

L'ECCELLENZA ITALIANA

LINEA
Colosseum[®]

di Arianna Tarquini

In questo nostro nuovo incontro incentrato sulle Eccellenze Italiane che portano alte il nome dell'Italia nel mondo, abbiamo deciso di parlarvi di un'idea geniale che ha portato alla realizzazione ed alla registrazione di un brevetto internazionale unico, originale ed inconfondibile: oggi parliamo della Linea Colosseum®.

Come nasce l'idea? Tutto si sviluppa non per caso. L'ideatore del brand - italiano al 100% - è attivo, con uno stile all'avanguardia personalissimo ed originale, da più di quaranta anni nel marketing strategico e nel marketing operativo. Affiancando i creativi e le strategie di comunicazione delle più importanti aziende nazionali ed interna-



zionali, attraverso un work team multidisciplinare, è riuscito ad ottenere una primaria visibilità nel target di riferimento.

Una scelta mirata dei prodotti, dell'immagine ideale e delle caratteristiche proiettano il brand Linea Colosseum® a livello internazionale.

Il progetto nello specifico nasce dal connubio tra il monumento più amato e riconosciuto di Roma ed Italia nel mondo ed il gelato artigianale di qualità. L'idea è quella di un'esperienza che coinvolga il gusto e la vista riportando il cliente ai piedi del Colosseo.

Di cosa si tratta? Gelato artigianale di qualità presentato su un cono immediatamente riconoscibile in una location di design. La missione è far gustare un gelato artigianale, made in Italy, di altissima qualità che riporta alla mente la sensa-

zione di camminare nella storia. Linea Colosseum® è un brevetto internazionale, riconosciuto in tutto il mondo per la sua originalità ed esclusività.



La scelta delle materie prime: prodotti senza olio di palma; impasto di cereali come malto, orzo e avena; nessun conservante e colorante. Certificati ve-

gan, halal e kosher. Non contengono grassi vegetali idrogenati.

Tutti i gelati della Linea Colosseum® sono freschi e prodotti sotto la supervisione del mastro gelataio SERGIO COLALUCCI, 1° alla Coppa del mondo della gelateria nel 2006. Il gelato e le sue infinite sfaccettature lo hanno sempre affascinato, grazie anche al padre gelatiere, che affianca dalla fine degli anni ottanta. Straordinario l'incontro che gli aprirà nuovi orizzonti con il maestro Luca Caviezel, considerato il più importante esponente



della gelateria italiana, insignito del titolo di Cavaliere al merito della Repubblica Italiana, considerato il primo ad aver introdotto in Italia la tecnica di bilanciamento nella formulazione delle ricette del gelato.

La qualità del "prodotto gelato" unito ad una cialda biscotto, di qualità superiore e brevettata, tracciano il proseguo della tradizione nel mercato moderno e proiettano il made in Italy della Linea Colosseum® nel settore con una formula Unica, Originale ed Inconfondibile.

Il franchising: la strategia è quella di aprire worldwide

gelaterie Linea Colosseum® per portare il made in Italy, l'unicità e il design d'offerta in giro per il mondo. Gelaterie in tutti i continenti.

La location sarà ubicata nel centro di ogni città. Ogni concept avrà una personalizzazione a seconda della città di destinazione in termini di gusti del gelato, in base alla nazione

dove viene degustato ed ai gusti o abitudini degli abitanti. L'attenzione nella scelta dell'ubicazione del locale, la cura nell'arredo e nelle insegne, l'articolazione delle immagini, delle scritte, dei messaggi e della comunicazione, la qualità del prodotto sono fattori critici che determinano il successo delle gelaterie artigianali.



LINEA
Colosseum®

VUOI APRIRE UNA GELATERIA UNICA,
ORIGINALE ED INCONFONDIBILE?

ENTRA NEL NOSTRO NETWORK

www.lineacolosseum.it
info@lineacolosseum.it

LINEA
Colosseum®

Email: info@lineacolosseum.it

www.lineacolosseum.it

Franchising - info e apertura:
franchising@lineacolosseum.it