

Pane e Cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

giufa1-03c2ad8a

Libri e caffè, in equilibrio ma non troppo. Il Giufà di Roma, aperto da dieci anni nel quartiere di San Lorenzo a Roma, abbraccia l'idea della commistione cibo-cultura ma difende l'identità del proprio progetto originario.

“L'idea era quella di aprire una libreria” racconta Francesco Mecozzi, uno dei quattro soci. “Dopo un anno abbiamo deciso di aggiungere anche il caffè, perché abbiamo pensato che potesse dare una chance in più al progetto culturale. Noi aprivamo in un periodo in cui le piccole librerie indipendenti erano già entrate in sofferenza, e diverse chiudevano, quindi sapevamo che dovevamo offrire un valore aggiunto. **Il bar modificava in positivo la fruizione del luogo, ma ci ha messo di fronte anche a dei problemi.** Il primo era fare due mestieri invece che uno solo, e in fatto di somministrazione non avevamo alcuna esperienza. Il secondo è che non volevamo che una delle due anime prevaricasse l'altra. In particolare volevamo che il Giufà continuasse a essere principalmente una libreria. Devo dire che ci siamo riusciti e, considerando la suddivisione degli spazi e del fatturato, si può dire che i libri rappresentano circa il 60% del totale”.

Al Giufà si trovano vini, spesso biologici e biodinamici, da **produzioni sotto le 50mila bottiglie** con 5-6 etichette in miscita ogni giorno; birre artigianali fra cui **una Birra Giufà, disponibile solo lì**, prodotta dal birrifico Maltolibero; dolci (brownie, muffin, torte, biscotti, tutti del biscottificio artigianale “Il mondo di Laura”) e un assortimento di torte rustiche e friselle. Si organizzano due eventi a settimana, strettamente culturali: non eventi generici o aperitivi, ma presentazioni di libri e/o reading. “Anche su questo bisogna mantenere un equilibrio: gli eventi sono importanti, ma **non volevamo trasformarci in uno spazio che facesse solo eventi**, anche perché bloccano la normale fruizione del negozio” spiega Mecozzi.[giufa2 \(1\)](#)

Ma funziona la fruizione mista, quella in cui si sorseggia un caffè sfogliando un libro oppure si entra per mangiare e si esce con un pacchetto sottobraccio?

“Ovviamente c’è chi sfrutta appieno l’offerta, c’è chi viene solo per il bar e chi solo per comprare libri. Ma rispetto a quando abbiamo iniziato, c’è molta meno gente che ci chiede ‘come funziona?’ e di conseguenza molto meno timidezza nel varcare la soglia di un posto che non si capisce bene cosa sia”.

Cosa avete imparato in questi dieci anni?

“La clientela è cambiata, probabilmente perché anche noi abbiamo capito meglio cosa volevamo fare. Per esempio, inizialmente siamo stati un po’ vittime di San Lorenzo, ‘inseguendo’ la vocazione notturna del quartiere. Ma da un po’ di anni abbiamo ricominciato ad aprire anche di mattina, consapevoli che San Lorenzo è anche Università, Centro Anziani e Mercato, e non solo locali. Sicuramente le librerie, con o senza bar, non sono attività altamente speculative. Ma ce la si può fare, con la disponibilità a rimettersi sempre in discussione ma anche con la capacità di rimanere intransigenti su alcuni aspetti della proposta culturale, cosa che alla lunga paga”.

Giufà Libreria Caffè

Via degli Aurunci 38, Roma

www.libreriagiufa.it

PANE E CULTURA

Una rubrica di [Giuliano Pavone](#)

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo proficua e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago](#)

[Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano](#)

[Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente](#)

[Pane e cultura. Anche gli angeli... mangiano cannoli!](#)

[Pane e cultura. Macondo Bologna: l'arte di incontrarsi](#)

[Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all'ombra del Barocco](#)

