

AMOR POR
CUENCA

El 
feriado
Cuenca es
en

Agenda FERIADO
PRIMERO DE MAYO



ALCALDÍA DE
CUENCA

2023 - 2027



RECORD



HOLDER



En los últimos años, Cuenca se ha consolidado como un destino gastronómico de alto valor y un referente culinario a nivel mundial. Este prestigio se ha visto ratificado por hitos internacionales: el reconocimiento como Culinary Capitals por la World Food Travel Association en 2024, la designación como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO en 2025, y el Récord Guinness al Mote Pata más Grande del Mundo, consolidando a este plato tradicional como un ícono de la identidad local.

Ante este escenario, la ciudad abre sus puertas cada feriado, invitando a propios y extraños a vivir una experiencia única a través de una variada oferta gastronómica que abarca desde los sabores auténticos de sus mercados hasta la variada propuesta de sus restaurantes y hoteles. Te invitamos a descubrir la magia culinaria de Cuenca, bajo la premisa de un turismo consciente, sostenible y de profundo respeto por la ciudad y su entorno, garantizando una experiencia inolvidable "sin dejar huella".



Conoce los Mercados de Cuenca



10 de Agosto

El primer Mercado Gastronómico



9 de Octubre

El primer Mercado Patrimonial



12 de Abril

El mercado más moderno con
"Plaza Viva"



27 de Febrero

El Mercado de las papas con cuero



3 de Noviembre

El mercado de los granos secos



El Arenal

El mercado mayorista de Cuenca



**4 de Noviembre
(Ricaurte)**

Calidad y buen servicio



Miércoles

29 *abril. 2026*

Salsa de los 4 Ríos

19:00

Plazoleta de La Merced (Presidente Borrero y Calle Larga)

Dirección de Cultura, Recreación y Conocimiento

Jueves

30 *abril. 2026*

Trío la Comarca + Fiesta de cierre

20:00

PUMASPUNGOS (Paseo 3 de Noviembre - Puente Roto)

Juana Estrella con el apoyo de la Dirección de Cultura,
Recreación y Conocimiento

**Ruta Francesa:
Encanto y Balcones**

9:00am (Duración 2hrs 30min)

ITur (Sucre entre Benigno Malo y Luis Cordero)

Organiza: Fundación Municipal Turismo para Cuenca

Ruta de los Museos: Tesoros Vivos

9:00am (Duración 3 horas)

Glorieta del Parque Calderón (Bolívar entre Benigno Malo y Luis Cordero)

Organiza: Fundación Municipal Turismo para Cuenca

Del **30** *de abril*
al **3** *de mayo*

Desayunos N° 1

06:30

Hotel Tryp By Wyndham Cuenca Zahir (Av. del estadio y Florencia Astudillo)

Hotel Tryp By Wyndham Cuenca Zahir

Del **1** *al* **31** *de mayo*

Hogar con Amor de Mamá

09:00

Muebles Vera Vázquez (Estévez de Toral 10-46 y Gran Colombia)

Muebles Vera Vázquez

Sábado

2 mayo. 2026

Brunch cuencano

09:00 a 12:00

Local 1: Gran Colombia y Benigno Malo; Local 2
(Remigio Crespo y Remigio Romero)

Pura Vida

1 al 2 mayo. 2026

Ecuador Andino

10:30

CEMUART (Local 9, calle General Torres y Presidente
Córdoba)

Atuk Artesanías

1 al 15 mayo. 2026

Exhibición artística

10:00

VALDEZ ART STUDIO (Complejo Patrimonial Todos Santos.
Calle Larga, ingreso por Santo Pan)

VALDEZ ART STUDIO

Viernes

1 mayo. 2026

Miski Shimi, Séptimo Festival Escénico de Narración

11:00

Seminario San Luis (Benigno Malo y Simón Bolívar)
Quito Eterno - Barajo y el Apoyo de la Dirección de Cultura
Recreación y Conocimiento

1 al 3 mayo. 2026

Tour museo de la gastronomía

10:30

Museo de la Gastronomía (Challuabamba)
Museo de la Gastronomía
(turismo@museorestaurantecuenca.com)

Tour de las antigüedades

11:00

Ciudad de las Antigüedades (Challuabamba)
Ciudad de las Antigüedades

Viernes

1 mayo. 2026

Taller gratuito de dibujo a orillas del río Yanuncay

14:00

Parque El Recreo (Av. Primero de mayo y Fray Gaspar de Carvajal)
The Green Spot (Cupos limitados 0978966419)

1 al 3 mayo. 2026

Torneo de habilidades con el balón de fútbol (Gratis)

15:00

Parque el Recreo (Av. Primero de Mayo y Fray Gaspar de Carvajal)

The Green Spot (Cel. 0978966419)

Competencia de equilibrio en bicicleta (Gratis)

15:00

Parque el Recreo (Av. Primero de Mayo y Fray Gaspar de Carvajal)

The Green Spot (0978966419)

Viernes

1 mayo. 2026

After Work 1M DJ en Vivo (Gratis)

20:00

Puente Roto (Calle Paseo 3 de Noviembre)

Dirección de Cultura, Recreación y Conocimiento

1 al 2 mayo. 2026

Zielo City View, música en vivo

20:30

Tryp By Wyndham Cuenca Zahir (Av. del estadio y Florencia Astudillo)

Tryp By Wyndham Cuenca Zahir

Segunda Ruta

Papas con Cuero

Mercados de Cuenca

Sábado

02
MAYO

09:00 a 17:00

Mercados de Cuenca

(9 de Octubre, Plataforma Valdiviezo, 3 de
Noviembre, 10 de Agosto, 27 de Febrero,
12 de Abril, El Arenal)

Sábado

2 mayo. 2026

Espacio sensorial para abuelitos y abuelitas (Gratis)

11:00

Parque El Recreo (0978966419) (Av. Primero de Mayo y Fray Gaspar de Carvajal)
The Green Spot

Premiación de la II Ruta de las Papas con Cuero y presentación artística de Esteban Barrera, Chico Cumbia.

14:30

Mercado 3 de Noviembre (Mariscal Lamar 12-86 y Coronel Tálbot)
Fundación Municipal Turismo para Cuenca, Vicealcaldía de Cuenca, Dirección de Mercados y Comercio Autónomo, Dirección de Cultura



Show Pirotécnico por el Día de las Cruces

19:30

Iglesia de Todos Santos (Calle Larga y Mariano Cueva)
Directiva del Barrio Todos Santos con el apoyo de la
Dirección de Cultura

Concierto "A TI MAMÁ" con el Mariachi Vargas de México y 35 mariachis más

20:00

Teatro Casa de la Cultura (Calle Luis Cordero y Presidente Córdova)
Imperdible 360

Domingo

3 mayo. 2026

Festival del Locro de Papa Cuencano

12:00 a 15:00

Calle Gran Colombia y Benigno Malo
Pura Vida



El 
feriado es
Cuenca en

Recetario

TRADICIÓN
CUENCANA



ALCALDÍA DE
CUENCA
2023 - 2027



AMOR POR
CUENCA

Papas con cuero

Ingredientes

6 libras de papas pequeñas
2 libras de cuero de chanco (blanco y tierno)
1 cucharadita de ajo molido
1 cucharadita de manteca de color
1 cebolla pequeña
½ cucharadita de comino
1 cucharada de orégano molido
4 onzas de maní (tostar, limpiar y licuar)
Sal suficiente

Preparación

Preparación Cocinar el cuero en agua suficiente con sal, comino y ajo hasta que esté completamente suave. Cernir el caldo. Hacer un refrito con cebolla picada muy fina, manteca de color, orégano y una taza de caldo. Cuando la cebolla esté muy suave, agregar el resto del caldo y las papas (enteras si son pequeñas o cortadas en 4 partes si son grandes). Cocinarlas hasta que estén suaves y añadir el cuero cortado en pequeños pedazos. Si hace falta líquido, agregar más agua y controlar la sal. La consistencia de este locro es un poco espesa. Al añadir el líquido, calcular la cantidad necesaria según el número de personas. Mientras hierve, agregar el maní tostado y licuado con un poco de agua, y cocinar por un tiempo más. Este plato no debe tener mucho líquido.

Receta tomada del libro "
Ashanga - Cocina Morlaca"
Autora: Nidya Vásquez



Locro de papas

Ingredientes

4 libras de papas de calidad espesadora
1 cucharada de cebolla rallada o picada
1 cuchara de manteca de chanco
1 cucharadita de manteca de color
1 taza de leche
2 onzas de quesillo o queso
1 ramita de apio
Sal suficiente

Preparación

Pelar las papas y cortarlas en 4 partes. Hacer refrito con la cebolla rallada, manteca de chanco, manteca de color, sal y $\frac{1}{2}$ taza de agua. En el momento que la cebolla esté suave, agregar las papas y el agua (que no sobrepase a las papas). Poner quesillo desmenuzado y mover constantemente con cuchara de madera. Si fuera necesario, agregar más agua hasta que termine la cocción. Por último, agregar la taza de leche y controlar la sal. Según el gusto, puede poner a la preparación en los últimos minutos de la cocción, una ramita de apio y retirarla después, de tal modo que tome ligeramente este sabor.

Receta tomada del libro "Ashanga - Cocina Morlaca"
Autora: Nidya Vásquez





ALCALDÍA DE
CUENCA
2023 - 2027



AMOR POR
CUENCA

El 
feriado
Cuenca es
en

agenda
TURÍSTICA

