



Jojo, a Civitavecchia Ãˆ nato il tempio del caffÃ© (e non solo)

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

L'agone 2024
L'impresa associata alla Cna guidata da due giovani neosposi, Alessia La Spina e Gabriel Maurelli

Calma. Relax. PerchÃ© la qualitÃ richiede apprezzamento e un buon prodotto va gustato con la massima tranquillitÃ . E magari un sottofondo musicale adeguato. Soprattutto se si entra nel tempio del caffÃ©, dove ogni suo elemento Ãˆ selezionato con cura. Benvenuti da **Jojo**: qui a regnare Ãˆ proprio la cultura del caffÃ©. Ãˆ una nuova attivitÃ che ha aperto da pochi giorni a Civitavecchia, in [via dei Granari 15](#). La titolare **Alessia La Spina**, la guida perÃ² Ãˆ a quattro mani, ovvero insieme al marito **Gabriel Maurelli**.

Impresa freschissima, ma anche **freschi sposi**: hanno detto sÃ¬ appena a novembre. Lei ha 28 anni, lui 37. Lei ha giÃ lavorato in una caffetteria di Roma, lui ha avuto esperienze a Civitavecchia in altri locali. Per entrambi una grande passione comune, quella del **caffÃ©** e della caffetteria in generale. â??Sta prendendo molto piede quella di qualitÃ â?? dice Gabriel, che parla a nome di entrambi â?? stando attenti a tutta la filiera e allo **storytelling**. Il caffÃ© non Ãˆ solo quella cosa utile a darti la botta e la carica la mattina: ha una serie di sfaccettature che vanno raccontate e spinte nel modo giustoâ?•.

Jojo ha aperto grazie anche al supporto della **Cna**, cui Ãˆ associato. A proposito: com'Ãˆ andata? â??Ci siamo trovati benissimo, abbiamo avuto accesso ai fondi della Camera di Commercio per le nuove imprese. I tempi sono stati velocissimi, ci Ãˆ stata di grande aiuto. Ãˆ filato tutto molto liscio: dieci puntiâ?•.

Jojo Ãˆ un concetto di impresa che a Civitavecchia ancora non c'era. E funziona cosÃ¬. â??Il servizio su cui spingiamo Ãˆ la caffetteria: caffÃ©, espresso e tutto ciÃ² che lo riguardaâ?•. Ãˆ un bar? â??Ãˆ un po'â?? improprio chiamarlo cosÃ¬: Ãˆ estremamente dedicato al caffÃ© ma ovviamente puoi fare pure colazione, anche salataâ?•. Ãˆ un bistrot? â??Meglio, ma Ãˆ improprio anche questo. Ãˆ una cosa un po'â?? piÃ¹ lenta â?? spiega **Maurelli** â?? dove poniamo estrema attenzione ai prodotti. Siamo super attenti ai tempi di estrazione del caffÃ©, alla miscela, alle sue origini. Lo selezioniamo, dall'agricoltura a quello che bevi, comprese le bevande a base di caffÃ© freddi, ma anche

cappuccino, bevande a base di matcha, un the giapponese che sta prendendo molto piede, che lavoriamo con latte e latti vegetali•.

Non manca la **pasticceria**, sia all’italiana che filo francese, senza lievitati surgelati. Si tratta di prodotti eccezionali che arrivano da Nepi: fanno un lavoro eccellente, siamo attenti a queste collaborazioni•. E poi c’è il **vino**, ma naturale: una proposta meno classica, più semplice e conviviale•. Per l’**aperitivo** il food gira, non è sempre la stessa proposta, puntiamo a poche cose ma fatte bene•. In sottofondo si trova sempre una **selezione musicale** vecchia scuola, con ascolto in hifi e vinile, le playlist sono fatte da noi•.

Aspetto non secondario, è tutto in famiglia. È la prima volta che Alessia e io lavoriamo insieme, ma proprio insieme abbiamo costruito questa esperienza. Ci siamo appassionati al mondo del caffè: lei lavorava nel settore, io ci sono entrato per osmosi. Abbiamo fatto dei viaggi in Asia che ci hanno permesso di studiarlo meglio. È tra le cose migliori che possiamo fare insieme, ci crediamo fortemente. E ci piace•.

Riassumendo, cos’è Jojo? È un locale lento, che ti permette di focalizzarti sul prodotto, sullo storytelling, sull’identità del posto. E ti permette di godertelo un po’ di più. C’è anche un social table da 10 persone • conclude Maurelli • perché vogliamo creare una bella comunità che si conosca e condivida•.