Fare impresa al tempo del Covid-19

Intervista a Daniele Santini di Velletri e la sua idea della Domus Pinsa Frost.

In un periodo così difficile come il lock down per il Covid-19 diventa difficile pensare che ci sia anche chi riesca a ingranare e, addirittura, dar vita ad una nuova realtà imprenditoriale. Nel momento in cui tutto il comparto della ristorazione si trova costretto a chiudere i propri locali, a mettere in cassa integrazione i dipendenti e a fermarsi sul divano in attesa degli eventi ecco che emergono figure come quella di un imprenditore di Velletri: Daniele Santini.

Imprenditore da generazioni, Daniele Santini ha di sicuro la ristorazione nel DNA. Titolare e founder del marchio registrato Domus Pinsa, con tre locali dislocati tra Roma e Velletri, ha avuto la tempra non solo di non abbattersi ma di modificare le sorti della propria azienda.

Come ha avuto l'idea di iniziare una nuova avventura proprio quando tutto era fermo?

Credo che tutti gli imprenditori abbiano più di una idea nel cassetto che, per svariati motivi, non sono sono stati in grado di attivare. La stessa cosa è capitata a me. Circa due anni fa avevo pensato di ampliare la distribuzione della Domus Pinsa attraverso il canale del gelo ma ciò significava nuovi investimenti, ampliamento della produzione e l'incognita del risultato. Tutte variabili che mi avevano, al momento, fatto desistere.

Si potrebbe affermare che per lei il Covid-19 è stato l'impulso per una nuova realtà imprenditoriale?

Certamente sì. Restando sul divano ho iniziato a rimuginare su cosa avrei potuto fare per rispondere alle esigenze del mercato in piena Corona Virus, soddisfare il desiderio dei miei clienti di continuare a mangiare la Domus Pinsa e inventarmi qualcosa per ridurre l'enorme perdita subita per il Covid-19.

Cosa potevo inventarmi? Così, pensa e ripensa, ho ritirato fuori un'idea di qualche anno fa e mi sono messo a sperimentare. Sentivo che per Domus Pinsa Frost poteva essere il momento giusto.

Ci presenta la Domus Pinsa Frost?

La Domus Pinsa Frost è una pinsa precotta, abbattuta a -40 gradi, sigillata e etichetta che ha bisogno solo di circa 10 minuti di cottura nel forno di casa per sprigionare tutto il sapore e il profumo della pinsa gustata nei nostri locali.

In pratica segue le stesse fasi di produzione della classica Domus Pinsa: preparazione dell'impasto con un mix di farine selezionate rigorosamente no OGM, una laboriosa e lunga lavorazione fino a 72 ore, lavorazione manuale del panetto per essere steso e farcito. Il segreto è stato studiare e valutare il tempo perfetto nei nostri forni affinché, sommato al tempo di cottura nei forni di casa, il risultato non togliesse nulla alle pinse servite da noi.

Ottimo. E quali canali ha utilizzato per promuovere la Domus Pinsa Frost?

Nella fase iniziale ho consegnato personalmente il prodotto a parenti, amici e clienti affezionati: avevo assolutamente bisogno di un riscontro sincero della qualità della pinsa nella versione Frost

Ho raccolto le loro critiche come una ricchezza, e solo quando

mi sono sentito soddisfatto del risultato ho proseguito con promuoverla sui canali social. Per fortuna da anni ho sempre investito nel digital marketing e questo mi ha permesso di avere una community attenta e attiva, soprattutto su Facebook.

E il successo non si è fatto attendere.

Diciamo che sono soddisfatto della risposta dei clienti che hanno compreso da subito i vantaggi della Domus Pinsa Frost.

Quali sono i punti di forza della Domus Pinsa Frost?

Averla nel congelatore significa risolvere la cena quando si è stanchi e non si ha idea di cosa mangiare oppure, meglio ancora, soddisfare il desiderio di una pinsa ogni volta che si vuole e non sottostare sempre agli orari e ai giorni di apertura dei nostri locali. *Una Domus Pinsa Frost ti permette di pinsare quando vuoi!*

Quale consiglio si sente di dare ai suoi colleghi ristoratori?

Ciascuno di noi è diverso e bisognerebbe contestualizzare la realtà di ciascuno ma sono convinto che il vero imprenditore ha un istinto naturale di riuscire a guardare al domani anche sotto angolazione che gli altri, in quel momento, non vedono.
Il consiglio che mi permetto di dare è quello di studiare ciò che succede attorno, comprendere le esigenze e le difficoltà del mercato e pensare ciò di cui il mercato stesso ha bisogno.

In poche parole non stancarsi mai di osservare e di mettersi in gioco.

Made in Pomezia – Amministrazione Comunale vicina ai produttori locali

In piena Fase2 della pandemia Covid-19 l'Amministrazione Comunale lancia "Made in Pomezia" una piattaforma di beni e servizi locali per la tutela delle produzioni del territorio pometino attraverso l'utilizzo di un marchio dedicato.

L'idea è importante perché mai come in questo momento di rinascita si rivela vincente puntare sul territorio e sulla capacità di fare sistema tra gli imprenditori. Per rialzarsi non c'è soluzione migliore se non quella di attingere a ciò che già esiste sul territorio per sostenerlo, rafforzarlo e incrementarlo.

Dal profilo istituzionale Facebook del Comune di Pomezia le parole del vice Sindaco Simona Morcellini affermano come «*Durante gli incontri che stiamo facendo con le realtà del territorio è emersa l'esigenza di creare una vera e propria piattaforma dove poter far dialogare tutti i produttori di beni e servizi locali. È nostra intenzione tutelare il tessuto produttivo del territorio e supportarlo al meglio durante questo delicato momento di riavvio economico. Da qui l'idea di creare un marchio dedicato, "Made in Pomezia", al fine di dare valore a quanto creato nella nostra città*.» Dichiarazione che evidenzia il lavoro di ascolto e attenzione che l'amministrazione comunale sta attivando verso il tessuto imprenditoriale della città.

Ascoltare e fare sistema sono due elementi essenziali affinché questa Fase2 possa riattivare la capacità produttiva dell'intero territorio.

Di sicuro tutti stiamo aspettando la firma del tanto discusso Decreto Rilancio senza il quale, purtroppo, sia gli

imprenditori che i commercianti e anche le Pubbliche Amministrazioni, restano fermi in stand-by. Nel frattempo, però, noi cittadini abbiamo la possibilità di attivare piccole mosse quotidiane che, aggiunte le une alle altre, possono fare la differenza oggi e nel prossimo futuro.

Da giovedì 7 maggio, per esempio, è stato riaperto il mercato di Coldiretti in piazza San Benedetto da Norcia, autorizzata esclusivamente per la vendita di generi alimentari, e predisposta con le dovute misure di sicurezza di distanziamento che ci permette di acquistare i prodotti locali direttamente dal produttore. Un appuntamento settimanale del giovedì da non perdere.

Inoltre, tutti i giorni, sono aperti piccoli negozi di carne, pesce, alimentari, frutta e verdura e di pasta fresca che non solo ci permettono di mangiare prodotti di qualità ma che hanno bisogno del nostro sostegno per combattere la diffusione della grande distribuzione.

Non dimentichiamoci che entrare in una bottega e sentirsi chiamare per nome ha un valore tale da rendere la città una comunità e un luogo vivibile per noi e i nostri figli. Senza la ripresa delle piccole attività commerciali non avremo neanche più le città.

E per finire una nota: negli ultimi post Facebook del Comune di Pomezia, sono apparsi dei nuovi hashtag: #Pomeziariparte #Torvaianicariparte

Emblematici e di buon auspicio. Usiamoli perché si riparte sempre tutti insieme per vincere.

_____-

Per essere inserito nel portale Made in Italy vai sul sito http://www.comune.pomezia.rm.it/madeinpomezia e segui le

istruzioni riportate, basta una mail.

L’elenco sarà pubblicato sul nostro sito istituzionale e sarà costantemente aggiornato in base alle richieste pervenute.

Il Comune di Pomezia finanzia l’imprenditoria

Contributi alle piccole e medie imprese.Il Comune di Pomezia finanzia l’imprenditoria del territorio
Imprenditoria del territorio
E’ stato pubblicato il 3 febbraio 2016 l’avviso pubblico destinato alla promozione dell’imprenditorialità e rivitalizzazione del tessuto economico-produttivo che prevede l’erogazione di contributi a fondo perduto alle PMI del territorio.

“Vogliamo sostenere le piccole e medie imprese del territorio – dichiara l’Assessore Lorenzo Sbizzera – favorendo in modo particolare l’imprenditoria giovanile e femminile. L’intervento si propone di rivitalizzare il tessuto economico e produttivo del Comune, favorendo la competitività e l’innovazione delle imprese e riconoscendone il ruolo strategico di supporto alla coesione sociale e territoriale. I contributi finanziati con fondi comunali, 30mila euro totali, sono rivolti alla creazione di nuove attività imprenditoriali e alla riqualificazione o ampliamento di quelle esistenti”.

L’avviso prevede, per ogni soggetto richiedente, un contributo minimo di 1000 euro fino a un massimo di 6000 euro. Verranno favorite le proposte di investimento finalizzate alla: a) introduzione di tecnologie per la realizzazione di nuovi

prodotti che presentino caratteristiche di innovatività rispetto alla qualità, alle applicazioni ed alla valorizzazione del prodotto stesso; b) applicazioni internet relative all'e-commerce, al networking, all'acquisizione di dotazioni che possano permettere la migliore fruizione delle ICT; c) introduzione di sistemi volti alla gestione efficiente dell'energia e alla riduzione del fabbisogno energetico.

"Un investimento importante che vuole dare nuovo impulso alle PMI – aggiunge il Sindaco Fabio Fucci – che rappresentano l'ossatura dell'imprenditoria del territorio. La dimostrazione concreta che l'Amministrazione comunale è attenta e vicina alle attività imprenditoriali della Città".

La scadenza per la presentazione delle domande è fissata alle ore 12,00 del giorno 30 Aprile 2016.