

Pasto, 26 de septiembre de 2026

Cafés de los municipios de Buesaco y El Tambo alcanzaron los precios más altos en la primera subasta de La Mejor Taza 2026

La calidad del café nariñense volvió a ocupar el centro de atención durante el segundo día de La Mejor Taza de Café 2026, con una jornada que reunió a productores, compradores nacionales e internacionales y visitantes interesados en conocer la diversidad y calidad de los cafés del departamento.

Dos cafés nariñenses alcanzaron los precios más altos de la **subasta de cafés tradicionales: US\$41,50 por libra, de Buesaco, y US\$40,50 por libra, de El Tambo.** - Durante la jornada se desarrollaron 117 ruedas de negocios virtuales y 15 presenciales, que conectaron a productores con compradores interesados en los cafés nariñenses.

*** 7.515 personas visitaron la feria durante este segundo día, que contó con 177 stands y una programación con participación de niños, mujeres baristas, productores y compradores nacionales e internacionales.**

*** Durante la subasta de cafés tradicionales, el lote 8102, producido por Edi Fabián Gómez Arcos, de Buesaco, alcanzó US\$41,50 por libra, el precio más alto registrado en esta categoría. El segundo valor correspondió al lote 6589, de Cristian Alexander Maya Enríquez, de El Tambo, que llegó a US\$40,50 por libra.**

La jornada también incluyó ruedas de negocios virtuales y presenciales, espacios que permitieron conectar a productores y empresarios nariñenses con compradores interesados en la calidad y diversidad de los cafés del departamento.

Para Daniel Fernando Chica, conocido como El **Profesor Yarumo**, este tipo de escenarios permite que las familias cafeteras encuentren nuevos espacios para promocionar y comercializar su producción.

“El café no se vende solo. Hay que hacer este tipo de actividades para poder promocionar lo que hacen las familias caficultoras. Están vendiendo café en este momento y hay personas que jamás en la vida pensaban estar acá”, señaló.

La calidad del café nariñense también fue reconocida por compradores internacionales que participaron en la subasta. **Yola Czerminska**, representante de la empresa 88 Graines, de Francia, destacó las características de los cafés conocidos durante la jornada.

“Este café está extraordinario. El perfil es muy complejo, mucha dulzura, muchas florales, es increíble el café”, manifestó **Yola**, quien explicó que las pequeñas cantidades disponibles de estos cafés especiales generan interés entre consumidores y tostadores europeos.

El segundo día también contó con una amplia programación académica, cultural y competitiva, con espacios como Barista Kids y Mujer Barista, que promovieron la participación de nuevas generaciones y de las mujeres en la cadena de valor del café.

La secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural de Nariño, **Prinith Jurado**, destacó el comportamiento de la feria y los negocios alcanzados durante estas dos primeras jornadas.

“Se han adelantado negocios importantes que permitan el posicionamiento del café a nivel nacional e internacional. Solamente el día de ayer, en ventas a través de subasta electrónica, tuvimos alrededor de 580 millones de pesos, que se lograron y se van para el bolsillo de las familias cafeteras del departamento de Nariño”, afirmó.

La feria también se convirtió en una oportunidad para pequeños emprendimientos familiares que buscan abrirse espacio en el mercado. Es el caso de Luisa Fernanda Oresti, productora del municipio de La Unión, quien participa por primera vez con Café Monterreyes.

“Gracias a la Gobernación que nos dio la oportunidad de venir a concursar, aprovechamos y estamos aquí. Nos ha ido muy bien, nuestro café ha gustado mucho, y también la cantidad de gente que ha venido aquí al evento nos ha ayudado mucho a promocionar el café”, contó **Luisa Fernanda**.

La tercera y última jornada de La Mejor Taza de Café Nariño 2026 se realizará este domingo 27 de septiembre en el Centro de Eventos Andino, con programación para las familias, concursos, degustaciones y nuevas oportunidades para conocer los cafés y emprendimientos que hacen parte de esta feria.

La invitación de los productores es a visitar los stands y conocer directamente las historias que hay detrás de cada taza. **“Los invito a todos, de todos los diferentes departamentos, a las personas de Pasto, para que vengan y pasen por nuestro stand. Estamos en el stand 104, nos encuentran como Café Monterreyes”,** invitó **Luisa Fernanda**.