

Pasto, 7 de septiembre de 2026

Cafés de especialidad

El Municipio de El Peñol cierra las jornadas subregionales de La Mejor Taza Nariño 2026

Con 30 muestras cafeteras evaluadas, el Municipio de El Peñol fue escenario de la última jornada subregional de La Mejor Taza Nariño 2026, antes de la gran jornada departamental que se realizará del 25 al 27 de septiembre en Pasto.

- **30 muestras participaron en las categorías de marcas, varietales y artesanales de la Subregión Guambuyaco y Cordillera.**
- **85,75 puntos obtuvo el Café Alto SS, de Abralon Tutistar, el mayor puntaje en la categoría de marcas artesanales tradicionales.**

La jornada permitió evaluar cafés producidos en la subregión Guambuyaco y Cordillera, con variedades como Geisha, Bourbon, Castillo y Caturra. Durante las sesiones de catación se identificaron perfiles sensoriales con notas cítricas, dulces, acarameladas, de panela y miel.

Para **Maicol Criollo**, Analista de Calidad, los resultados evidencian la diversidad y las características diferenciadoras de los cafés de esta zona. Además, destacó que estos espacios incentivan a los productores a mejorar sus procesos y desarrollar marcas propias para llevar cafés de especialidad a nuevos consumidores.

En la categoría de marcas artesanales tradicionales, Café Alto SS, de Abralon Tutistar, obtuvo el primer lugar con 85,875 puntos. Y en la modalidad varietal, El Arrayán, de Ancizar Quintero, del Municipio de Policarpa, alcanzó el primer puesto con 85,25 puntos.

María del Mar Rosero Calderón, subsecretaria de Asuntos Agropecuarios, Transformación y Comercialización, señaló que las jornadas de las Subregionales de La Mejor Taza Nariño 2026 permiten reconocer el trabajo de quienes producen café en el departamento y, al mismo tiempo, generar escenarios para que sus marcas encuentren nuevas posibilidades de comercialización. También resaltó el acompañamiento a jóvenes y familias cafeteras para que continúen desarrollando este renglón productivo.

Este trabajo se articula con la meta 427 del Plan de Desarrollo Departamental “Nariño, Región País para el Mundo”, orientada a acompañar organizaciones productivas en la identificación y aprovechamiento de oportunidades comerciales nacionales e internacionales, la adquisición de

competencias comerciales y la consolidación de clústeres agropecuarios, la cual para el 2026 tiene ya un cumplimiento del 100%, con 200 organizaciones de productores acompañadas.

Marisela Burbano, ganadora del segundo puesto categoría Artesanal Tradicional, encontró en la subregional una oportunidad para posicionar su producto: **“Llevo cuatro años consecutivos participando en el concurso. Actualmente comercializo mi café en una tienda ubicada en Pasto y trabajo en la proyección del producto hacia compradores internacionales, a través de espacios como la subasta de La Mejor Taza Nariño 2026”**.

La jornada también contó con Barista Kids, un escenario de formación teórico-práctica para acercar a niños y niñas al conocimiento sobre preparación, fragancia y características del café. La actividad finalizó con un mini torneo y tres ganadores que serán invitados a Pasto para participar en la programación departamental.

Con la subregional Guambuyaco y Cordillera concluye el recorrido de La Mejor Taza Nariño 2026. Las marcas participantes llegarán a Pasto para hacer parte del evento final, donde contarán con espacios para presentar y comercializar sus cafés del 25 al 27 de septiembre, en el Centro de Eventos Andino, junto a todos los actores de la cadena del café y las mejores muestras de las diferentes zonas cafeteras del departamento.