

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#).  
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

OK

Agorà Nóna100



## Il cielo sopra San Marco di Barbara Ganz

Segui @Ganz24Ore



« Precedente

20 GENNAIO 2016 - 14:34

TrackBack (0) Commenti (0)



# Meesoo, il tiramisù espresso dell'ingegnere elettronico (il cacao si spolvera a mano)

Gli scrivono sulla [pagina](#) Facebook: si può avere anche a casa? La risposta è no, almeno per il momento. La startup del Tiramisù – una delle parole più cercate su Google – si candida a entrare in bar e ristoranti, e a rendere facile, anche nella totale mancanza di abilità nella pasticceria, servire un dolce freschissimo. Bastano 30 secondi: è il Tiramisù espresso, nato dall'idea di un ingegnere elettronico di Bassano del Grappa.



Luri Merlini

Luri Merlini ha 44 anni: "Dopo la laurea a Padova ho fatto un master in finanza d'impresa alla Bocconi e lavorato anni per PricewaterhouseCoopers come consulente, anche all'estero". Nel 2007, con il mercato del fotovoltaico in piena espansione, riemerge l'inclinazione dell'ingegnere per macchinari e tecnologia: "Ho lasciato il posto che avevo ed ho rilevato una azienda del settore, che ho ceduto qualche anno dopo. A quel punto ho rispolverato una vecchia passione". Quella per la tecnologia applicata al dolce la cui paternità è contesa fra un ristorante trevigiano e altri locali a Nordest, tanto da dare

vita a una [disputa finita in tribunale](#).

La startup di chiama [MeeSoo](#): si legge MiSu, ma è pensata anche per una clientela

### Ultimi post

Meesoo, il tiramisù espresso dell'ingegnere elettronico (il cacao si spolvera a mano)

Nel distretto produttivo più antico – il vetro di Murano – si formano i futuri manager dell'Ict

Biscotti, zuppe, tortellini e prosciutti: aziende in prima linea contro fame e sprechi

#Aziendeconlavaligia – Vendere vino in Brasile, sportello Russia per Trento, il radicchio raddoppia, Veneto a tutto export

Ognuno a casa sua, tutti insieme nell'orto e in lavanderia #cohousing

La rivincita della birra Pedavena: in 10 anni dal rischio chiusura al record. E ora apre la scuola

L'azienda da 8 mesi non paga gli stipendi: a Trento un protocollo per anticipare i crediti dei lavoratori

Trento, cercansi imprese interessate a realizzare oggetti innovativi per la casa



Tweet di @Ganz24Ore



Categorie

Religione

Archivi

- gennaio 2016
- dicembre 2015
- novembre 2015
- ottobre 2015
- settembre 2015
- agosto 2015
- luglio 2015
- giugno 2015
- maggio 2015

straniera abituata all'inglese; in fondo il dolce al mascarpone è famoso quanto la pizza all'estero.

**Il Tiramisù espresso nasce da una combinazione di prodotti alimentari e macchinario:** sul primo fronte, savoiardi pre imbevuti di caffè e crema vengono forniti all'esercente, che così può usare solo quello che serve in base agli ordini, annullando gli sprechi. La parte meccanica invece è made in Venezia, dove lavorano aziende metalmeccaniche di eccellenza.

**Tutto made in Italy, come gli ingredienti,** "ed è qualcosa di cui siamo particolarmente orgogliosi". Dicono (*nonscriverlopercarità*) che nella fase di test e messa a punto della ricetta ci sia chi è ingrassato di sette chili.

Al ristoratore basta disporre i biscotti nella coppetta di vetro che gli viene fornita su misura, premere per distribuire la crema, e – questa volta a mano – spolverare di cacao. **Una formula che si presta anche a essere personalizzata** (tiramisù baby per i più piccoli, al caffè, con la frutta, decorato...). La procedura dura 30 secondi, il pacchetto "chiavi in mano" include la macchina in comodato d'uso gratuito, coppette, tovaglioli, menù da tavolo e da banco, vetrofanie e formazione degli operatori. Tutto – ordini, pagamenti – viene gestito online.



**"Il giusto equilibrio fra fattore umano e meccanica, fra tradizione e innovazione** – spiega l'ingegnere – Così, con alcune semplici operazioni eseguite personalmente, la macchina non diventa troppo complessa né troppo ingombrante e può stare su un bancone".

Il primo bancone è stato quello di un locale di San Vito al Tagliamento, il cui titolare Marco Vit è oggi anche il responsabile di produzione della startup (della squadra fanno parte anche Tommaso Caliciuri, esperto tecnologo alimentare, e Giulia Pravato, pasticciera). Che dopo avere testato qualche migliaio di

Tiramisù, serviti anche a luglio – la macchina lavora a temperature negative senza rischi di deterioramento degli ingredienti – ora è pronta al debutto ufficiale: dal 23 al 27 gennaio al **Sigep**, a Rimini Fiera il 37° salone mondiale del dolciario artigianale in contemporanea con Rhex (Rimini Horeca Expo), l'evento dedicato alle tendenze e ai consumi della ristorazione fuori casa (padiglione B3, stand 024).

Segui @Ganz24Ore

Scrivi un commento

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Clicca per Condividere



Commenti

Scrivi un commento

Nome:

Indirizzo email:

URL:

Post

▼ aprile 2015

Pagine

▼ Chi sono

• Link

▼ Il Sole 24 ORE

I nostri blog

- ▼ Slow Foot
- ▼ Strade sicure
- ▼ Nòva100
- ▼ Nova24 Ora!
- ▼ JOBTalk
- ▼ Non solo economia
- ▼ Dal fronte di Bruxelles
- ▼ Guardie o ladri
- ▼ Londra - Cosmopoli
- ▼ Oltre il Tfr
- ▼ Chinatowns
- ▼ Contrappunto
- ▼ Backstage
- ▼ Africa
- ▼ Media 2.0
- ▼ Meteo Borsa
- ▼ Finanza&Potere
- ▼ Out of the Boot
- ▼ La revolution en rose
- ▼ Europa
- ▼ La domanda
- ▼ Danton
- ▼ Oltre i confini
- ▼ Zmagria
- ▼ Camillo
- ▼ Lavoro in corso
- ▼ Luoghi e nonluoghi
- ▼ Correnti
- ▼ Agenda
- ▼ Benvenuti al Sud
- ▼ PiazzaMia
- ▼ Schermi a parte
- ▼ Il paese delle imprese
- ▼ Scuola di sopravvivenza
- ▼ Nel piatto
- ▼ Slow news
- ▼ Controvento
- ▼ Parola & parole
- ▼ Global Café
- ▼ La chiave a stella
- ▼ Il dato è tratto
- ▼ 24letture
- ▼ Calcio & business
- ▼ MACAPLA
- ▼ Primo piano
- ▼ Macchine
- ▼ L'anima accudita, il corpo vestito
- ▼ L'economia della trasparenza
- ▼ Insider
- ▼ Usi & consumi
- ▼ Goozo
- ▼ East side stories
- ▼ A ritmo di export
- ▼ TerraNostra
- ▼ Venti righe
- ▼ Toolbox
- ▼ (S)Piazza Affari