

Justo cuando se cumplen 35 años de la declaración del Centro Histórico de la villa y su Valle de los Ingenios, como Patrimonio Mundial de la Humanidad [se desarrolla el Festival Canchánchara, Tradición y Cultura](#), que acoge durante tres jornadas un amplio programa de actividades, en las que se combinan actividades culturales de todo tipo con la participación de artistas de la plástica, la danza, la música y la gastronomía.



El evento convida a un deleite de sabores y emociones en la Ciudad Museo del Caribe

En su primera edición el festival de todos los trinitarios, ha incluido trabajos de restauración de inmuebles en la Villa a las puertas de su cumpleaños **510 en enero de 2024**.

Con el acompañamiento de la tradicional bebida (mezcla de limón, miel de abeja, aguardiente, hielo y agua) hasta el próximo 10 de diciembre, se efectuarán espectáculos musicales, exposiciones de las artes visuales y la artesanía, expresiones de la gastronomía local e internacional y la entrega de reconocimientos a personalidades e instituciones.

El Festival, efectuado en el inicio de la temporada alta del turismo internacional en Cuba, reposiciona las atracciones turísticas de la Ciudad Museo del Caribe y presenta la Marca Ciudad: Trinidad de Cuba, Ciudad de Encuentros y los desfiles Habana Flamenca y Tonadas Trinitarias.

- Ver además: [Festival de la Canchánchara, Tradición y Cultura](#)

Los organizadores, entre ellos entidades estatales como la Empresa de Grabaciones y Ediciones Musicales (EGREM), Empresa de las Promociones Artísticas y Literarias (ARTEX), la Sucursal Extrahotelera Palmares, el Ministerio de Turismo, la oficina del Conservador de la Ciudad y el Valle de los Ingenios, así como nuevos actores económicos, concibieron el evento como una festividad popular con un amplio trasfondo de identidad, tradición y cultura.

Como otra de sus novedades, el festival busca establecer un Récord Guinness con la elaboración de la canchánchara más grande del mundo y para la cual ya se cuenta con todos sus ingredientes: jugo de limón, miel de abeja, aguardiente, hielo y agua.

La vasija de barro para saborear el trago y bautizada con el mismo nombre ha sido elaborada en los talleres de la familia Santander, poseedora de los secretos para moldear la arcilla y convertirla en legítimo arte apreciado en medio mundo.

Con Información de ESCAMBRAY Y PRENSA LATINA
