



MeeSoo, come ti sforno (in 30 secondi) un tiramisù espresso

Iuri Merlini, ingegnere di Bassano del Grappa con il pallino per i dolci, presenta Meesoo, macchina per bar e ristoranti che promette di sfornare un prodotto di qualità in appena 30 secondi



Simone Cosimi

23 gennaio 2016



4



Non è un caso che sarà in esposizione al prossimo **Sigep**, il grande salone del gelato e dei dolci alla fiera di Rimini dal 23 al 27 gennaio. Si chiama **MeeSoo** – nome che più azzeccato non si poteva – e basta pensarci un attimo per capire quale golosità sia in grado di portare sui banconi di **bar e ristoranti**. La startup, fondata dal 44enne **Iuri Merlini** da Bassano del Grappa, serve a realizzare il **tiramisù espresso**. Trenta secondi ed è pronto. Yum.

Come funziona

Un dolce perfetto, prodotto con **ingredienti italiani di prima qualità**, ma assemblato all'istante in un mix di collaborazione macchina-uomo. Al ristorante, che prende l'apparecchio in **comodato d'uso gratuito**, basta piazzare i **savoardi preimbevuti di caffè** nella coppetta di vetro su misura. Deve poi schiacciare un pulsante per distribuire la **crema di mascarpone** e completare l'opera a mano, con una **spolverata di cacao**. Nel pacchetto "chiavi in mano" proposto dalla società, oltre alla macchina, ci sono coppette, tovaglioli, menu da tavolo e da banco e formazione. Il resto – ordini dei savoardi e della crema, fornita in confezioni da 2,5 chili buone per 50 dosi – viene gestito online e fornito **surgelato**, con una scadenza a 18 mesi.



Luri Merlini, fondatore di MeeSoo

Chi c'è dietro

Merlini è un ingegnere elettronico: “Dopo la laurea a Padova – ha detto al [Sole 24 Ore](#) – ho fatto un master in finanza d’impresa alla Bocconi e lavorato anni per PriceWaterhouseCoopers come consulente, anche all’estero”. Poi è arrivata un’esperienza nel mondo del fotovoltaico, terminata qualche anno dopo, e infine è tornata a sbocciare una vecchia passione: quella della **tecnologia applicata ai dolci**. Insieme a lui animano l’impresa il tecnologo alimentare **Tommaso Caliciuri**, l’esperto **Marco Vit** e la pasticciera **Giulia Pravato**.



Le varianti

Tre le ricette realizzabili con MeSoo, la cui parte hardware, per così dire, è un **brevetto italiano** ed è realizzata a **Venezia** mentre il software (la crema e i savoiardi) prende vita in un **laboratorio dolciario di Pordenone**. Ovviamente il **tiramisù classico**, ispirato alla ricetta originale con crema di mascarpone, uova pastorizzate, savoiardi imbevuti al punto giusto di caffè espresso e una spruzzata di cacao amaro. Poi quello **baby**, con la sola crema e senza caffè, servito con una spolverata di cacao amaro e due biscotti leggeri. Infine la versione forte, battezzata **Kafè**: il tiramisù è adagiato su un caffè espresso bollente e viene servito con un biscottino e un tocco di cacao.



Dove gustarlo

Al momento in due soli locali, visto che l'esperienza è all'inizio: al **Gelato** di San Vito al Tagliamento (Pordenone) e all'**Angolo del Grop** di San Donà di Piave (Venezia). Ma senza dubbio il Sigep farà da trampolino al ghiotto macchinario, moltiplicando i locali che vogliono aggiudicarselo. Purtroppo – so che ve lo stavate domandando – **non esiste una versione casalinga**.

SI PARLA DI: [bar](#) [cibo](#) [cucina](#) [dolce](#) [dolci](#) [gelati](#) [meesoo](#) [pasticceria](#) [ricetta](#) [ricetta tiramisù](#) [Rimini](#) [ristoranti](#) [sigep](#) [startup](#) [tiramisù](#)



[Articolo successivo »](#)