EL OBSERVADOR

Fecha: 18/07/2025 Audiencia: 45.000 Sección: LOCAL
Vpe: $290.861 Tirada: 15.000 Frecuencia: SEMANAL
Vpe pág: $1.088.000 Difusión: 15.000
Vpe portada: $1.088.000 Ocupación: 26,73%

Antigua tradición del café árabe renace en Limache

Taybeh Coffee se llama el emprendimiento donde esta popular bebida se hace de forma ancestral

LIMACHE.- Con el aroma envolvente del café recién preparado y el murmullo de conversaciones que cruzan culturas, Taybeh Coffee se abre paso como un nuevo y singular emprendimiento en la ciudad de Limache.

Inaugurado el 1 de julio, este espacio no solo ofrece una bebida ancestral preparada al estilo tradicional de Medio Oriente, sino que también propone una experiencia cultural única.

Detrás de esta llamativa iniciativa está Nayla Larach, limachina de raíces palestinas que decidió transformar una tradición familiar en un proyecto con impacto social y cultural.

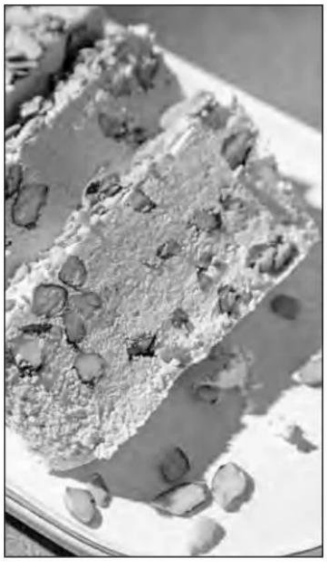
"Desde chica tomamos café árabe en casa, siempre amargo y sin azúcar, como se sirve en funerales y festividades", explica. Y su padre, fallecido recientemente, fue una gran inspiración para este proyecto.

Taybeh, que en árabe significa "bueno", nació como un café al paso, pero con grandes aspiraciones. La idea no es solo servir una bebida caliente, sino generar un espacio para conversar, compartir y aprender.

"Queremos que la gente venga a vivir una experiencia: conocer el origen del café, la cultura árabe, hablar de Palestina y crear comunidad", señala Nayla, quien destacó el impacto que ya ha tenido esta propuesta en redes sociales.

Y lo llamativo es que este brebaje se prepara con una máquina especial originaria de Medio Oriente. Primero se vierte el agua en una cafetera llamada cezve y luego ésta se calienta sobre la arena, logrando un sabor único.

Por cierto, todo el proceso tiene un componente ritual: pausado, atento y con respeto por la tradición. "Es muy distinto al café rápido. Aquí cada taza tiene historia", comenta Nayla.



Halawa de pistacho, una delicia artesanal suave, sutilmente dulce y con ese toque que hace honor a las raíces palestinas.

Pero Taybeh Coffee también es un proyecto solidario. "Todos nuestros productos están tercerizados con familias refugiadas de Palestina. Esta es una forma concreta de ayudar", enfatiza la emprendedora.

Así, el proyecto no solo busca generar ingresos, sino también conciencia y apoyo a una causa que Nayla considera inseparable de su identidad, sobre todo a propósito de la realidad actual que se vive en Medio Oriente.

Con el respaldo creciente de la comunidad, el café ya proyecta su expansión: mesas al aire libre, lectura de libros y talleres culturales. Taybeh Coffee, ubicado en calle Baquedano N° 351, es un puente entre mundos.

Nayla Larach destacó la importancia de compartir su cultura con el resto de la comunidad.