



Jojo, a Civitavecchia Ã 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 Ã selezionato con cura. Benvenuti da **Jojo**: qui a regnare Ã proprio la cultura del caffÃ. Ã una nuova attivitÃ che ha aperto da pochi giorni a Civitavecchia, in [via dei Granari 15](#). La titolare **Alessia La Spina**, la guida perÃ² Ã 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Sto 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 Ã 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 Ã associato. A proposito: com'Ã 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 Ã stata di grande aiuto. Ã filato tutto molto liscio: dieci puntiâ.

Jojo Ã un concetto di impresa che a Civitavecchia ancora non c'era. E funziona cosÃ. âIl servizio su cui spingiamo Ã la caffetteria: caffÃ, espresso e tutto ciÃ² che lo riguardaâ. Ã un bar? âÃ un po'â improprio chiamarlo cosÃ: Ã estremamente dedicato al caffÃ ma ovviamente puoi fare pure colazione, anche salataâ. Ã un bistrot? âMeglio, ma Ã improprio anche questo. Ã 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•.