

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



20/01/2016

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.



Iuri 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 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 (nonscriverlo per carità) 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 nè 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).

Fonte:<http://barbaraganz.blog.ilsole24ore.com/2016/01/20/meesoo-il-tiramisu-espresso-dellingegnere-elettronico-il-cacao-si-spolvera-a-mano/>

### LEGGI GLI ALTRI BLOG

 Share	<a href="#">Twitter</a>	 Condividi	 0
---	-------------------------	---	---