



Cafetín, una tostadería inclusiva. Foto: Cafetín

PUNTA DEL ESTE

## Una austríaca, un uruguayo y el sueño de un café inclusivo y orgánico en Punta del Este

Vivían en Viena, pero se mudaron a Uruguay y crearon la primera tostadería de café pensada para emplear a chicos discapacitados.

Ella es austríaca, él uruguayo y se conocieron hace unos 20 años en Viena. Se podría decir que todo comenzó con una coincidencia o con un **tango**, aquel que sonó muy lejos del Río de la Plata, de **Uruguay** y de **Punta del Este**. Un tango que los hizo bailar ese día, sin saber que sería una larga historia la que estaba naciendo.

Andrea Seewald y Matías Haber trabajan juntos en el campo de la inclusión desde hace más de 10 años. Son los organizadores del festival Tango en Punta, evento que une a personas con y sin discapacidad. Viajando entre continentes, este festival ya tuvo 17 ediciones, entre las de Austria en el Festspielhaus Bregenz y las de Uruguay en **Punta del Este**.

Actualmente estas actividades están en suspenso debido a la pandemia y fue también a raíz de la misma que la pareja tuvo que tomar la decisión de radicarse en un lugar fijo: optaron por Punta del Este, lugar donde Matías creció y donde crearon su propia tostadería de café de modalidad inclusiva en la que apuestan a un café de especialidad, orgánico y que emplea a jóvenes con discapacidad.

## ■ **Viena y una clase de tango que les cambió la vida.**

Hace unos 20 años Matías vivía en **Austria** y era cantante en la Ópera de Viena. “En mis ratos libres iba a las milongas, aprender a bailar tango era una materia pendiente. Yo bailaba, pero no había tomado muchas clases. Entonces fui a tomar algunas con un argentino. Ahí Andrea era una de las profesoras”, contó el uruguayo a El País.



Ramiro, Matías y Andrea. Foto: Cafetín

Tiempo después, Matías y Andrea se pusieron de novios y en aquel momento ella estaba enseñando danza en una compañía para chicos con síndrome de Down. “Un día me pidió que la acompañara a dar una clase de tango. Yo nunca había dado clases de nada, menos en alemán, pero fui. Y después de esa clase me di cuenta que era lo que quería seguir haciendo por el resto de mi vida”, recordó.

Sin dudarlo, pidió un año sabático a la Ópera de Viena. “No volví nunca más”, sostuvo, agregando que se quedó “para siempre” en el mundo de la música y la inclusión.

“Fue un cambio radical para mí, como artista y como ser humano. Trabajar con chicos con síndrome de Down y enseñarles a bailar era algo muy profundo”, dijo.

Matías y Andrea son pareja y también compañeros de proyectos, ya que en los últimos 12 años estuvieron “viajando, yendo y viniendo, con estos festivales que son un punto de encuentro y también una ventana para mostrar esta experiencia que habíamos tenido. El primer festival surgió en el año 2012 y lo hicimos en Punta del Este.

Después lo llevamos a Austria. A partir de ahí nos dedicamos 100% a enseñar tango a chicos con discapacidades y también a crear otros eventos inclusivos, como conciertos. Pero con la pandemia por ahora se cortó todo eso”, explicaron.

## ■ Cafetín: el sueño de una tostadería inclusiva.

Desde la creación de aquel primer festival la pareja fundó una asociación sin fines de lucro para la demanda de actividades interculturales e inclusivas, con sede en **Viena**. Esta organización fue bautizada como **Los Tinkers**, por un apodo que desde el comienzo de la relación le adjudicó Matías a Andrea: le decía Tinker Bell, ya que le hacía acordar al personaje de Peter Pan. Los amigos comenzaron a llamarlos a ambos “Los Tinkers” y así surgió el nombre de la organización.



Cafetín, una tostadería inclusiva. Foto: Cafetín



La mudanza a Uruguay se dio a comienzos de la pandemia. A principio de marzo de 2020 acababan de realizar el festival de tango en Punta del Este cuando llegó el coronavirus: “Cerraron todos los aeropuertos y no podíamos seguir viajando. Tuvimos que elegir un lugar para radicarnos y elegimos Uruguay, por varias razones, pero la primera y principal es que hace mucho queríamos hacer un emprendimiento en el que pudiéramos trabajar con chicos con discapacidades y acá era ideal”.

Y agregó Matías: “Habíamos estado en **Alemania** en una asociación muy grande que hay en la que funciona una tostadería de café, una cafetería y restaurante y que emplean a chicos con discapacidades. Entonces dijimos que sería lindo poder hacer algo parecido en Uruguay.

Tomamos

ese modelo y lo hacemos a otro nivel, inclusiva de **Uruguay**. “Cuando nos mudamos a **Punta del Este** vendimos todo lo que teníamos en Austria, muebles, auto, etc. Y con esa plata y también con ayuda de amigos y familiares compramos una tostadora de café y un molino. Estando acá adaptamos el garaje de nuestra casa y lo transformamos.

Desde hace unos tres meses traemos granos verdes de café de Brasil y los tostamos acá y en el proceso empleamos a chicos con discapacidades”, detalló.

Hoy en día Ramiro trabaja con ellos en el proceso de tostado, etiquetado y diferentes tareas. “Este es el comienzo, por ahora somos tres trabajando, pero la idea es que a medida que vayamos creciendo como empresa podamos contratar cada vez más chicos”, sostuvo Matías.

Cafetín ofrece un café orgánico, proveniente de plantaciones de la zona cafetera de Minas Gerais, Brasil: “Es de una hacienda en la que trabajan todo orgánico.

En ese lugar cuentan con el sello Fairtrade, que certifica el comercio justo, y así nos aseguramos de que toda esa gente que trabaja es respetada y todo está en armonía con nuestra idea. En este caso es una cooperativa de varias familias brasileras que son personas divinas”, contó.

Los creadores de Cafetín también resaltan la importancia de minimizar la huella de carbono y por eso sus envases están libres de plástico, apostando a latas que sea reutilizables e invitando a que los clientes vuelvan con las misma para recargarlas en sus próximas compras. Además, los repartos por Maldonado los hacen en vehículos eléctricos.



Los repartos los hacen en un vehículo eléctrico. Foto: Cafetín

Además de venderlo en la tostaduría, tienen varios puntos de venta y recarga en Maldonado, Canelones y Montevideo. El cliente puede elegir café de especialidad fresco, tostado y molido a gusto, según su preferencia y el estilo de cafetera o prensa que utilice.