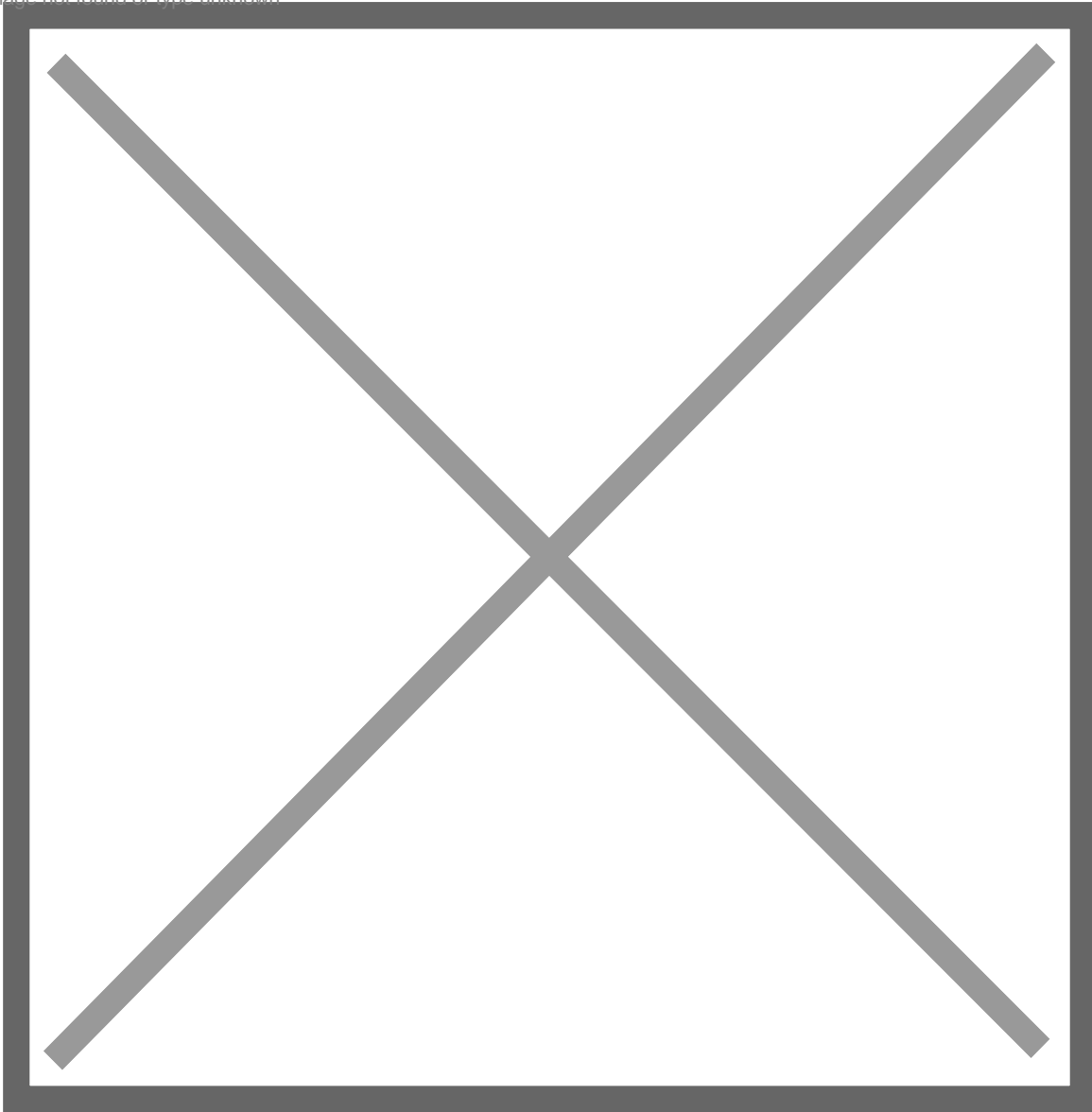


*Ciudad cubana de Trinidad
celebrará Festival
Canchánchara, Tradición y
Cultura (+Foto)*

Image not found or type unknown



La canchánchara es una bebida hecha con jugo de limón, miel de abejas, aguardiente, hielo y agua que se sirve en tazas de barro artesanales. Foto: Prensa Latina

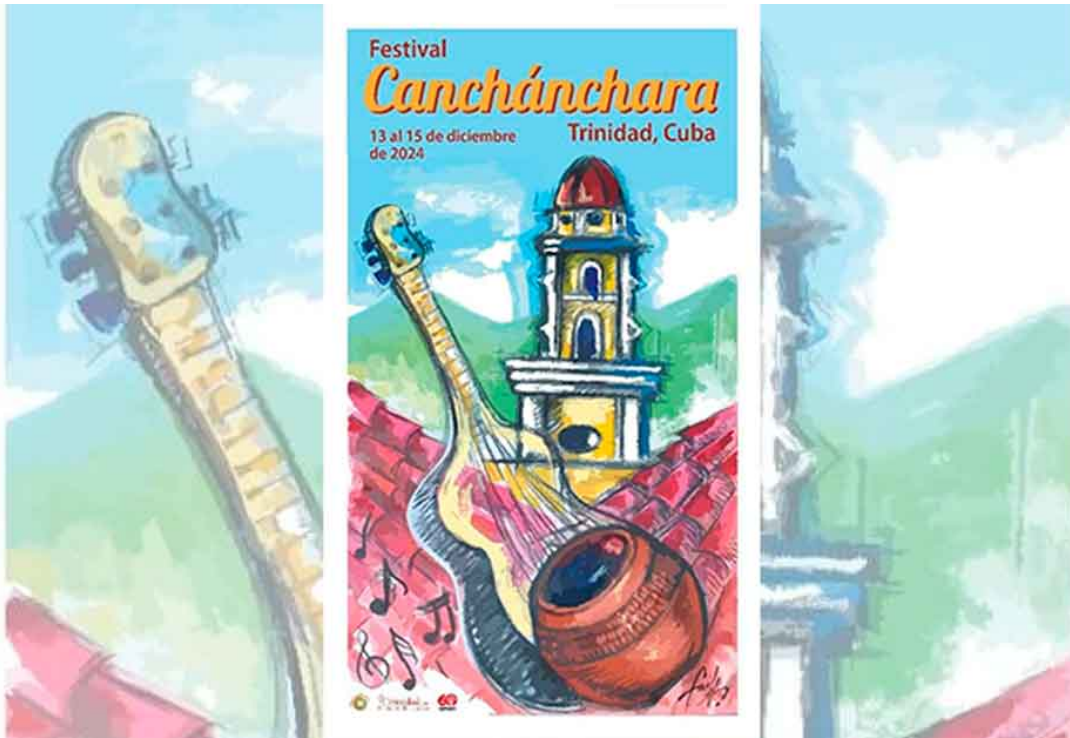
La Habana, 12 dic (RHC) La segunda edición del Festival Canchánchara, Tradición y Cultura tendrá lugar del 13 al 15 próximos en la centro sureña ciudad cubana de Trinidad, Patrimonio Cultural de la Humanidad.

José (Pepe) López, presidente del Comité Organizador de la festividad, ofreció detalles durante una conferencia de prensa, entre los cuales mencionó que en esta ocasión el evento tiene carácter internacional.

El también músico trinitario dijo que se unirán música, danza, artes plásticas, fotografía y la culinaria nacional e internacional, y entre los asistentes estará el artista italiano GianCarlo Pioli.

Mañana viernes será la ceremonia inaugural y habrá pasacalles con tonadas trinitarias, así como las palabras de apertura.

Asimismo, se elaborará la Canchánchara 2024 en la Plaza Mayor, ubicada en el corazón del centro histórico urbano de la villa patrimonial, fundada en 1514 por el Adelantado Diego Velázquez de Cuéllar.



En horario nocturno dará inicio un espectáculo dedicado a la mujer, en tanto el sábado está prevista la inauguración de la exposición fotográfica destinada a trovadores trinitarios, y habrá una segunda noche de espectáculos con el Concurso 'Mi canto a la Canchánchara'.

Varias agrupaciones presentarán obras de autores trinitarios dedicadas a este gustado coctel y su tradición.

El domingo 15 y último día del Festival los participantes visitarán la otrora casa hacienda Manaca Iznaga, enclavada en el valle de los Ingenios, donde se hará entrega del Gran Premio Excelencia Canchánchara 2024.

Más tarde, en el escenario central, serán concedidos los Premios del Concurso 'Mi canto a la Canchánchara'.

El evento debe su nombre al primer coctel genuinamente cubano preparado por los mambises o luchadores independentistas del siglo XIX para soportar las inclemencias del tiempo y el agotamiento.

Se trata de una bebida hecha con jugo de limón, miel de abejas, aguardiente, hielo y agua que se sirve en tazas de barro artesanales y puede ser degustado en la Taberna La Canchánchara, un inmueble del siglo XVII el cual perteneció al acaudalado Nicolás Pablo Vélez. **(Fuente: [Prensa Latina](#))**

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/cultura/371910-ciudad-cubana-de-trinidad-celebrara-festival-canchanchara-tradicion-y-cultura-foto>



Radio Habana Cuba