



PIZZERIA SORBOLO

HISTORIA

RESTAURANTE

El abuelo Sorbolo de origen italiano, debo a sus nietos la receta familiar de una salsa de tomate que usa preparar diversos tipos de pizza que se hicieron muy famosos en la familia y con ciertos conocidos. Cuando el Abuelo Sorbolo logro jubilarse de su trabajo de una empresa local se dedicó a crear un negocio donde el platillo principal eran pizzas de distintos sabores.

Desafortunadamente ya no pudo concretarlo y heredo su negocio a sus nietos para que ellos pudieran continuar con el negocio.

Los nietos piensas en dos diversos escenarios para llevar acabo la marca del negocio:

- Pizzería con temática PUNK
- Pizzería con temática italiana
- Pizzería con temática alternativa.

CONCEPTOS CENTRALES

PALABRAS:

- Tradicional

Estos elementos fueron un soporte para la idea original de hacer el logotipo, mezclando un horno tradicional de piedra y una pizza de pepperoni que es la más consumida.



FORMULA:

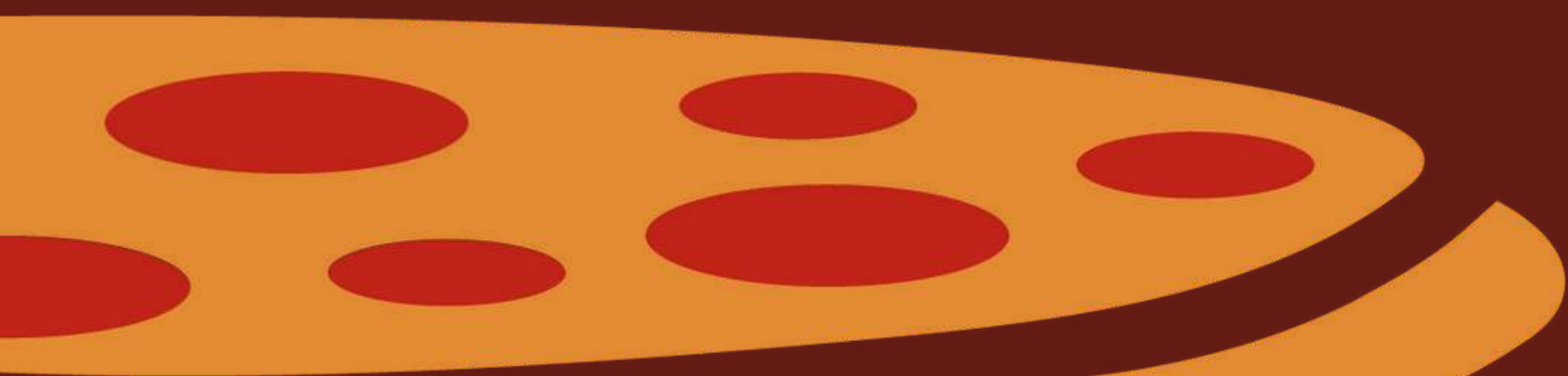
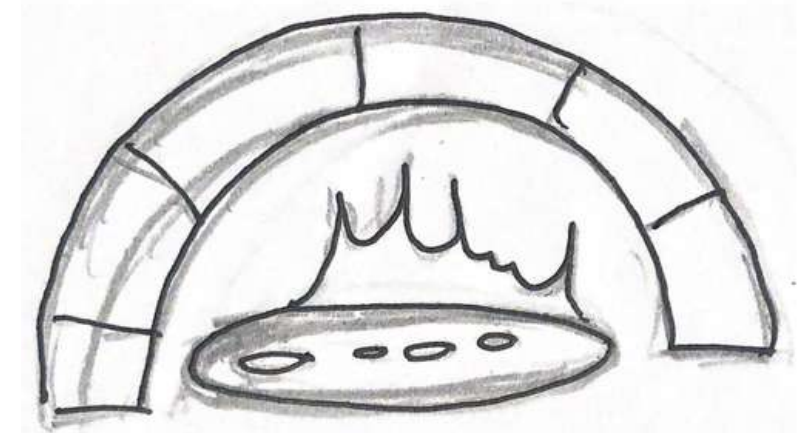
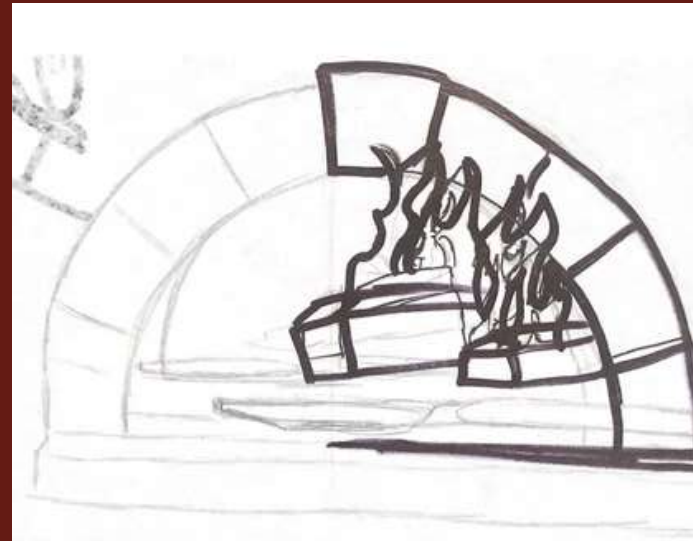
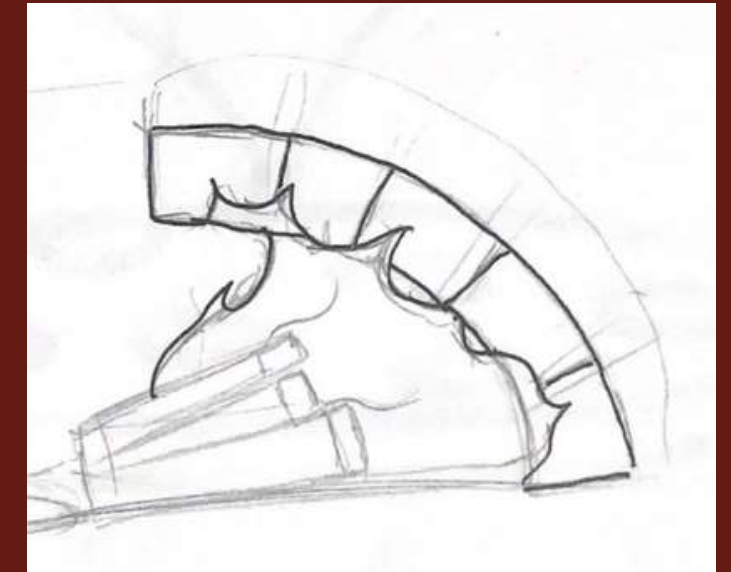
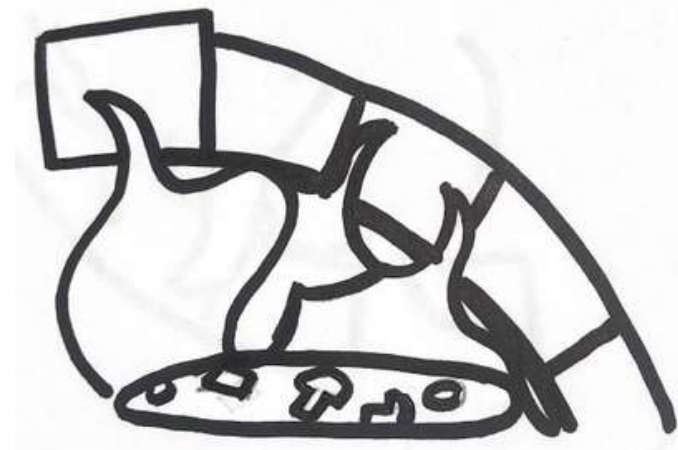
HORNO DE PIEDRA+PIZZA



BOCETAJE

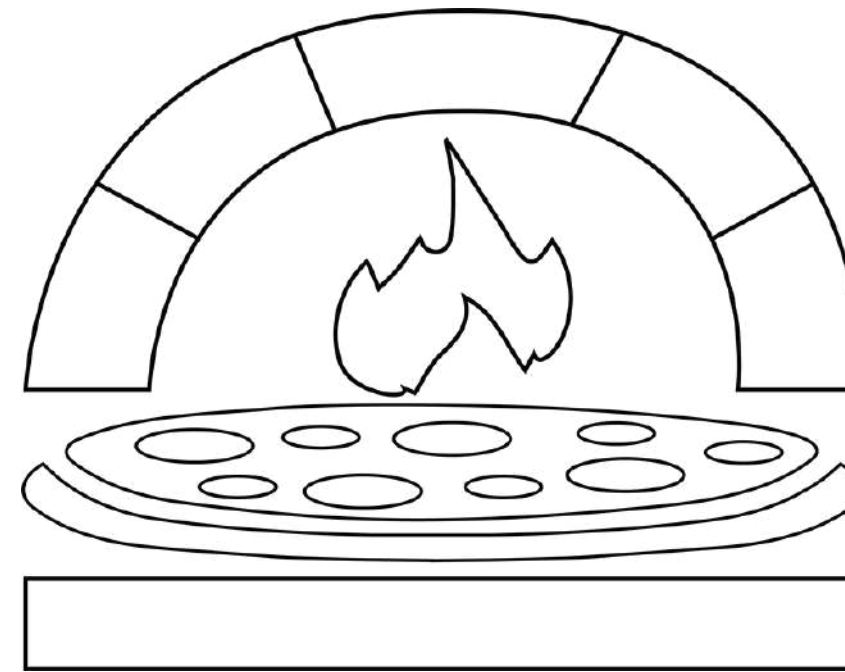
PROTOTIPOS

Al encontrar los elementos visuales que quería implementar, se realizó el proceso del bocetaje, donde se convinaron varias formas en las que pudiera aterrizar la idea principal.

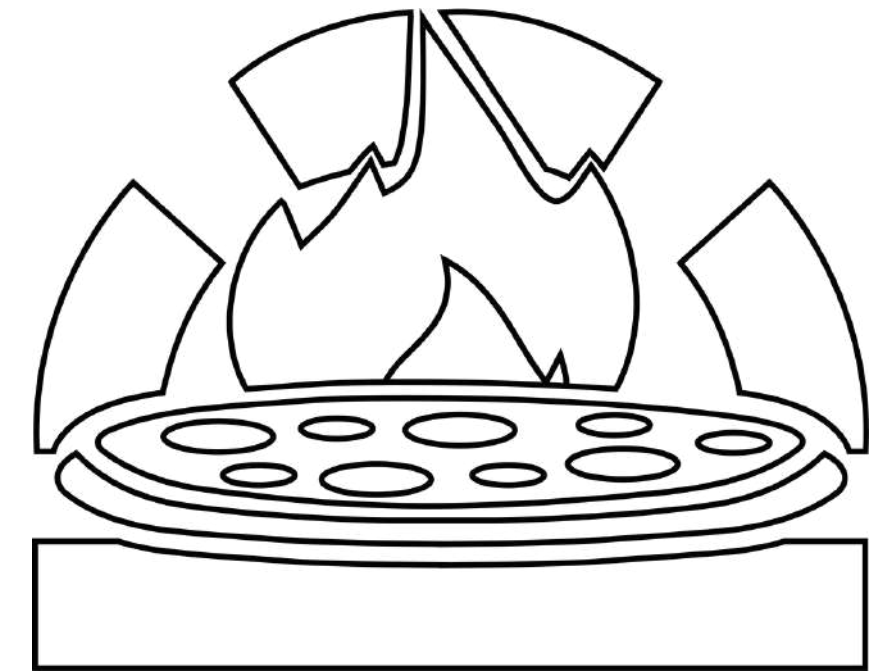




DIGITALIZACIÓN



AJUSTES



CAMBIOS

Después de la digitalización, se realizaron los ajustes y cambios necesarios a cada detalle, desde la pizza, las flamas y la forma del horno. Además de ajustes visuales en tamaño y perspectiva para que la pizza fuera la protagonista integrándola a todos los elementos y simplificando la idea.

ESTILIZACIÓN

DIGITALIZACIÓN-AJUSTES-CAMBIOS

ESTILIZACIÓN

DIGITALIZACIÓN-AJUSTES-CAMBIOS

Se hicieron algunos ajustes finales y pruebas en colores, para que a pesar de tener muchos elementos se integraran y no fuera una composición muy saturada visualmente.

Los colores implementados son:



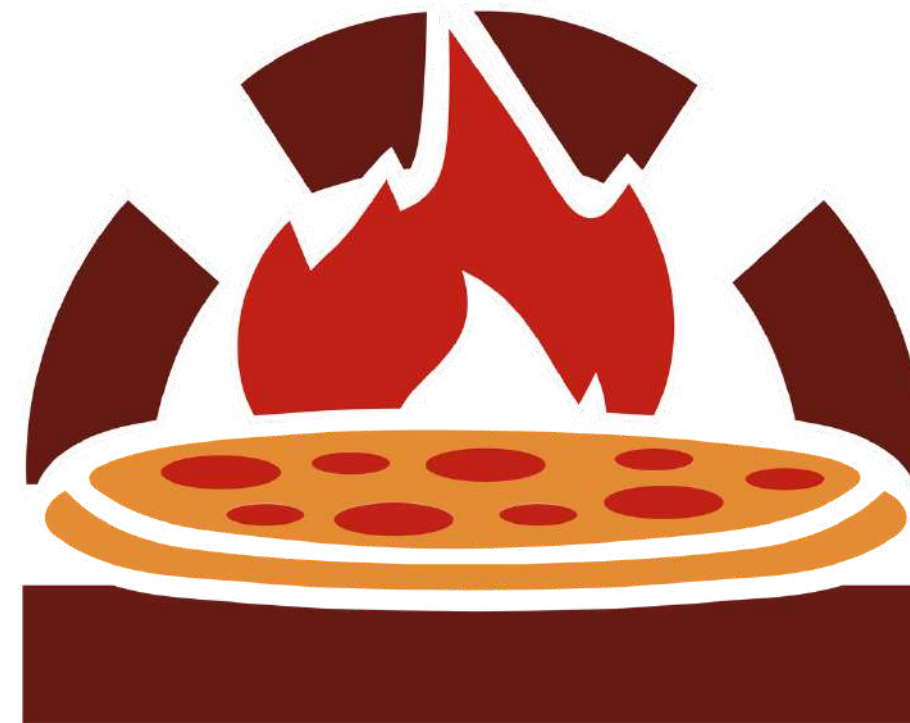
#641B14



#C12217

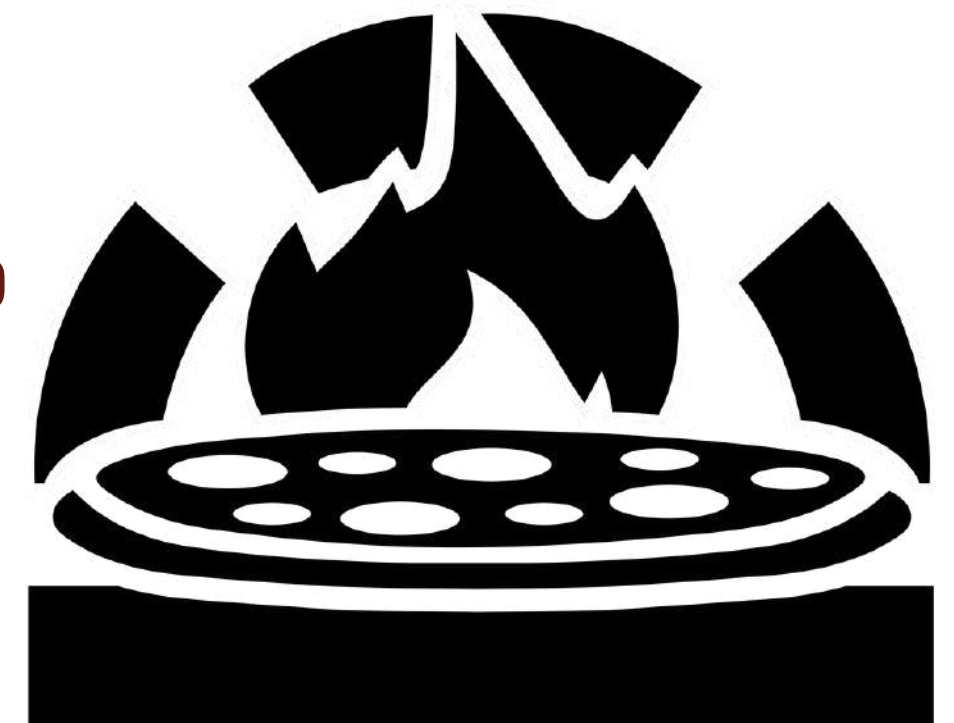


#E48C33



COLOR

MONOCROMÁTICO



**PRESENTACIÓN
DEL LOGO:**





PRINCIPAL - VERTICAL



SECUNDARIO - HORIZONTAL

Para mayor versatilidad de la marca se decidió tener dos versiones, en vertical que es la principal y la secundaria en modo horizontal, esto ayudara adaptarse a formatos de poca altura o en muchos casos, el diseño de las cabeceras de páginas webs, carteles, entre otras cosas. Esto con la función de crear una marca que tenga la capacidad para funcionar en cualquier soporte independientemente de sus dimensiones.

VERSIONES

VERTICAL-HORIZONTAL

APLICACIONES

FOTOGRAFÍAS

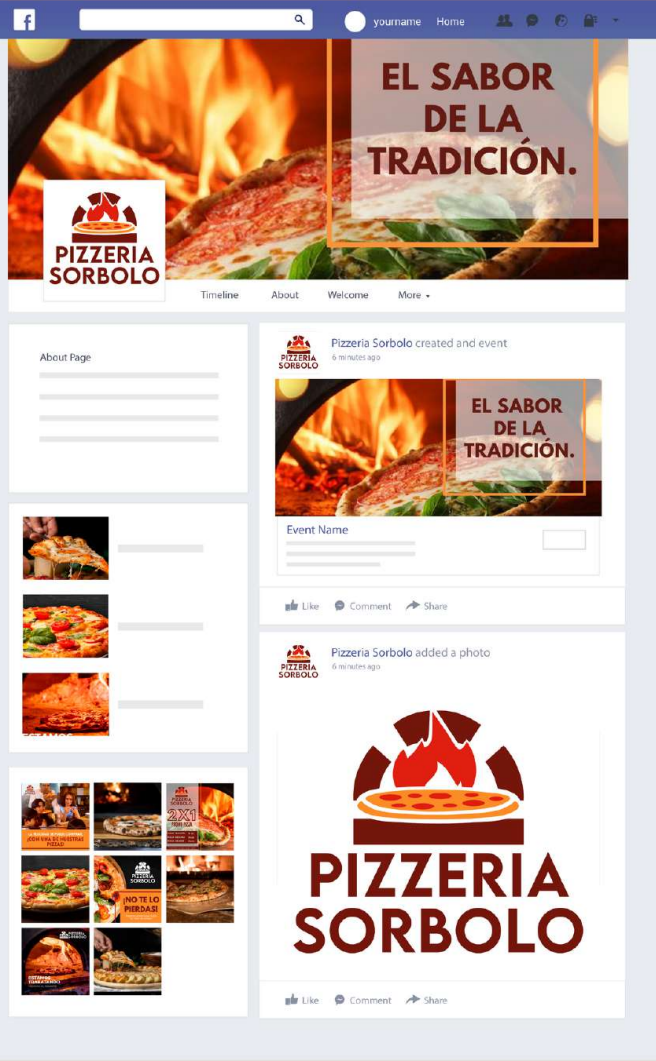
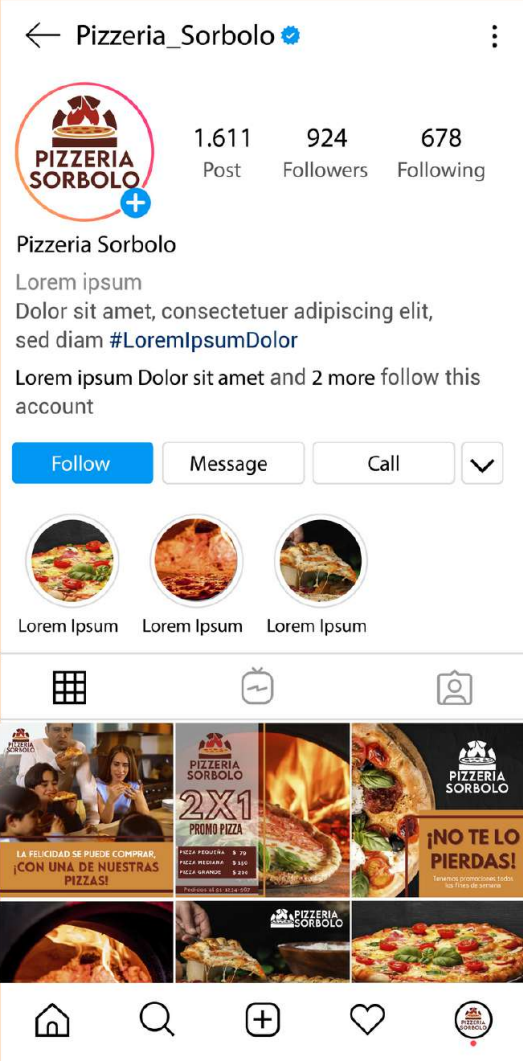
Se aplicarán fotografías de producto, mostrando las pizzas en el horno para dar un toque tradicional, además de fotografías de personas de todas las edades conviviendo en el restaurante y comiendo pizza.



PROTOTIPAR



PIZZERIA SORBOLO



INSTAGRAM



PIZZERIA SORBOLO

←

Pizzeria_Sorbolo

PIZZERIA SORBOLO

+

1.611

924

678

Post

Followers

Following

Pizzeria Sorbolo

Lorem ipsum

Dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam #LoremIpsumDolor

Lorem ipsum Dolor sit amet and 2 more follow this account

Follow

Message

Call

Lorem Ipsum

Lorem Ipsum

Lorem Ipsum

PIZZERIA SORBOLO

2X1

PROMO PIZZA

LA FELICIDAD SE PUEDE COMPRAR,
¡CON UNA DE NUESTRAS
PIZZAS!

PIZZERIA SORBOLO

>Lorem Ipsum

>Lorem Ipsum

>Lorem Ipsum

PIZZERIA SORBOLO

+

Your history

>Lorem Ipsum

>Lorem Ipsum

>Lorem Ipsum

PIZZERIA SORBOLO

+

Pizzeria Sorbolo

PIZZERIA SORBOLO

+

¡NO TE LO
PIERDAS!

Tenemos promociones todos
los fines de semana

5 Likes

Pizzeria Sorbolo dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod

INSTAGRAM

Pizzeria_Sorbolo



**PIZZERIA
SORBOLO**

**¡NO TE LO
PIERDAS!**

Tenemos promociones todos
los fines de semana



**PIZZERIA
SORBOLO**

2X1

PROMO PIZZA

PIZZA PEQUEÑA	\$ 79
PIZZA MEDIANA	\$ 150
PIZZA GRANDE	\$ 200

Pedidos al 91-1234-567



**PIZZERIA
SORBOLO**

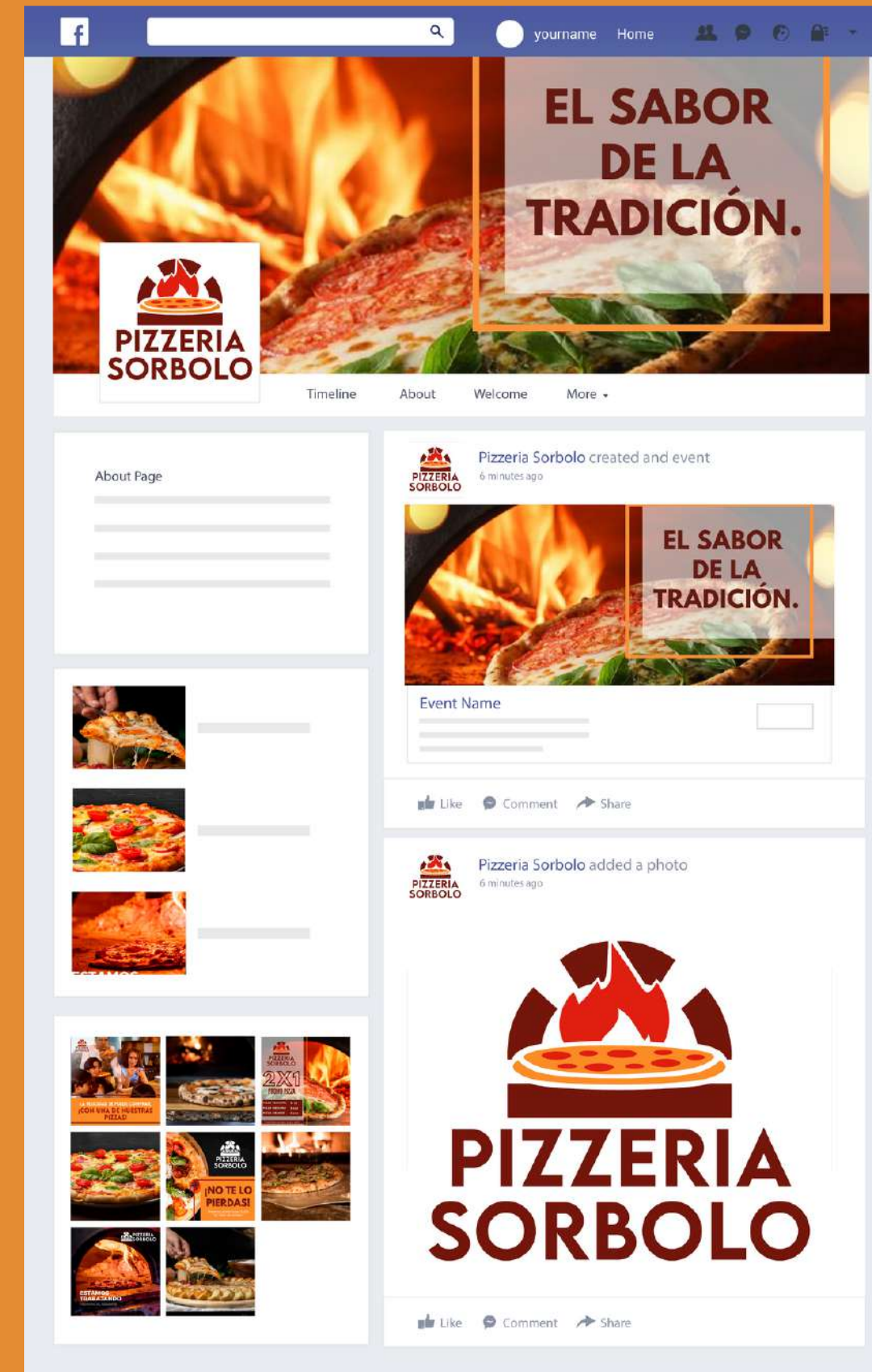


**LA FELICIDAD SE PUEDE COMPRAR,
¡CON UNA DE NUESTRAS
PIZZAS!**

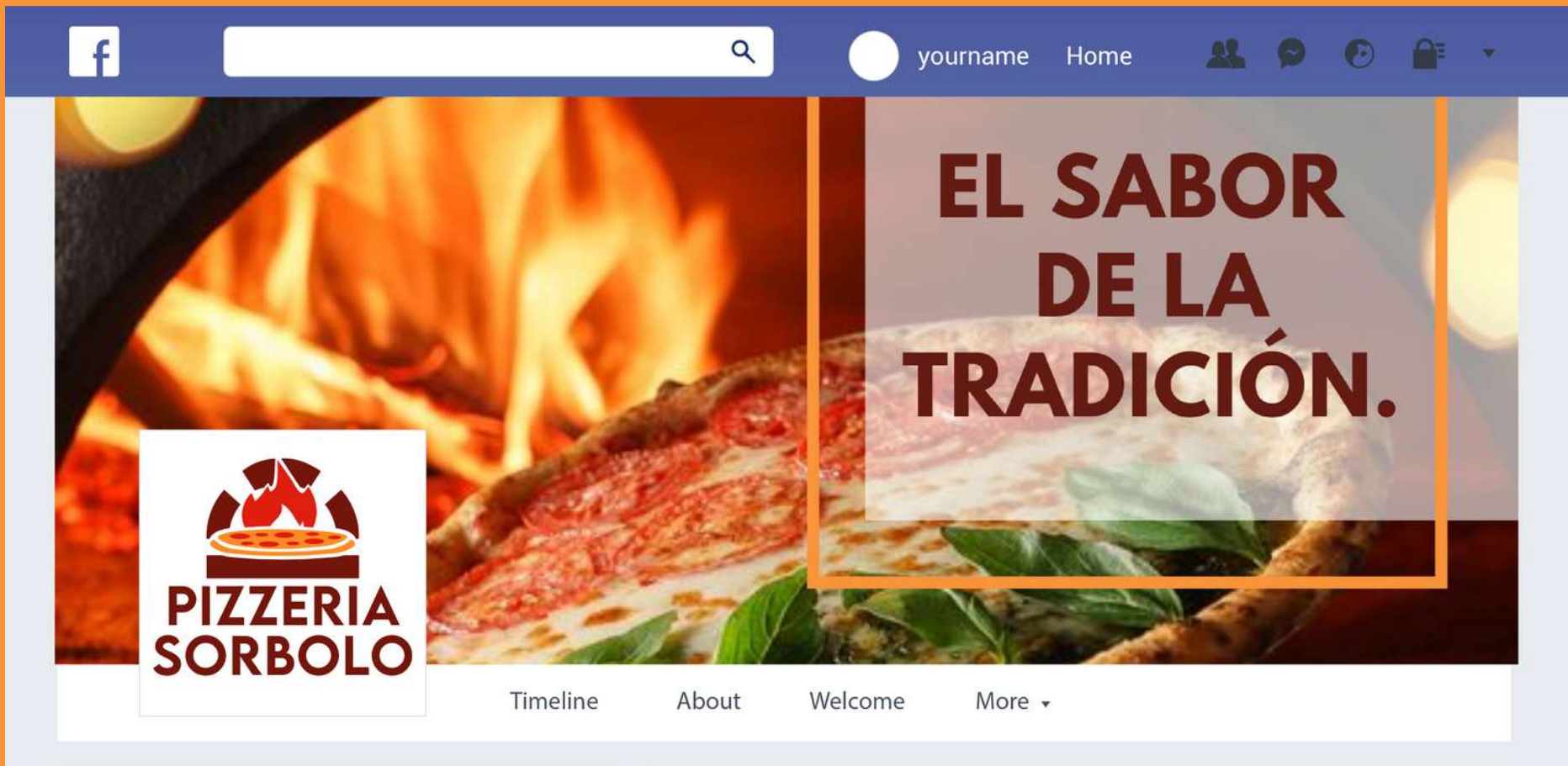
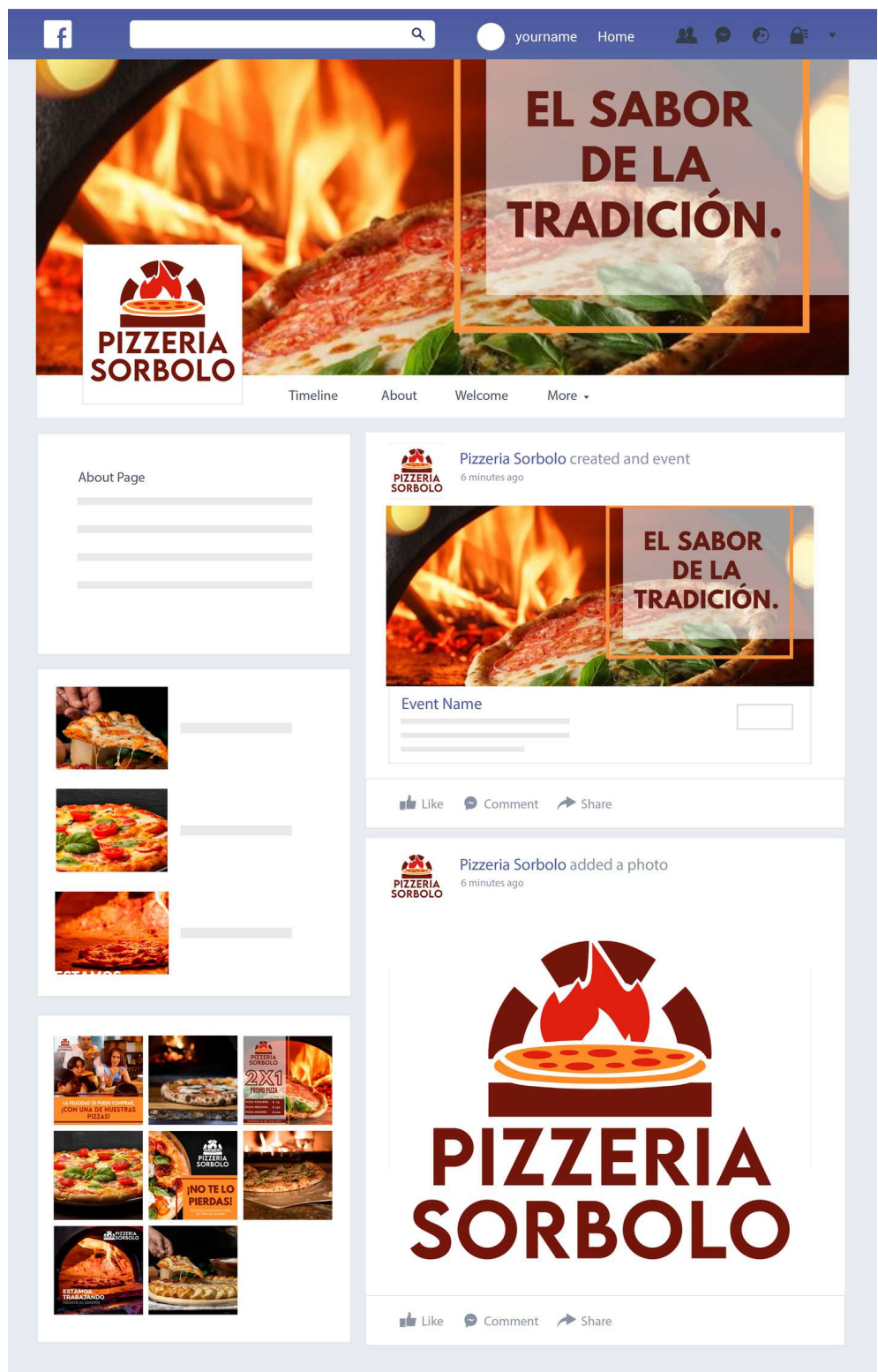
FACEBOOK




PIZZERIA SORBOLO



FACEBOOK



A close-up, low-angle shot of a pizza being cooked in a wood-fired oven. The pizza is topped with melted cheese, sliced mushrooms, and fresh basil leaves. The oven's interior is lined with dark, charred wood, and a large, bright fire is visible in the background, casting a warm, orange glow over the scene. The pizza is positioned in the foreground, slightly to the left, and is being cooked on a dark, round stone or metal surface. The overall atmosphere is rustic and traditional.

**EL SABOR
DE LA
TRADICIÓN.**



PIZZERIA SORBOLO

Lic. Diseño y Comunicación Visual

Mtro. Gerardo Islas Reyes
Branding

FRIDA VARGAS RÍOS