



## ***Si chiama MeeSoo® il primo tiramisù espresso pronto in 30 secondi***

Il Golosario | 26-02-2016

Grazie a Meesoo® gli operatori del Food Service hanno un alleato in più per preparare un tiramisù cremoso e di qualità, anche senza possedere alcuna abilità pasticciera.



Il tiramisù è uno dei dolci al cucchiaio più amati d'Italia, preparato con savoiardi, crema al mascarpone, caffè, cacao in polvere. Da oggi gli operatori del Food Service hanno un alleato in più per preparare un tiramisù cremoso e di qualità in soli 30 secondi, anche senza possedere alcuna abilità pasticceria. Com'è possibile?

Grazie a **Meesoo®**, la macchina progettata da **Iuri Merlini**, ingegnere elettronico di Bassano del Grappa che, dopo alcune esperienze di consulenza nella finanza e un'attività in proprio nel settore fotovoltaico, ha deciso di seguire la sua passione e di applicare la tecnologia alla pasticceria. Dopo tre anni di ricerche, analisi e prove, la start up è stata lanciata.

Il meccanismo è semplice: Meesoo® mette a disposizione del bar o del ristoratore la macchina Meesoo® (realizzata in provincia di Venezia) che produce una crema al mascarpone densa e soffice e molto facile da dosare, oltre a coppette, tovaglioli, menu; e fornisce un'assistenza personalizzata e la formazione degli operatori. Il punto di forza è la **qualità**. In primis della crema al mascarpone, ottenuta con una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticceri e tecnologi alimentari e realizzata con materie prime fresche e selezionatissime. Poi i savoiardi, il caffè e il cacao tutti prodotti in Italia da aziende leader. Sia la crema sia i savoiardi sono surgelati per garantire la sicurezza alimentare e la conservazione e possono essere facilmente stoccati.

### **Come si realizza dunque il tiramisù espresso?**

È davvero semplicissimo: basta disporre i savoiardi già imbevuti al punto giusto di caffè (prodotti in Italia

con una ricetta esclusiva) in una coppetta su misura, ricoprirli con la crema prodotta dalla macchina e terminare con una spolverata di cacao amaro: il tiramisù è pronto e in meno di 30 secondi!

Oltre al tiramisù classico, che segue la ricetta originale, si possono realizzare anche il **Baby**, più delicato, senza caffè e con due biscotti leggeri al posto dei savoiardi e il **Kafè** con caffè espresso bollente, crema soffice, un biscottino e un tocco di cacao.

### Quali sono i vantaggi?

I vantaggi per gli operatori sono tanti. In primis, la qualità, tutta italiana al 100%; la semplicità, e poi la resa in quanto gli ingredienti, essendo surgelati, hanno una durata di 18 mesi e senza scarti. La macchina inoltre è facile da utilizzare, ha le dimensioni di una normale macchina da banco e può essere posizionata anche a vista e ha costi energetici ridotti all'osso.

Al momento si può gustare il tiramisù espresso solamente in due locali del Triveneto ma, dopo il lancio al Sigep, si moltiplicheranno i locali che vorranno avere Meesoo®. Meesoo® si rivolge a bar, gelaterie e locali polifunzionali (pensiamo al wine bar che propone solo qualche piatto di cucina ma che vuole offrire ai suoi clienti un dolce al cucchiaino di qualità). Inoltre all'estero uno dei dolci italiani più noti e richiesti è proprio il tiramisù, pertanto potrà trovare un buon mercato anche in altri Paesi.

Un'ultima nota: con l'affermarsi dello **street food**, soprattutto nelle grandi città, Meesoo® offre la possibilità di gustare un tiramisù "da passeggio", pratico e veloce.

Una brutta notizia invece per chi ama farsi tutto in casa: non è ancora stata messa a punto una versione casalinga!

Speriamo di potere assaggiare il tiramisù espresso a Golosaria Veneto a Bassano del Grappa: città dell'ideatore. E poi naturalmente...a Milano!

## ARTICOLI CORRELATI



### IL GIORNO IN CUI FESTEGGEREMO TUTTI CON IL SEITAN

Considerazioni di uno storico-giornalista che nel futuro vede il consumo di carne selettiva

FABIO MOLINARI

