

# 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 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.*