

Fotografía cortesía de
Jeisson Rosero



VIVENARIÑO.COM

Descubre Nariño a través de sus aromas

Una experiencia que conecta tradición, aroma y paisaje

VIVENARIÑO.COM es una plataforma turística en desarrollo, creada con el propósito de visualizar las actividades, destinos y rutas del departamento de Nariño. Aunque aún se encuentra en fase de lanzamiento, su objetivo es convertirse en un espacio digital donde los visitantes puedan explorar la riqueza natural, cultural y gastronómica del territorio nariñense. Esta iniciativa busca reunir en un solo sitio web todo lo relacionado con el turismo del departamento: aventura, cultura, patrimonio, gastronomía y experiencias rurales. En el futuro, la plataforma planea incorporar más destinos, rutas y

actividades que inviten a descubrir cada rincón de Nariño desde una perspectiva sostenible e incluyente. En esta ocasión, VIVENARIÑO.COM presenta una ruta especial que promete despertar todos los sentidos: un recorrido por los municipios productores del café de más alta calidad, cultivado entre montañas, tradición y manos expertas.



La ruta del café

Una guía que revela el alma cafetera de Nariño.

El café de Nariño se ha posicionado en los últimos años a nivel nacional e internacional gracias a su sabor inigualable y la dedicación de sus caficultores. En distintos escenarios y competencias, los granos nariñenses han sido reconocidos por su alta calidad en cataciones realizadas por expertos del mundo, alcanzando perfiles de taza que destacan por su acidez balanceada y notas frutales. A pesar de que Nariño no es tradicionalmente reconocido como un departamento cafetero frente a otras regiones del país, la calidad de su café ha sorprendido a nivel nacional e internacional. En sus montañas se producen lotes únicos, resultado de su altitud, clima y la dedicación de las comunidades rurales.

Con el paso del tiempo, la Ruta del Café se ha consolidado como una experiencia ideal para descubrir esta riqueza poco conocida, permitiendo a los visitantes acercarse a fincas, procesos y tradiciones que forman parte del corazón productivo del sur de Colombia. Además, el departamento y sus marcas cafeteras han comenzado a tener presencia en el escenario internacional, generando colaboraciones con empresas y proyectos de renom-

bre mundial que buscan expandir el conocimiento y la apreciación del café nariñense. Esta conexión representa un paso importante hacia la alineación con el mercado global, posicionando a Nariño como un nuevo referente de calidad y sostenibilidad. Así, esta Ruta del Café se convierte en una oportunidad perfecta para quienes desean explorar, aprender y vivir de cerca la experiencia cafetera, combinando turismo, cultura y desarrollo local.

“

Un recorrido por los municipios productores del café de más alta calidad, cultivado entre montañas, tradición y manos expertas.

”





La ruta paso a paso

La travesía comienza en **Funes**, un municipio donde se cultiva el reconocido café de altura, comercializado bajo la marca “100% Funes”. Este producto se destaca por sembrarse entre 2.400 y 2.500 metros sobre el nivel del mar, una de las altitudes más elevadas para el cultivo de café en Colombia. Gracias a esta característica, su perfil de taza es excepcional, y actualmente se prepara para exportarse a mercados como Canadá y Nueva York, consolidando la calidad nariñense en el exterior.

Desde allí, el camino continúa hacia **Tangua**, hogar de la finca y marca Obraje, reconocida por la variedad de sus cafés y la excelencia de sus procesos. Además de su producción, Obraje cuenta con cafeterías en el centro de Pasto, donde los visitantes pueden degustar diferentes métodos de preparación y ma-

ridajes con postres y amasijos tradicionales. Esta experiencia combina el conocimiento cafetero con la calidez del servicio y el amor por el producto local.

Más adelante, en **Consacá**, las fincas Don Juan y La Adelita ofrecen espacios ideales para disfrutar en familia o con amigos. Finca Don Juan dispone de habitaciones cómodas, piscina, senderos ecológicos y un clima agradable, convirtiéndose en un destino perfecto para el descanso y el agroturismo. Por su parte, Finca La Adelita invita a vivir una experiencia sensorial completa: recorridos por las plantas de café, demostraciones del proceso productivo y una cata especial que despierta los sentidos. Además, los visitantes pueden conocer el proceso artesanal de la panela, ya que los cultivos de café están rodeados de caña.

En **Chachagüí**, la marca Monetta se destaca por ofrecer una experiencia integral. En sus cafeterías ubicadas en Pasto, los visitantes pueden disfrutar distintas preparaciones, participar en cursos de catación y aprender sobre métodos innovadores de extracción. Su finca, rodeada de naturaleza y un ambiente cálido, representa el equilibrio entre saber cafetero, innovación y turismo educativo.



Noviembre, 2025

El recorrido sigue hacia el norte de Nariño, donde, entre las montañas del **Cañón del Juanambú**, se encuentra Buesaco, hogar de la Finca La Bonita y la marca Canabella. Este café innovador se cultiva con la incorporación del cannabis no psicoactivo durante la siembra y fermentación, un proceso que mejora su aroma y sabor sin alterar su pureza. En la finca, los visitantes pueden hospedarse, recorrer un mariposario a cielo abierto, disfrutar de espacios de meditación y conocer la huerta casera, todo mientras viven una experiencia cafetera inolvidable.

La ruta culmina en **La Unión**, en la Finca Campo Bello, un referente del agroturismo sostenible. Este lugar combina la producción cafetera con la organización comunitaria y el respeto por el medio ambiente. Durante el recorrido, los visitantes pueden admirar una amplia diversidad vegetal, incluyendo flores de loto y peces koi que habitan en los estanques del lugar. Cada alimento servido es producido por las familias de la zona, y los turistas pueden hospedarse en las casas locales, compartiendo directamente con quienes mantienen viva



Experiencias y costos

Los planes de pasadía ofrecen recorridos por fincas, catas, talleres y productos derivados del café, con precios desde \$80.000 por persona. El hospedaje, desde \$70.000 por noche, permite vivir una experiencia auténtica y sostenible en el corazón cafetero de Nariño. Más que un recorrido, la Ruta del Café es una invitación a descubrir la esencia del territorio, compartir con sus productores y disfrutar de experiencias que mezclan naturaleza, tradición y sabor.



Artículo por:
Camila Stefania Martinez Obando
Estudiante de Diseño Gráfico
Universidad de Nariño



Fotografía cortesía de
Jeisson Rosero

VIVENARIÑO.COM invita a recorrer esta ruta, a sentirla con los sentidos y a descubrir las historias que florecen detrás de cada taza.