortos para esta edición de Finados aborda temas como la muerte, la memoria, el duelo y la trascendencia con humor, poesía y crítica.

Entre ellos, destacan:

- **“Día de Finados”**, documental del Instituto Canario de las Tradiciones que recorre los rituales ancestrales de la festividad.
- **“La Fianza”**, thriller canario de Eduardo Cubillo que pone los pelos de punta.
- **“Fría”**, comedia negra con Kike Pérez que equilibra el terror con el absurdo.

Una programación curada en colaboración con **El Festivalito de La Palma**, que garantiza calidad, identidad y un enfoque original.

Música de las ánimas: del recuerdo al beat

La parte musical de la noche elevará la experiencia a un plano emocional y ritual. El músico **Pedro Ageno Trío**, junto a Ayla Rodríguez y DeReo, presenta el concierto **“Finaos: Voces de Las Ánimas”**. Un espectáculo exclusivo donde se mezclan **música de raíz canaria y electrónica ambiental**, diseñado como homenaje sonoro a quienes ya no están... pero siguen escuchando.

Y para cerrar la noche, el inclasificable **Nebras T Selector** tomará los platos con su sesión **“Selección Eterna Vida”**. Un set musical tan ecléctico como profundo: post-punk, pop, indie, techno... todo al servicio de una pista de baile entre lo ritual y lo onírico.

El vino también cuenta

Desde la primera copa, el vino será parte del relato. **Bodegas Arautava**, con sus cepas centenarias de Listán y Malvasía en pie franco, ofrecerá una muestra de la riqueza enológica de La Orotava. Aromas atlánticos, suelos volcánicos, mínima intervención... Un maridaje natural para una noche donde el pasado y el presente se entrelazan sin prisa.

Una red que une fogones, cámaras y territorios

Famtàstic no se detiene en La Orotava. En sus próximas paradas en **Barcelona (7 de noviembre)** y **Las Palmas de Gran Canaria (21 de noviembre)**, el festival contará con la participación de dos cocineras de altísimo nivel: la catalana **Marta Minoves**, reciente ganadora del **European Young Chef Award 2024**, y la canario-venezolana **Jennise Ferrari**, alma del restaurante **Qué Leche!** en Gran Canaria.



Chef Marta Minoves



Chef Jennise Ferrari restaurante Qué Leche! en Gran Canaria

Ambas aportarán su visión sobre la **Cocina del Futuro**, desde miradas femeninas, multiculturales y profundamente conectadas con el producto local. Porque en Famtàstic, el cine y la cocina no son solo expresión artística, sino también lenguaje común para pensar el mundo.

Así, la red Famtàstic sigue creciendo con cada edición, **tejiendo puentes entre el sabor, la pantalla y la conciencia colectiva**, en territorios que –como Canarias– aún tienen mucho que contar... y mucho que saborear.

1 de noviembre de 2025 · Liceo Taoro, La Orotava

Entradas limitadas disponibles en famta.stic.es

Con el apoyo de: Gobierno de Canarias, Canary Islands Film, ICCA, Cervezas Victoria, Ayuntamiento de La Orotava, y Bodegas Arautava.

Famtàstic no se detiene en La Orotava. En sus próximas paradas en **Barcelona (7 de noviembre)** y **Las Palmas de Gran Canaria (21 de noviembre)**, el festival contará con la participación de dos cocineras de altísimo nivel: la catalana **Marta Minoves**, ganadora del European Young Chef Award 2024, y la canario-venezolana **Jennise Ferrari**, chef del restaurante Qué Leche! en Gran Canaria.

Así, la red Famtàstic sigue creciendo con cada edición, **tejiendo puentes entre el cine, la cocina y las ideas** en territorios que –como Canarias– aún tienen mucho que contar.