

Cronaca / Centro / Quartier Latino

A Treviso arriva "Meesoo", la macchina per preparare il primo Tiramisù espresso

E' la novità del momento, tanto da spopolare in moltissimi bar e caffetterie del Nord-Est. Un prodotto innovativo che punta sulla velocità di preparazione e sulla qualità



Brando Fioravanti Collaboratore Treviso

12 APRILE 2016 09:31



305 <



Iuri Merlini, uno dei fondatori di Meesoo, con la macchina per il tiramisù

TREVISO Nella Marca, precisamente nel weekend dedicato a "Treviso in Fiore", arriverà una rivoluzione per il mondo della ristorazione. **"Meesoo" è infatti una macchina che in pochi istanti prepara un Tiramisù dalla consistenza cremosa e dal gusto avvolgente**, preparato con ingredienti selezionati secondo la ricetta tradizionale. Il concept e la macchina Meesoo, destinata alle caffetterie e bar, è **frutto di una intuizione di Iuri Merlini**, ingegnere specializzato in start-up a elevato contenuto di innovazione, che ha riunito un gruppo di professionisti - un tecnologo alimentare (Tommaso Caliciuri), un esperto di pasticceria (Giulia Pravato) e un paio di ingegneri (Tra cui Marco Vit) - con i quali ha messo a punto la ricetta per il Tiramisù perfetto e il sistema per prepararlo in pochi istanti.

“La macchina Meesoo”, afferma Merlini, “permette di ottenere una crema dalla texture densa, soffice e facilmente dosabile. Ha le dimensioni di una normale macchina da banco, è facile e sicura da utilizzare, richiede poca manutenzione e ha costi energetici minimi. Noi mettiamo a disposizione tutto ciò che serve all’operatore: la crema al mascarpone, i savoiardi imbevuti di caffè al punto giusto e la macchina che lavora ed eroga la crema. **Basta disporre i savoiardi nella coppetta, ricoprirli con la crema e finire con una spolverata di cacao amaro: in meno di 30 secondi il Tiramisù è pronto**”. Meesoo è un prodotto nato e realizzato nel nordest: la sede legale è a Bassano del Grappa, la produzione avviene nella provincia di Pordenone, la macchina è costruita in provincia di Venezia”.

“È un prodotto di alta qualità - sottolinea Merlini - pensato per bar, pasticcerie, ristoranti e comunità che non dispongono di un laboratorio di produzione. **Si possono creare dessert creativi deliziosi in pochi istanti: la crema al mascarpone si presta perfettamente a essere trasformata in tante diverse ricette di dolci al cucchiaio** con frutta fresca e secca, cioccolato, amaretti e molto altro, senza scarti e vincoli di stagionalità”. Meesoo sarà a Treviso a partire da sabato 16 aprile presso la Bottega del Caffè di Matteo Bittolo in Piazza del Quartiere Latino, così da essere provata da tutti in occasione dell’attesa kermesse di “Treviso Fior di Città” nel fine settimana.

