



El 28 de junio llegará la 3ª edición del CAN REON Festival

- *El sábado 28 de junio, CAN REON volverá a ofrecer una experiencia única que fusiona música, arte contemporáneo y gastronomía en plena naturaleza.*
- *Maika Makovski, Tarta Relena, Bikôkô y Remy van Kesteren conforman un cartel musical que huye de convencionalismos, apostando por la innovación y la experimentación.*
- *Exhibiciones de arte, un robot que acaricia a los asistentes, una colosal escultura cinética y propuestas gastronómicas completan el programa.*



Tiana, 11 de marzo de 2025.

El próximo 28 de junio tendrá lugar una nueva edición del CAN REON Festival, un evento que, por tercer año consecutivo, acercará al público algunas de las propuestas artísticas más sorprendentes de la música, el arte y la gastronomía.

Desde las cinco de la tarde y hasta la medianoche, el entorno de la masía vinícola CAN REON se convertirá en el escenario perfecto para disfrutar de la cultura sin prisas, en pequeño formato y con la naturaleza como telón de fondo. El espacio rodeado de viñedos de CAN REON será el ideal para dejarse inspirar por unas **propuestas musicales que huyen de lo convencional**, para reflexionar y sorprenderse con **exhibiciones de arte contemporáneo**. Pero también para

elevar cuerpo y alma con un **robot que acaricia** a los asistentes o para homenajear el paladar con las **tapas gourmet de Alberto Pacheco, jefe de cocina de los restaurantes Estimar y Es Fumeral** y asesor gastronómico. El maridaje ideal será con los vinos de CAN REON, que la finca comenzó a producir el año pasado, a partir de la recuperación de sus antiguos viñedos.

Como ya se ha podido ver en las ediciones anteriores, el CAN REON Festival no es un festival como los demás, sino una experiencia que busca inspirar, innovar, sorprender... sacudir los sentidos, en definitiva.

Por eso, en lo que respecta a la música, la edición de este año apuesta por las propuestas más vanguardistas y con una predominante presencia de artistas femeninas.

Innovación, fusión y carácter en las propuestas musicales



Maika Makovski

Maika Makovski es, sin duda, uno de los nombres que ha marcado la música de los últimos años, construyendo una carrera sólida basada en la experimentación. De padre macedonio y madre andaluza, la artista de Palma de Mallorca lleva años profundizando en sus influencias, incluyendo la música balcánica, para hacer converger las músicas que la acompañan desde su infancia.

La artista presentará su último disco, *Bunker Rococó*, el octavo en sus veinte años de carrera discográfica.

Otra de las apuestas del CAN REON Festival de este año es **Tarta Relena**, un dúo de vocalistas catalanas que combinan sin miedo y a capella diferentes técnicas vocales con músicas tradicionales del Mediterráneo, canciones de autor, sonidos electrónicos y lamentos gregorianos. Hablar de Tarta Relena es hablar de

experimentación, de desterrar prejuicios, y en el CAN REON Festival se podrá constatar con las canciones de *És pregunta*, su último disco.

Considerada la nueva musa del R&B y el neo soul, **Bikôkô** fusiona estos géneros con ritmos de inspiración africana. La artista hispano-camerunesa nacida en Barcelona presentará el repertorio con el que se ha convertido en uno de los talentos emergentes más prometedores de la escena, así como su último trabajo *A 1 is better than a 0*.

La oferta musical del festival se completa con la propuesta del arpista holandés **Remy van Kesteren**. Elogiado por el New York Times como "un arpista brillante", tras tocar con orquestas de fama mundial decidió seguir experimentando y orientar su camino hacia la música pop, desafiando los límites de su instrumento y creando un sonido único.

Arte: esculturas, arte visual y un "robot de caricias" a disposición del público

El arte forma parte de la filosofía del festival y del proyecto CAN REON, así que este año también se podrá ver durante todo el festival una selección de propuestas sorprendentes de renombre internacional, como la escultura *The waiting*, de la artista **Margriet van Breevoort**, la animación 3D de **Mike Pelletier** o *Constraint Iterations*, los retratos de la obra *Novogen*, de **Dániel Szalai**. En el apartado de arte visual, volverá a proyectarse el vídeo *Head to Head*, de **Herwig Ilemens**, que ya se exhibió en la edición de 2023 del festival y que este año vuelve a explorar, de manera fascinante, la relación entre humanos y animales.

Una obra que no dejará a nadie indiferente es la impresionante escultura cinética de gran tamaño *Strandbeest*, de **Theo Jansen**, una performance a cargo de toda una obra de ingeniería que se mueve imitando el paso de los organismos vivos aprovechando la fuerza del viento y que recorrerá CAN REON en distintos momentos del festival.



Escultura cinética Strandbeest

Otra de las propuestas que, sin duda, también generará mucho interés entre los asistentes es el *Tickle Salon 2.0.* de **Driessens & Verstappen**, un robot de caricias. Esta instalación artística interactiva permite a los asistentes **tumbarse y disfrutar de una placentera sesión de caricias de 15 minutos** en la que la persona puede ir indicando al robot aquellas que le resultan más agradables mediante un mando de dos botones, información que el robot utilizará para personalizar la experiencia.



Robot Tickle Salon 2.0.

Gastronomía natural y gourmet

CAN REON reivindica y profesa, por encima de todo, el **respeto y la admiración por la naturaleza**. En este sentido, este año ofrece una experiencia añadida a los visitantes: una comida centrada en productos silvestres que homenajea la tradición ancestral de la recolección y la capacidad de la naturaleza para nutrir y sanar el cuerpo.

La experiencia consiste en un taller de recolección con el reconocido chef finlandés **Sami Tallberg**, experto en gastronomía silvestre (que ya estuvo presente en el festival el año pasado con el *Silence Meal*) y una posterior comida, el *Wild Wild Menu*, diseñado para nutrir cuerpo y alma. El taller tendrá lugar a las 12:00h del mismo día del festival y la comida se servirá a las 14:00h.

La gastronomía gourmet tendrá su representación con la selección de **tapas de Alberto Pacheco, jefe de cocina de los restaurantes Estimar y Es Fumeral** y asesor gastronómico, que se podrán maridar con los vinos de la finca CAN REON.



Wild wild menu, de Sami Tallberg



Alberto Pacheco

Con este programa, el CAN REON Festival se convierte en una experiencia única que ofrece una nueva manera de disfrutar de la cultura, centrada en el **respeto por la naturaleza, en la estimulación de los sentidos y en dar voz a los artistas que buscan ir más allá de lo establecido.**

Más allá del festival, el proyecto CAN REON es una iniciativa de Renny y Leon Ramakers, una pareja de origen neerlandés con una **destacada trayectoria internacional en los ámbitos del diseño y la música.** Su experiencia profesional y sus pasiones compartidas les llevaron a imaginar un lugar donde confluyeran el arte, el diseño, la música, el vino y la gastronomía.



Renny y Leon Ramakers, artífices de CAN REON

Gracias a su visión creativa y su compromiso personal, CAN REON es, hoy en día, un espacio vinícola recuperado que combina **tradición y modernidad,** donde

converge una programación artística alineada con estos valores. Además, este año el proyecto entrará en una nueva y emocionante fase: la masía iniciará un proceso de rehabilitación para albergar **un restaurante con habitaciones y una bodega**, en colaboración con el prestigioso estudio danés de arquitectura BIG – Bjarke Ingels Group.

HORARIOS



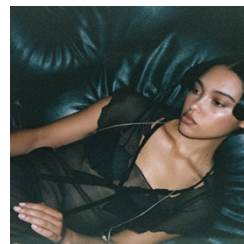
REMY VAN KESTEREN

18:30h



TARTA RELENA

20:00h



BIKÔKÔ

21:30h



MAIKA MAKOVSKI

22:30h

*Las exhibiciones de arte y las tapas gourmet se podrán disfrutar durante todo el festival en los espacios habilitados.

Contacto de prensa:

Montse Vidal

press@canreon.com