

Pasto, 24 de septiembre de 2026

Del campo a la taza, una experiencia para vivir en familia

Café, concursos, formación y cultura: así se vivirá La Mejor Taza Nariño 2026 este fin de semana

Del 25 al 27 de septiembre, el Centro de Eventos Andino de Pasto recibirá a productores, baristas, catadores, emprendedores y amantes del café, con una programación abierta a toda la ciudadanía.

La Mejor Taza Nariño 2026, "Un Café en Paz", abrirá sus puertas este viernes 25 de septiembre para ofrecer tres días de actividades alrededor de los cafés especiales del departamento. Cataciones con panel internacional, campeonatos, talleres, agenda académica, experiencias de preparación, espacios comerciales y programación cultural hacen parte de esta feria que reunirá a productores y consumidores en el Centro de Eventos Andino en Pasto.

La entrada será libre y la ciudadanía podrá acercarse a conocer los perfiles y variedades de café que llegan desde diferentes subregiones de Nariño, descubrir nuevas formas de preparación, acompañar las competencias y conocer las marcas que estarán presentes durante el encuentro.

La programación hace parte de una vitrina que busca acercar el café nariñense a los consumidores y generar espacios de encuentro entre productores, compradores y demás actores de la cadena cafetera. El evento reúne, además, los cafés seleccionados durante el recorrido subregional de La Mejor Taza Nariño 2026, que pasó por Sandoná, La Unión y El Peñol antes de llegar a Pasto.

Viernes 25 de septiembre

La jornada comenzará a las 8:00 a. m., con la apertura al público y la inauguración del Campeonato de Catación. Durante la mañana los asistentes podrán presenciar el Campeonato Regional de Aeropress, una competencia que pone a prueba las técnicas de preparación mediante este método.

A partir de las 2:00 p. m. comenzará la agenda académica, con espacios dirigidos a quienes quieren ampliar sus conocimientos sobre el mundo del café. Entre las actividades se encuentra el taller Pasarella, de 2:00 a 3:00 p. m.

La tarde continuará con nuevas sesiones de catación del concurso La Mejor Taza, entre 3:00 y 5:00 p. m., y con el taller "Aprendiendo a Tomar Café", a cargo de Café Occidente, programado en el mismo horario.

Los amantes de las preparaciones tradicionales podrán disfrutar, del Campeonato Regional de Olleta, mientras que a las 5:00 p. m. llegará el Reto Jam Coffee Delter, con la participación de tres finalistas.

En este primer día, La Mejor Taza Nariño 2026 ofrecerá una programación cultural con música, danza, oralidad y tradiciones nariñenses, desde la tarima principal del Centro de Eventos Andino.

El público podrá disfrutar de las presentaciones de Amaru, David Mena, Rosita, Grupo Danza Marbella, Madale Banda Show, Los Años Maravillosos y Clase Aparte, con expresiones culturales de distintos municipios y comunidades de Nariño. La programación cerrará con una presentación musical en vivo.

Sábado 26 de septiembre

El segundo día de La Mejor Taza Nariño 2026 ofrecerá una programación que combina las actividades de la feria con espacios de formación, competencias y experiencias alrededor del café. Los visitantes podrán conocer el proceso de evaluación de los cafés participantes, disfrutar de la subasta de lotes tradicionales, participar en ruedas de negocios y asistir a la agenda académica con charlas y actividades de aprendizaje sobre catación y preparación del café.

La jornada también tendrá competencias como el Torneo de Mujeres Baristas, el Campeonato de Catación, los retos para Baristas Kids y jóvenes catadores y el Reto Latte Art, además de actividades diseñadas para acercar a niños, jóvenes y público general al mundo del café.

La programación cultural estará presente durante el día con murga, oralidad, danza y música nariñense, a cargo de agrupaciones como Ritmo Sureño, Rosita, Tierra de Fuego, Sur Tierra y Ansar del Páramo, que llevarán expresiones y sonidos de la región a la tarima principal.

El sábado también contempla un Fan Trip para clientes internacionales, con visita a una finca cafetera de Consacá, como parte de las experiencias de conexión entre los cafés de Nariño y visitantes nacionales e internacionales.

Domingo 27 de septiembre

El tercer día de La Mejor Taza Nariño 2026 reunirá las finales de los diferentes campeonatos y retos, la subasta pública de cafés varietales, actividades de formación y la premiación de Master Coffee, La Mejor Taza y los campeonatos.

La programación cultural contará con murga, danza infantil, oralidad, expresiones tradicionales de Buesaco y música, con la participación del Colectivo Coreográfico Lirapo, Ruth Castillo, Fundación



Cultural Quillotoco y Yeiner Benavidez. Los niños también podrán disfrutar durante la jornada de una experiencia de modelado en barro.

La feria cerrará con la celebración y reconocimiento a los mejores cafés y talentos participantes, en una jornada que integra café, cultura, conocimiento y experiencias para las familias y visitantes.

Una feria para toda la ciudadanía

La vitrina de La Mejor Taza Nariño 2026 que lidera la Gobernación de Nariño funcionará como una vitrina para las marcas participantes y los productos relacionados con el café. Los visitantes podrán conocer de cerca la diversidad de los cafés especiales de Nariño y acercarse a quienes hacen posible su producción y transformación.

La invitación está abierta: del 25 al 27 de septiembre, el Centro de Eventos Andino será el punto de encuentro para disfrutar, conocer y reconocer el café que nace en las montañas del departamento.

La Mejor Taza Nariño 2026, "Un Café en Paz": tres días para encontrarnos alrededor del café nariñense.