

Pasto, 11 de agosto de 2026

Nariño exalta su café

Sandoná será sede de la primera subregional de “La Mejor Taza Nariño 2026”

Del 14 al 16 de agosto, el Municipio de Sandoná será sede de la primera jornada de “La Mejor Taza Nariño 2026”, una iniciativa de la Gobernación de Nariño que reunirá a productores, asociaciones, cooperativas, marcas y consumidores para reconocer la calidad y diversidad de los cafés especiales de los municipios participantes.

- **Durante tres días, la programación tendrá actividades para productores, consumidores, niños y actores de la cadena cafetera.**
- **Dos modalidades de competencia: Marca de Café Especial Comercial y Marca de Café Especial Artesanal, con categorías de Café Tradicional y Café Varietal.**
- **Premios de hasta \$1.000.000: los ganadores comerciales también podrán acceder a un espacio en el evento departamental, “La Mejor Taza Nariño 2026”.**
- **“La Mejor Taza de Nariño 2026”, se realizará del 25 al 27 de septiembre, en el Centro de Eventos Andino en Pasto.**

La convocatoria está dirigida a productores individuales, asociaciones, cooperativas y marcas de café especial de los municipios participantes, quienes podrán presentar una muestra de una libra de café tostado en grano.

Cada participante deberá elegir una modalidad y una categoría. La Marca de Café Especial Comercial está dirigida a productores, asociaciones, cooperativas y marcas legalmente constituidas, con Notificación Sanitaria vigente y una antigüedad máxima de diez años. La Marca de Café Especial Artesanal corresponde exclusivamente a productores individuales con marcas independientes.

Las categorías son Café Tradicional, correspondiente a variedades cultivadas tradicionalmente en Nariño o mezclas entre ellas, y Café Varietal, proveniente de una única variedad cultivada en el departamento y declarada por el participante.

Para participar se debe diligenciar el formulario oficial, presentar la muestra empacada y sellada, acreditar su origen en la zona participante y suministrar información del productor, finca, vereda, variedad, área sembrada y altitud.

Las inscripciones están disponibles a través del formulario oficial:

<https://forms.gle/PJMP6EvDzBavRjpBA>

Tres días alrededor del café

La agenda iniciará el viernes 14 de agosto con Barista Kids, taller de cuatro horas dirigido a niños y niñas, quienes conocerán fundamentos del café de especialidad y aprenderán preparación mediante el método Hario V60. Los mejores participantes clasificarán a la Gran Final Barista Kids, durante SURCAFÉ FEST x "La Mejor Taza de Nariño 2026".

El sábado 15 de agosto tendrá lugar la evaluación mediante procesos de catación para identificar las mejores muestras de acuerdo con las categorías establecidas. Y el domingo 16 de agosto, una feria de marcas reunirá la oferta cafetera de los municipios participantes y propiciará espacios de promoción y encuentro entre productores, consumidores y potenciales compradores.

Premios y oportunidades para las marcas

Los ganadores de la modalidad comercial recibirán entre \$400.000 y \$1.000.000, además de un stand en el evento departamental "La Mejor Taza Nariño 2026". En la modalidad artesanal, los incentivos estarán entre \$100.000 y \$400.000. Uno de los cafés ganadores recibirá también una consultoría especializada de marca por parte de Marcas al Grano, como aporte a su proyección comercial.

La secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural de Nariño, **Prinit Jurado Erazo**, invitó a la ciudadanía a participar: **"Queremos que la ciudadanía del departamento nos acompañe a la primera subregional de café a desarrollarse en el Municipio de Sandoná, para impulsar y potenciar el café, fruto del trabajo de las manos laboriosas de productores y campesinos del departamento"**.

Una ruta que recorrerá Nariño

Después del Municipio de Sandoná, la segunda jornada tendrá lugar en La Unión, el 22 y 23 de agosto, con participación de la Subregión Juanambú-Norte y la tercera se realizará en Policarpa, el 29 y 30 de agosto, con la participación de la Subregión Cordillera. Los cafés seleccionados avanzarán hacia la jornada departamental de "La Mejor Taza Nariño 2026", prevista del 25 al 27 de septiembre en el Centro de Eventos Andino de Pasto.

Con esta ruta, la Administración Departamental genera escenarios para reconocer la calidad de los cafés producidos en los territorios, proyectar sus marcas y acercar a las nuevas generaciones a la cultura cafetera.