



Agenda  
Cultural  
del  
Valle  
del Cauca  
2019



# GOBERNACIÓN VALLE DEL CAUCA

Secretaría de Cultura



[www.valledelcauca.gov.co/cultura](http://www.valledelcauca.gov.co/cultura)

Secretaría de Cultura Valle del Cauca

@cultura\_valle @culturavalle

## ***De enero a diciembre vive y siente el Valle del Cauca***

---

*Para mí es gratificante entregar la agenda cultural del departamento con los principales eventos culturales de 2019.*

*Esta herramienta contribuye al fortalecimiento del sector y a la visibilización de la diversidad cultural de la región. Es una estrategia que permite formar públicos, mejorar los canales de comunicación, generar hábitos culturales, y crear demanda de nuevas y diversas manifestaciones artísticas.*

*Resalto la participación de los diferentes actores que aportaron a la construcción de esta agenda cultural, como los alcaldes de los municipios del Valle del Cauca, los responsables de cultura de los municipios, los organizadores de festivales de nuestro departamento y los directores de cultura de las universidades San Buenaventura, Pontificia Universidad Javeriana, Universidad Icesi, Universidad del Valle y Universidad Libre.*

*Los invito a sentir cada experiencia de estas expresiones culturales.*

*Vive y siente el Valle del Cauca, vive y siente nuestra alegría.*

*El Valle está en vos y la cultura está en vos.*

***Dilian Francisca Toro Torres***  
***Gobernadora del Valle del Cauca***

# **DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA**

*Gobernadora del Valle del Cauca  
Dilian Francisca Toro Torres*

*Secretaria de Cultura Departamental  
Edid Consuelo Bravo Pérez*

*Diseño y diagramación  
Edward Lora  
Manuel José Restrepo*

## **AGRADECIMIENTOS:**

*A los alcaldes y coordinadores de cultura de los municipios del Valle del Cauca, a los organizadores de los festivales del departamento; a los directores de cultura de las universidades, a las entidades del sector cultural y al equipo de trabajo de la Secretaría de Cultura del Valle del Cauca.*

## **Nota:**

*La programación de esta agenda cultural está sujeta a cambios, te invitamos a ingresar a la página web de la Secretaría de Cultura [www.valledelcauca.gov.co/cultura](http://www.valledelcauca.gov.co/cultura) para ampliar la información.*



# ENERO 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
11	Festival de Blancos y Negros San Antonio de los Caballeros	Florida
15 al 20	Celebración Semana Cultural de Aniversario del Museo Rayo	Roldanillo
20	Aniversario de Roldanillo	Roldanillo



# TAMAL CARTAGÜEÑO

Tiempo total de preparación: 3 horas

No. de porciones: 4



Diego Betancur Loaiza

## INGREDIENTES:

- 4 presas de pollo
- 1 libra de carne de cerdo
- 1 libra de tomate
- 1 pimentón mediano
- ½ libra de cebolla larga
- 2 cabezas de ajo
- ½ libra de zanahoria
- 1 libra de papa roja
- ½ libra de arveja verde
- 1 cebolla cabezona mediana
- 1 kilo de masa cruda de maíz curado
- Color, comino y sal al gusto
- 500 mililitros de aceite
- 8 hojas de plátano
- Bejuco o cabuya para amarrar
- 4 litros de agua

## PREPARACIÓN

1. Coloque a curar dos kilos de maíz durante dos días; a una olla adicione 3 litros de agua y los dos kilos de maíz. El agua se debe cambiar cada día.
2. El día de la preparación muele el maíz en molino y amase la harina obtenida hasta obtener una masa.
3. Corte la carne de cerdo en cuatro porciones.
4. Pique y licue el tomate, la cebolla larga, el ajo y el pimentón.
5. Adobe las porciones de carne y las presas de pollo con la sustancia anteriormente obtenida.
6. Prepare el hogao tradicional valluno con la cebolla cabezona, tomate, ajo, sal y aceite.
7. Humedezca la masa con un poco de agua, agregue 500 mililitros de hogao y un poco de sal.
8. Lave y corte en rodajas las papas y la zanahoria.
9. Lave las arvejas y dispóngalas en un recipiente.
10. Limpie las hojas de plátano, coloque dos hojas en cruz y úntelas de hogao.

## Recomendaciones:

Puede acompañar los tamales con arroz blanco y arepa.

# FEBRERO 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
02	Fiestas Patronales de Nuestra Señora de la Candelaria	Candelaria
16	Estreno Yala - Compañía Colombiana de Danza Contemporánea - Incolballet	Palmira
27	Ciclo de Conciertos Beethoven - Chopin Sentimiento Perpetuo Laura Rosales (Piano)	Cali - Bellas Artes
28	Valle al Cine	Cali - Comuna 7



# SOLTERITAS

Tiempo de preparación: 75 minutos  
N° de porciones: 100



Alba Serna

## INGREDIENTES:

### PARA LA GALLETA:

- 1 libra de harina de trigo
- 1 ½ litros de agua
- Colorante vegetal (anilina amarilla)
- 1 cucharada sopera de sal
- Aceite

### PARA EL DULCE:

- 3 libras de azúcar
- 2 libras de harina
- 1 caja de maicena mediana

## PREPARACIÓN

### Galletas:

1. Diluya la harina, la sal y el colorante en agua. La mezcla debe resultar homogénea y cremosa.
2. Unte el molde de las solteritas en la mezcla y frite en abundante aceite caliente.

### Dulce:

3. Hierva el azúcar con agua a fuego medio en una paila alta.
4. Mezcle la harina, la maicena y una pizca de colorante en un recipiente aparte y agregue al dulce.
5. Revuelva la mezcla constantemente a fuego lento durante una hora.
6. Vierta la mezcla sobre las galletas. Está listo para ser consumido.

### Recomendaciones:

Estar siempre pendiente de las temperaturas de las preparaciones ya que se pueden pegar o quemar fácilmente.

# MARZO 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
Marzo	Tertulia Literaria Leonel Góngora	Sevilla
Marzo	Apertura Convocatoria Colección Autores Vallecaucanos, Premio Jorge Isaacs	Cali
02	Temporada de Teatro Sábados a la Valenciana - Bingo	Cali - Bellas Artes
06	Ciclo de Conciertos Beethoven - Fagotrío y Quinteto Aluna	Cali - Bellas Artes
07	Cine Cultural	Yotoco
08	Exposición de Arte de Mujeres	Florida
09	Temporada de Teatro Sábados a la Valenciana - Tambores en la Noche	Cali - Bellas Artes
11	Tertulia Artística	Florida
13	Ciclo de Conciertos Beethoven - Quinteto Calima	Cali - Bellas Artes
14	Cita con los Maestros	Cali
14	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	Buenaventura
14	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	Dagua
15	Tertulias Musicales - Mateo López (Cantautor)	Cali - Bellas Artes
15	Viernes Infantiles - Obra de Títeres Soy el Más Fuerte	Cali - Bellas Artes
15	Fiestas Patronales del Corregimiento de San José	La Victoria
16	Festival de la Cultura por la Paz	El Cairo

# MARZO 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
16	Temporada de Teatro Sábados a la Valenciana - La Cena	Cali - Bellas Artes
17, 24 y 31	Temporada de Teatro Domingos Infantiles Bang Boom Clown	Cali - Esquina Latina y Cali Teatro
19	Cita con los Maestros	Florida
19 al 23	X Festival de Cultura por la Paz	El Cairo
20	Cita con los Maestros	San Pedro
20	Ciclo de Conciertos Beethoven - Jonathan Concha (Corno)	Cali - Bellas Artes
21	Cita con los Maestros	La Unión
21	Tertulias Musicales - Merengue Neiver Escobar	Cali - Bellas Artes
22	Cita con los Maestros	El Cerrito
22 y 23	Temporada de Estrenos de Teatro Lágrimas de Agua Dulce	Cali - Bellas Artes
24	Didácticas Cultura en Movimiento	La Cumbre
27	Día Internacional del Teatro	Zarzal
27	Ciclo de Conciertos Beethoven - Orquesta Félix Morgan	Cali - Bellas Artes
28	Valle al Cine	Jamundí
28	Concierto de Gala Un Regalo Japonés - Banda Departamental del Valle	Cali - Bellas Artes
29 y 30	Temporada de Estrenos de Teatro - Landru Asesino de Mujeres	Cali - Bellas Artes
29	Concierto de Gala Un Regalo Japonés - Banda Departamental del Valle	El Cerrito



Jesús Quintero

## EL PANDEYUCA

*Tiempo de preparación: 30 minutos*

*N° de porciones: 10*

### INGREDIENTES:

- 2 libras de queso blanco
- 1 libra de almidón de yuca
- 2 huevos
- 1 taza de leche

### PREPARACIÓN

1. Muela el queso.
2. Agregue el almidón y mezcle con ayuda de las manos en una batea.
3. Abra un hueco en el medio para verter la leche y los huevos.
4. Revuelva bien y amase hasta lograr una masa homogénea.
5. Prepare los pandeyucas y hornéelos durante 25 minutos.

# ABRIL 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
Abril	Celebración del Mes del Niño	El Cairo
Abril	Festival de los Antojos	Bolívar
Abril	Festival de Danzas El moño	Zarzal
Abril	Semana Santa Cultural	La Unión
Abril	Didácticas Cultura en Movimiento	Bugalagrande
02	Concierto de gala Un Regalo Japonés - Banda Departamental del Valle	Palmira
02	Inicio Diplomado Gestión Cultural de los Saberes de la Calle	Cali
02 al 05	Encuentro Regional Universitario de la Canción	Cali - Universidad Libre
03	Ciclo de Conciertos Beethoven - Orquesta Sinfónica Juvenil Bellas Artes	Cali - Bellas Artes
04	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	Calima El Darién
04	Tertulias Musicales - Mayra Franco	Cali - Bellas Artes
05 y 06	Temporada de Estrenos de Teatro - Mi Barrio Historia de un Amor	Cali - Bellas Artes
07, 14 y 28	Temporada de Teatro Domingos Infantiles Bang Boom Clown	Cali - Esquina Latina y Cali Teatro
08 al 13	II Encuentro Internacional de Dramaturgia 2019	Cali - Bellas Artes
10	Ciclo de Conciertos Beethoven - Invitado convenio España	Cali - Bellas Artes
11	Tertulias Musicales - Giovanni Caldas (pianista y compositor)	Cali - Bellas Artes
12 y 13	Temporada de Estrenos de Teatro - Yo los Domingos no Cocino	Cali - Bellas Artes

# ABRIL 2019

<b>FECHA</b>	<b>EVENTO</b>	<b>MUNICIPIO</b>
15	Festival de Música Religiosa	Caicedonia
22	Carnaval de la Lectura	Florida
22	Exposición Fotográfica	Yotoco
22 al 26	Cita con los Maestros	Cali y Municipios del Valle
24	Festivale - Festival Mono Núñez	Cali - Teatro Municipal
24	Ciclo de Conciertos Beethoven - Banda Juvenil Bellas Artes	Cali - Bellas Artes
24 al 26	Encuentro Regional Universitario de Salsa, Bachata y Danzas Urbanas	Cali - Universidad San Buenaventura
25	Valle al Cine	Cali - Comuna 18
25	Concierto de Gala - Banda Departamental del Valle	Cali - Bellas Artes
26	Viernes Infantiles - Obra de Títeres Mi Amigo Drako	Cali - Bellas Artes
27	Temporada de Teatro - Sábados a la Valenciana Bingo	Cali - Bellas Artes
27	Concurso Infantil de Dibujo a Color	Roldanillo - Museo Rayo
28	La Culpa es del Son - Compañía Colombiana de Danza Contemporánea - Incolballet	Cali - Universidad Autónoma de Occidente
29	Celebra la Danza	Florida
30	Día de la Cultura	Restrepo
27 al 30	Salón de Diseño	Cali - Bellas Artes

# TRIPLE

*Tiempo total de preparación: 1 hora*

*No. de porciones: 4*



*Triple, plato tradicional*

## INGREDIENTES:

- 1 libra de camarón
- 1 ½ libra de piangua
- 1 libra de tolo
- 1 coco
- 1 cebolla cabezona
- 1 pimentón
- Ajo, pimienta, color, sal al gusto
- Agua
- Aceite

## PREPARACIÓN

1. Limpie el camarón con un poco de agua y unas gotas de limón.
2. Pique la cebolla, el ajo, agregue un poco de pimienta y sofríalos en un recipiente. Adicione el camarón, la leche de coco y deje hervir a fuego durante diez minutos.
3. Limpie la piangua con agua y píquela finamente.
4. Pique la cebolla, pique el ajo
5. Coloque la piangua en una olla con un poco de agua, deje cocinar por 10 minutos para que ablande, adicione la cebolla, el ajo picado junto con la pimienta, color y deje cocinar por cinco minutos aproximadamente, agregue la leche de coco y deje hervir por cinco minutos.
6. Lave el tolo y póngalo a cocinar en un poco de agua por cinco minutos para quitarle el pellejo y desmenuce el tolo.
7. Pique la cebolla, pimentón y el ajo
8. Vierta el tolo desmenuzado en una olla junto con la cebolla, pimentón, y el ajo y deje hervir por cinco minutos aproximadamente, adicione la leche de coco y deje hervir cinco minutos.
9. Sirva

## Recomendaciones

*Se puede acompañar con arroz, patacón y ensalada.*

# MAYO 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
Mayo	Festival Mono Núñez	Ginebra
Mayo	VIII Encuentro de Danzas de la Cultura Cafetera	Sevilla
Mayo	VIII Festival de la Serenata Bernardo Gallego	Sevilla
Mayo	XVI Festival Rock al 100	Sevilla
Mayo	Concurso Homenaje al Jeep Willis	Sevilla
Mayo	Musical Bicentenario	Sevilla
Mayo	Fiesta de la Cosecha	Sevilla
Mayo	Fiestas Aniversarias	Sevilla
Mayo	Fiesta del Retorno	Argelia
Mayo	Didácticas Cultura en Movimiento	Cartago
02	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	Pradera
02	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	Candelaria
02 y 03	Cosmoaventura	Cali - Biblioteca Departamental
02 al 26	Circuito Universitario de Coros	Cali - Pontificia Universidad Javeriana
04	Temporada de Teatro - Sábados a la Valenciana Tambores en la Noche	Cali - Bellas Artes
05, 19 y 26	Temporada de Teatro Domingos Infantiles Fiesta de las Aves	Cali - Esquina Latina y Cali Teatro
07	Concierto de Gala: Ciencia, Ficción y Videojuegos Banda Departamental del Valle	Palmira
08	Ciclo de Conciertos Beethoven - Área de Piano - Diego Tobar	Cali - Bellas Artes
08 al 10	Seminario Internacional de Diseño	Cali - Bellas Artes
08 al 10	Encuentro Regional Universitario de Danzas Folclóricas	Palmira - Universidad Nacional
09	Concierto de Gala: Ciencia, Ficción y Videojuegos Banda Departamental del Valle	Cali - Bellas Artes
09	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	San Pedro

# MAYO 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
11	Temporada de Teatro - Sábados a la Valenciana	Cali - Bellas Artes
11	Serenata a las Madres	Florida
13 al 17	Encuentro Nacional de Teatro	Cali - Universidad Autónoma y Universidad del Valle
15	Ciclo de Conciertos Beethoven - Ensamble de Percusión de Bellas Artes	Cali - Bellas Artes
16	Tertulias Musicales (Conversatorio Industrias Culturales)	Cali - Bellas Artes
17	Viernes Infantiles - Obra de Títeres Buenas Noches Miedo	Cali - Bellas Artes
18	Temporada de Estrenos de Teatro - Landru Asesino de Mujeres	Cali - Bellas Artes
18 y 19	Artfestival en Vivo	Cali - Biblioteca Departamental
20 al 24	Cita con los Maestros	Cali y Municipios del Valle
21	Día de la Afrocolombianidad	Guacarí
21	II Encuentro de la Expresión Artística, Cultural y Gastronómica de la Cultura Afrofloridiana	Florida
22	Ciclo de Conciertos Beethoven - A Cuatro Voces (Invitado Medellín)	Cali - Bellas Artes
23	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	Ulloa
23	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	Alcalá
24	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	El Águila
25	Temporada de Estrenos de Teatro - Mi Barrio Historia de un Amor	Cali - Bellas Artes
29	Ciclo de Conciertos Beethoven - Ensamble Arsis (Invitado Bogotá)	Cali - Bellas Artes
30	Valle al Cine	Cali - Comuna 21
30	Concierto de Gala, Jóvenes Solistas con la Banda Departamental del Valle	Cali - Bellas Artes



*Proceso preparación Chuyaco*

# EL CHUYACO

*Tiempo de preparación: 10 minutos*

*N° de porciones: 1 vaso/copa*

## INGREDIENTES:

- 150 gramos de guanábana
- Panela (al gusto)
- Perejil (al gusto)

## PREPARACIÓN

1. Remueva las semillas de la guanábana dejando solamente la pulpa.
2. Ralle una cantidad al gusto de panela.
3. Pique perejil al gusto.
4. Mezcle los ingredientes y sirva.

## Recomendaciones:

*Cuanto mejor calidad tenga la fruta, mejor será la preparación.*

# JUNIO 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
Junio	Viernes de la Cultura	El Águila
Junio	Festival Isaacsiano	El Cerrito
Junio	Concurso Nacional de Música Inédita de Bandas Municipales Luis Mario Lopedá	San Pedro
Junio	Festival Blues en el Balcón	Sevilla
Junio	Día Nacional de los Sueños	Sevilla
Junio	Fiestas de San Pedro y San Pablo	Yotoco
Junio	Fiestas del Campesino	El Cairo
Junio	Encuentro Internacional de Cocinas Tradicionales	Lima, Perú
Junio	Didácticas Cultura en Movimiento	Río Frío
01	Feria Gastronómica Afro	Florida
01	Fiestas de Integración Campesina	Yotoco
01	Temporada de Estrenos de Teatro - Yo los Domingos no Cocino	Cali - Bellas Artes
02 y 09	Temporada de Teatro Domingos Infantiles Fiesta de las Aves	Cali - Esquina Latina y Cali Teatro
03	Aniversario de Toro	Toro
05	Ciclo de Conciertos Beethoven - Orquesta Sinfónica Juvenil de Bellas Artes	Cali - Bellas Artes
06	Concierto Sinfónico De Música por el Valle	La Cumbre
08	Fiestas Patronales del Corregimiento de San Pedro	La Victoria
11 al 16	III Festival Internacional de Saxofón	Cali - Bellas Artes
17	Fiestas del Balcón	Restrepo
19	Taller de Ópera	Cali - Bellas Artes

# JUNIO 2019

<b>FECHA</b>	<b>EVENTO</b>	<b>MUNICIPIO</b>
19, 20 y 21	XVIII Encuentro Departamental de Bibliotecas Públicas	Cali - Biblioteca Departamental
20	Festivalle - Festival Bandola	Cali - Teatro Municipal
21	Viernes Infantiles Obra de Títeres El Cangrejo Volador	Cali - Bellas Artes
23	Festival Nuestra Tierra Arte y Vida	Florida
23	Festival de Música Nuestra Tierra	Florida
24 al 28	Cita con los Maestros	Cali y Municipios del Valle
26	Festival de Percusión Tamborimba	Cali - Bellas Artes
27	Valle al Cine	Tuluá
27	Concierto de Gala - Sala Beethoven Banda Departamental del Valle	Cali - Bellas Artes
28	Fiestas del Retorno Corregimiento Naranjal	Bolívar

# MACETAS

Tiempo total de preparación: 3 horas

No. de porciones: 50

## INGREDIENTES:

- Azúcar pulverizada
- Agua



Maceta Tradicional

## PREPARACIÓN

1. Mezcle dos tazas de azúcar con una de agua y caliente durante 45 minutos hasta que hierva. La manera más efectiva de determinar si el agua azucarada está en su punto de moldeo es sintiendo su viscosidad con una cuchara de palo o con la mano.
2. Esparza la mezcla sobre una piedra de río o molde de aluminio previamente engrasado. Deje reposar batiéndola ligeramente hasta que la mezcla alcance un ligero color dorado, como de caramelo transparente.
3. Moldee el dulce en una horqueta o garabato (palo en forma de "Y" que se sujeta a la pared) con movimientos ovalados hasta que la mezcla tome un color blanco mate.
4. Cuando obtenga la consistencia adecuada del dulce de alfeñique -mezcla viscosa del almíbar hervido- se pueden elaborar las figuras deseadas que suelen ser pintadas con colorantes de pastelería.
5. Los dulces se adornan con cintas de colores. Sin son varios pueden insertarse en un palo de maguey seco, adornado con cintas, banderas pequeñas y ringletes.

## Recomendaciones

Utilizar una olla sin teflón o antiadherente pues debido al tiempo de cocción podrían desprenderse fragmentos del metal, nocivos para la salud.

Emplear preferiblemente la horqueta o garabato pues, aunque el dulce pueda moldearse sobre una mesa, ésta ayuda a tener un mejor manejo del dulce y hace que crezca.

El dulce debe ser moldeado por una sola persona, pues podría perderse el ritmo con el que se hace en el cambio de una persona a otra y la consistencia y volumen de la mezcla podrían verse afectados.

Es necesario que uno o varios de los que participan no estén en contacto con el calor, para colaborar según se requiera en otros momentos de la preparación.

En la elaboración de las macetas pueden participar varias personas, ya que esto asegura que pueda producirse una mayor cantidad de dulce.

# JULIO 2019

<b>FECHA</b>	<b>EVENTO</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Julio	Chambacú - Estreno Compañía Colombiana de Ballet y Compañía Colombiana de Danza Contemporánea de Incolballet	Cali - Teatro Municipal
Julio	Fiestas de la Virgen del Carmen	El Cairo
Julio	Viernes de la Cultura	Vijos
Julio	Festival Nacional e Internacional de Bailes Tradicionales	Andalucia
Julio	Festival de Cine Cinebla	Sevilla
Julio	Carnaval de las Marionetas	Guacarí
Julio	Fiestas de la Neblina	Versalles
Julio	Didácticas Cultura en Movimiento	Versalles
01	Fiestas de San Isidro	La Victoria
02	Observación Eclipse Parcial de Sol	Cali - Biblioteca Departamental
02 al 31	Bibliovacaciones Creativas	Cali - Biblioteca Departamental
05	Fiestas Patronales de Nuestra Señora del Carmen	Restrepo
15 al 19	Cita con los Maestros	Cali y Municipios del Valle
16	Fiestas de la Virgen del Carmen	Ulloa
17 al 21	Encuentro de Mujeres Poetas Colombianas	Roldanillo - Museo Rayo
18 y 19	Consagración y 4 Estaciones - Compañía Colombiana de Ballet - Incolballet	Cali - Teatro Municipal

# JULIO 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
19	Viernes Infantiles Obra de Titeres El Pescador de Estrellas	Cali - Bellas Artes
24	Fiestas Patronales de la Virgen del Carmen	Guacarí
25	Valle al Cine	Cali - Comuna 16
25	Carnaval del Libro de Comfandi	Zarzal
25	Festivalle - Familias que Cantan	Cali - Teatro Municipal
26	Fiestas Aniversarias	Vijes
27	IV Encuentro de Bandas Músico Marciales	Caicedonia
29	Semana de la Cultura	Caicedonia

Agenda  
Cultural  
del  
Valle  
del Cauca  
2019

# SANCOCHO

Tiempo total  
de preparación: 3 horas  
No. de porciones: 10

## INGREDIENTES:

- 1 gallina grande preferiblemente criolla
- 4 litros de agua
- 5 plátanos grandes
- 3 libras de yuca
- 3 mazorcas
- 1 libra de cebolla
- 4 dientes de ajo
- Cimarrón al gusto
- Comino al gusto
- Pimienta si desea
- Limón
- Sal al gusto



*Basilía Murillo*



*Sancocho Tradicional Cali*

## PREPARACIÓN

1. Lave bien la gallina con limón y adóbelo con sal y ajo un día antes de preparar el sancocho.
2. El día de la preparación del sancocho adicione en una olla 4 litros de agua, la gallina entera, sal y coloque al fuego.
3. Parta el plátano, preferiblemente con la mano y no con cuchillo, al igual que la mazorca. Adicione cuando el agua esté hirviendo.
4. Espere que el plátano ablande (puede utilizar un tenedor para comprobar si está blandito) y adicione la cebolla.
5. Quite la espuma o cachaza que se forma cuando el caldo va hirviendo, y adicione el ajo y el cimarrón picado.
6. Agregue la yuca y deje hervir hasta que ablande.
7. Por último, agregue cilantro picado y sirva.

# AGOSTO 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
Agosto	Memorias del Dorado - Compañía Colombiana de Ballet - Incolballet	Cali - Teatro Municipal
Agosto	Fiestas Aniversarias del Corregimiento de Albán	El Cairo
Agosto	Viernes de la Cultura	La Victoria
Agosto	Fiestas del Calado y del Bordado	Ansermanuevo
Agosto	Fiestas del Divino Ecce Homo	Bolívar
Agosto	Fiestas del Retorno	Bugalagrande
Agosto	Fiestas y Reinado del Verano	Calima El Darién
Agosto	Fiestas del Verano	La Cumbre
Agosto	Fiesta Nacional de la Agricultura	Palmira
Agosto	Carnaval de la Alegría Uniendo Región	Toro
11	Semana Cultural	Toro
13	Fiestas Patronales de San Roque	Guacarí
15	Festivalle - Encuentro de Música Andina El Queremal	Cali - Teatro Municipal
15	Fiestas Aniversarias de La Victoria	La Victoria
15 al 19	Encuentro Departamental de Músicas de Cuerdas del Valle del Cauca	Sevilla
16	Fiestas de San Roque	Yotoco
16	Viernes Infantiles - Obra de Títeres El Gallo Kiriko	Cali - Bellas Artes
17 y 18	III Picnic Campamento Cultural y Literario	Cali - Biblioteca Departamental

# AGOSTO 2019

<b>FECHA</b>	<b>EVENTO</b>	<b>MUNICIPIO</b>
18	Carnaval de la Alegría	Toro
19 al 23	Cita con los Maestros	Cali y Municipios del Valle
22	Festival Colombia Baila	Florida
23 y 24	Encuentro Departamental de Bandas	Cali - Bulevar del Río, Sala Beethoven y Centenario
24 y 25	Simposio del Paisaje Cultural Cafetero	Caicedonia y Ansermanuevo
29	Valle al Cine	Cali - Comuna 6
30	XI Encuentro Internacional de Danzas Cuna Calima	Restrepo
31	Festival Folclórico del Pacífico	Buenaventura
31	V Festival Internacional de Literatura Oiga, Mire, Lea	Cali - Biblioteca Departamental

# GELATINA BLANCA

Tiempo total de preparación: 3 horas

No. de porciones: 30

## INGREDIENTES:

- 2 patas de res grandes y frescas
- 6 litros de agua
- 4 panelas
- 3 hojas de naranjo agrio
- 5 clavos dulces
- 1 astilla de canela
- 5 gotas de esencia de vainileo (vainilla)



Horacio Victoria

## PREPARACIÓN

1. Lave las patas de res. Póngalas a cocinar -enteras o en trozos- en una olla a presión, a fuego alto, hasta que la carne se desprenda del hueso, se deshaga el cartilago y espese, lo que puede tardar alrededor de dos horas.
2. Cuele el caldo obtenido con un colador casero y deseche los huesos.
3. Retire el aceite del caldo con ayuda de una cuchara sopera.
4. Ponga a cocinar el caldo obtenido a fuego lento, por aproximadamente una hora. Añada la panela, los clavos dulces, la canela, las hojas de naranjo agrio y las gotas de esencia de vainileo. Luego cuele y reserve para el momento de batir.
5. Separadamente, aliste el melado para el que ha utilizado el 1 ½ pocillo de agua y la panela; resérvelo para el batido.
6. En la horqueta ponga un puñado del punto negro de la mezcla reservada en el paso 4 y agréguele gradualmente el melado mientras bate con las manos. Continúe el proceso hasta que se vaya tornando blanca la masa, para estar lista.
7. Déjela reposar y espolvoree la mezcla con abundante fécula de maíz (maicena).
8. Porcione y sirva.

# SEPTIEMBRE 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
Septiembre	Conservación y Tradición del Paisaje Cultural Cafetero	El Cairo
Septiembre	Conversatorio y Premiación de Obras Ganadoras del Concurso Autores Vallecaucanos	Cali - Biblioteca Departamental
Septiembre	Encuentro Internacional de Cocinas Tradicionales	Buenaventura
Septiembre	Celebración del Señor de los Milagros	Buga
Septiembre	Fiestas del Campesino	El Dovio
Septiembre	IX Festival de Teatro Álvaro Rodríguez Granada	Sevilla
01	Fiestas Aniversarias de Caicedonia	Caicedonia
01 al 08	V Festival Internacional de Literatura Oiga, Mire, Lea	Cali - Biblioteca Departamental
10 al 14	Encuentro Universitario de Fotografía	Cali - Pontificia Universidad Javeriana
16 al 20	Cita con los Maestros	Cali y Municipios del Valle
18	Festivale - Festival Intérpretes del Bolero	Cali - Teatro Municipal
19	Contadores de Historias y Leyendas	Guacarí
19 al 22	Temporada de Incolballet con la Compañía Colombiana de Ballet, la Compañía Colombiana de Danza Contemporánea e Incolballet	Cali - Incolballet
20	Viernes Infantiles - Obra de Títeres Metamorfosis de un Gusano Enamorado	Cali - Bellas Artes
22	Fiestas Aniversarias	Florida
26	Valle al Cine	Cali - Comuna 3
27	Fiestas Patronales de Nuestra Señora del Rosario	Vijes

# FIAMBRE

Tiempo total  
de preparación: 1 hora  
No. de porciones: 4



Luz Margarita Arango 'Doña Margoth'

## INGREDIENTES:

- 4 tazas de arroz blanco, ya preparado, seco y suelto
- 1 libra de papa amarilla cocida
- 2 libras de carne cerdo asadas
- 2 libras de costilla de cerdo asadas
- 2 libras de pollo asado
- 4 chorizos fritos
- 4 huevos duros sin cáscara
- 2 maduros asados
- 4 arepas sin sal
- 8 hojas de plátano soasados

## PREPARACIÓN

1. Disponga de los ingredientes sobre un mesón y distribúyalos en cuatro partes iguales.
2. Superponga dos hojas de plátano en forma de cruz, para cada fiambre.
3. Adicione una taza de arroz.
4. Añada una presa de pollo y tres papas.
5. Agregue una porción de carne y costilla de cerdo.
6. Coloque un chorizo, un huevo cocido y una arepa.
7. Haga un doblez con las hojas de tal manera que se forme un moño en la parte superior, el cual se debe amarrar.
8. Deje reposar en la hoja para su consumo.

## Recomendaciones:

La hoja cumple una función importante porque es la que le da al fiambre su sabor característico. Para conservar el calor puede poner sobre la hoja de plátano aluminio.

El fiambre también se puede preparar con los ingredientes cocidos.

# OCTUBRE 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
Octubre	Feria del Libro	Cali
Octubre	Premio Vida y Obra de Artistas Vallecaucanos	Cali
Octubre	Fiestas del Retorno	El Cairo
Octubre	Encuentro Intercolegiado de Canto	Jamundí
Octubre	Feria del Dulce	Pradera
Octubre	Encuentro Rodrigo Jaramillo	Sevilla
Octubre	Concurso Interinstitucional Escolar de Música	Sevilla
Octubre	Mes del Teatro	Sevilla
Octubre	Festival del Mate y el Guarapo	Tuluá
10	Encuentro de Música Andina El Queremal	Dagua
13	Festival Gastronómico en el Corregimiento El Congal	Alcalá
13	Día de San Isidro	Alcalá
14 al 18	Cita con los Maestros	Cali y Municipios del Valle
17	Festivalle - Festival Pachamama	Cali - Teatro Municipal
18	Viernes Infantiles Obra de Títeres Nuevo Montaje Grupo Profesional de Títeres Titirindeba	Cali - Bellas Artes Cali
24	Valle al Cine	Cartago
24 y 25	Más Ciencia Más Arte	Cali - Biblioteca Departamental
25	Fiestas de Neblina	Restrepo
27	10 Años Observatorio Astronómico del Valle	Cali - Biblioteca Departamental
28	Festival Internacional de Experimentación Cinetoro	Toro

# PANDEBONO TRASNOCHAO

Tiempo total de preparación: 1 hora  
No. de porciones: 30



Ana Licida García

## INGREDIENTES:

- 1 libra y  $\frac{1}{2}$  de queso campesino
- 1 libra de maíz blanco trillado
- $\frac{3}{4}$  libra de yuca
- $\frac{1}{2}$  libra de arracacha
- Un poco de panela machacada para dar color
- 1 atado de hojas de plátano soasadas.

## PREPARACIÓN

1. Ponga a remojar el maíz trillado durante tres días; cumplido ese tiempo lávelo y escúrralo.
2. En un recipiente revuelva la yuca, la arracacha y el queso, picados en cuadros pequeños, junto con el maíz remojado y la panela machacada.
3. Proceda a moler.
4. Revuelva bien la masa obtenida y déjela reposar durante 9 horas, cubriéndola con hojas de plátano.
5. Revista la bandeja donde los asará con hojas de plátano soasadas.
6. Arme con la masa fermentada una forma de bola y “aviéntela” a la bandeja lista.
7. Tape la bandeja durante la noche. Los pandebonos estarán listos para hornear en la mañana siguiente.
8. Precaliente el horno durante  $\frac{1}{4}$  de hora; después de diez minutos que los ha puesto a asar, baje la temperatura y deje otros diez minutos más.

## Recomendaciones:

Remojar el maíz entre tres y cuatro días. Si lo deja más tiempo puede quedar muy agrio.

No agregue sal al pan, puesto que el queso es el que le da su gusto salado.

La panela es usada para darle el color al pan.

# NOVIEMBRE 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
Noviembre	Bienal Internacional de Danza 2019 - Compañía Colombiana de Danza Contemporánea - Incolballet	Cali - Teatro Jorge Isaacs
Noviembre	Concurso de Intérpretes Solistas del Bolero, Alberto Villa Vélez	Caicedonia
Noviembre	Expobordados	Cartago
Noviembre	Feria de Cafés Especiales	Sevilla
Noviembre	Concierto Celebra la Música	Sevilla
Noviembre	Concurso Nacional Música de Carrilera	Sevilla
Noviembre	Fiestas del Café	Trujillo
Noviembre	Encuentro Regional de Músicos y Cantores	Versalles
Noviembre	Encuentro Nacional de Intérpretes de Música Colombiana	Yumbo
03	Fiestas de la Paz y la Prosperidad	Alcalá
08, 09 y 10	Cantores de Río	Buenaventura
08	Fiestas del Retorno	Alcalá
08	Fiestas del Agua	Bolívar
09	Festival Cultural Pachamama	Florida
10	Encuentro de Creadores e Intérpretes de Jazz: Sevijazz	Sevilla
11	Observación Tránsito del Planeta Mercurio	Cali - Biblioteca Departamental
15	Viernes Infantiles Obra de Títeres El Viaje de Ulises	Cali - Bellas Artes
24	Festival Santa Cecilia	Yotoco
25	IV Feria del Arte	Zarzal
26	Semana de la Cultura Sol Calima	Restrepo
28	Valle al Cine	Cali - Comuna 10

# CHOLAO

Tiempo total  
de preparación: 3 horas  
No. de porciones: 4



*Cholado tradicional*

## INGREDIENTES:

- 3 cucharadas grandes de hielo raspado
- 1 cucharadita de mermelada de mora
- 1 cucharadita de mermelada de piña
- 1 cucharadita de mermelada de maracuyá
- 1 cucharadita de jarabe
- 1 cucharadita de lulo picado en cuadritos
- 1 cucharadita de papaya picada en cuadritos
- 1 cucharadita de guanábana picada en cuadritos
- Queso rallado
- 1 cucharadita de melón picado en cuadritos
- 1 cucharadita de piña picada en cuadritos
- 1 cucharadita de banano picado en cuadritos
- Leche condensada al gusto
- 1 cucharadita de uvas
- 1 cucharadita de fresas picadas en cuadritos
- 1 cucharadita de pasas (opcional)

## PREPARACIÓN

1. Raspe o triture el hielo.
2. Vierta una capa de hielo en un vaso grande.
3. Agregue las mermeladas y el jarabe.
4. Adicione en capas las frutas previamente peladas y picadas.
5. Añada otra capa de hielo.
6. Agregue más mermelada, jarabe, y queso.
7. Bañe con leche condensada.

## Recomendaciones

La mermelada y el jarabe hecho artesanalmente son el toque personal de un excelente cholado.

# DICIEMBRE 2019

FECHA	EVENTO	MUNICIPIO
Diciembre	Cascanueces - Compañía Colombiana de Ballet - Incolballet	Cali - Teatro Jorge Isaacs
Diciembre	Festival Montañero en Los Paraguas	El Cairo
Diciembre	Festival de Hip-Hop Barrio Brasil	Sevilla
05	Fiestas Aniversarias	Restrepo
13	Fiestas de la Inmaculada Concepción	Yotoco
28	Fiesta de los Cachacos	El Cairo



Agenda  
Cultural  
del  
Valle  
del Cauca  
2019

# TORTA DE PASTORES



Diana Eusse

Tiempo de preparación: Cocción 45 minutos

Nº de porciones: Entre 3 y 4 moldes de  $\frac{1}{4}$  de libra

## INGREDIENTES:

- 1 libra de arroz
- 1 litro de leche
- 1 panela
- $\frac{1}{2}$  libra de queso campesino
- $\frac{1}{4}$  de libra de mantequilla sin sal
- $\frac{1}{2}$  botella de vino dulce tipo moscatel
- 5 huevos a temperatura
- 1 bolsita de canela en polvo
- 3 astillas de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada rallada
- 1 cucharadita de clavos de olor
- $\frac{1}{2}$  libra de uvas pasas
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 500 gr de bizcochuelo (como ponqué Ramo)
- 1 cucharada de semillas de cilantro secas

## PREPARACIÓN

Medio día antes de la preparación

1. Prepare un melao cocinando la panela en 2 tazas de agua, clavos y canela al gusto; luego cuélelo, repóselo a temperatura ambiente y resérvelo. La textura final es espesa, pero no tanto como la miel.
2. Haga un arroz de leche sin azúcar: utilice 1 taza de arroz por 2 tazas de leche y astillas de canela; cocínelo a fuego medio y esté pendiente de que el grano del arroz quede grande, si no agréguele un poco de agua para que eso pase y quede cremoso. Deje reposando a temperatura ambiente.
3. Triture aparte el bizcochuelo y mójelo usando  $\frac{1}{2}$  botella del vino tipo moscatel. En la otra mitad del vino agregue las pasas. Déjelo por 6 horas y resérvelo; durante ese tiempo el vino evaporará los alcoholes y soltará sus otros componentes en el bizcochuelo y las pasas.

### *Día de la preparación*

- 1. Enharine y enmantequille los moldes.*
- 2. Precaliente el horno.*
- 3. Bata la mantequilla con una batidora hasta que quede cremosa; este proceso puede hacerlo a mano, pero se tarda un poco más.*
- 4. Aparte separare las claras de las yemas. Bata las claras a punto de nieve. Reserve la cuarta parte para el momento de hornear.*
- 5. Revuelva el melao de panela con el arroz de leche reservado, la mantequilla batida y las claras de huevo a punto de nieve, de la cuales se reserva un poco para el final. Siga revolviendo con la mano o con una espátula con movimientos envolventes.*
- 6. Agregue las yemas de huevo lentamente mientras bate.*
- 7. Incorpore el bizcochuelo remojado a la mezcla anterior y el resto de ingredientes: una cucharadita de canela en polvo, la nuez moscada rallada, las semillas de cilantro secas, las uvas pasas y la cucharadita de polvo de hornear. La mezcla debe quedar un poco más líquida que la masa de torta.*
- 8. Parta el queso campesino en tajadas delgadas.*
- 9. Para enmoldar, empiece colocando un poco de la masa de torta; cúbrala con las tajadas de queso y de nuevo ponga una capa de masa.*
- 10. Con la nieve de huevo reservada pincele la superficie de la torta y luego espolvoree la canela en polvo.*
- 11. Métala al horno a una temperatura de 200 °C y déjela por 45 minutos. Pruebe que ya esté lista: para esto meta el cuchillo y revise que salga sin masa, pero con grasa.*