Nuovi format: a Milano nasce Ciclosfuso

ciclosfuso-137-59e4bdec

Si chiama **Ciclosfuso** ed è il primo negozio in Europa che miscela la vendita e la riparazione di biciclette con vino sfuso, frullati, salumi e formaggi di qualità. Appena inaugurato a ciclosfuso_web_200Milano in Via Vigevano 43 nel cortile di una casa di ringhiera, potrebbe diventare un format in franchising diffuso in tutta Italia. L'idea è venuta a due quarantenni milanesi -**Gianluca Casella** e **Matteo Riva**- che raccontano: «L'abbinata bici-vino è originale, ma ragionata con cura. L'idea è proporre un format inedito, per creare un negozio di prossimità, ovvero un luogo di convivialità». Per saperne di più abbiamo intervistato Gianluca Casella.

Quanto lavoro c'è dietro l'apertura di Ciclosfuso?
Sono stati necessari dodici mesi per mettere a punto il progetto. Abbiamo visitato le principali fiere europee del mondo bici nonché le città dove è molto sviluppato l'utilizzo delle biciclette: Berlino, Copenaghen, Friburgo, Stoccolma e Strasburgo. Senza dimenticare la ricerca sul territorio dei fornitori di vino, salumi e formaggi, scelti personalmente in filari e fattorie italiane.

Investimento?
Qualche decina di migliaia di euro, che contiamo di recuperare nel giro di 18 mesi circa. La spesa principale riguarda l'acquisto delle biciclette, sempre in contanti.

ciclosfuso_234**Ci parli anche dell'offerta?**
L'offerta è doppia. Parto dalle bici: vendiamo biciclette e accessori, nonché offriamo la possibilità di personalizzare i propri veicoli a piacimento, scegliendo tutti i dettagli: dalla cromatura e verniciatura del telaio (6 diversi colori), alla sella, freni e copertoni. Quanto ai vini, si possono consumare in loco o acquistare da asporto. Lo sfuso è proposto in 8 tipologie, in altrettante botti di acciaio - 6 da 400 litri e 2 da 600 litri - protagoniste, al centro dello spazio. Inoltre abbiamo 70 etichette selezionate in 26 aziende agricole.

E veniamo alla location.
Il negozio occupa un ampio openspace di 230 metri quadrati, a pianta rettangolare, suddiviso in due

navate dalla struttura portante. Abbiamo mantenuto le tracce del laboratorio in cui, tempo fa, si fabbricavano tubi. Gli ingressi a Ciclosfuso sono due: oltre a quello dal cortile interno su Via Vigevano 43, si accede anche da una porta laterale sulla stradina chiusa Via Sartirana.

Le vostre strategie per lanciare Ciclosfuso?
Intanto, ci siamo affidati a un ufficio stampa, l'agenzia **Comunico** di *Nicoletta Murialdo*, che gestirà i rapporti con la stampa e supervisionerà l'attività social. Crediamo, infatti, nel ruolo dei social media per creare una community ma anche nell'importanza di animare le serate con eventi e degustazioni, attività che partiranno da settembre.

ciclosfuso_web_227**Ciclosfuso potrebbe diventare un format in franchising?**
La verità? È la nostra ambizione, in un futuro a medio termine.

Che cosa serve per aprire un negozio Ciclosfuso?
Innanzitutto, passione per bici, vino, salumi e formaggi. Per quanto riguarda gli aspetti pratici, la location deve occupare almeno 80-100 metri quadrati. È importante, inoltre, individuare un quartiere vivace e popolato di residenti. Ci interessa infatti coinvolgere gli abitanti del quartiere, non solo la gente di passaggio. Nostro scopo è diventare un luogo di incontro, di relax e di convivialità della zona.