



San Vito e Casarsa casa del "tiramisù espresso"

► Nato dall'idea del bassanese Iuri Merlini ► In trenta secondi pronto il dolce e sviluppato con il sanvitese Marco Vit ► Chi lo ha assaggiato giura che è buono

SAN VITO CASARSA

È la prima macchina al mondo in grado di realizzare il tiramisù "espresso" in 30 secondi. Un successo partito da un'idea di Iuri Merlini, ingegnere bassanese, sviluppato a San Vito con l'amico Marco Vit. Chi l'ha assaggiato giura - e sono già in tantissimi, comprese mamme e nonne - che il risultato non è niente male: la crema al mascarpone è densa e montata al punto giusto e i savoiardi rimangono sodi anche se ben impregnati di caffè.

LA STARTUP

Tutto questo è Meesoo (si pronuncia misù) ed è una startup nata nel 2012 e già proiettata sui mercati internazionali. La sede legale è Bassano del Grappa, lo stabilimento di produzione a Casarsa (dallo scorso settembre), dopo che il fatturato aziendale è più che raddoppiato, ma fino a qualche mese fa la produzione si trovava a San Vito, dove è stato anche messo a punto il prototipo e c'è stato il primo lancio. Meesoo è una macchina che prepara la crema al mascarpone da assemblare assieme ai savoiardi imbevuti nel caffè, anch'essi forniti nel pratico bicchiere in vetro. Per la ricetta tradizionale ci vorrebbero una quarantina di minuti, qui stiamo anche sotto il minuto.

IL TIRAMISÙ

«Ho scoperto il tiramisù grazie a mio padre che dopo la scuola mi portava in un bar di Bassano - ricorda Merlini -. Lì è nata la mia passione per questo dolce e a distanza di tempo, dopo gli studi di ingegneria e l'esperienza come consulente aziendale, ho visto l'opportunità di offrire un supporto tecnologico ai ristoratori, perché potessero preparare il tiramisù al momento. Verso la fine del 2012 ho deciso che era arrivato finalmente il momento di realizzare questa idea». Progettata la macchina serviva, però, un frigo-



L'IDEA Marco Vit e Iuri Merlini con accanto Meesoo, la macchina che fa il tiramisù espresso

rista che la perfezionasse e dopo poco gli fu presentato Marco Vit, ex frigorista che con la moglie Andrea aveva avviato in centro a San Vito "Il Gelato". A Marco l'idea di Meesoo è subito piaciuta. «Non abbiamo perso tempo - racconta - e ho dato a Iuri una mano nel costruire la parte frigo della macchina. I pezzi li facevamo fare nelle officine della zona, poi li assemblavamo nel mio garage». Il segreto del dispositivo è che è molto semplice da utilizzare e non è un caso perché ci si è basati sull'esperienza dietro al bancone nella gelateria di San Vito».

IL LANCIO

Una volta testato "in casa" il prodotto, ottenute le certificazio-

ni, a dicembre 2014 c'è stato il lancio ufficiale a San Vito: «C'è stato grandissimo riscontro - commenta Iuri -: mi ricorderò sempre una signora che dopo il primo assaggio ci disse "sta crema è un paradiso". Avevamo capito di aver fatto centro». Nei mesi successivi si è lavorato per la produzione a livello industriale di Meesoo, e l'avvio della commercializzazione attraverso fiere di settore come Sigep a Rimini e pubblicità via social. Nel frattempo sono state create delle novità come Meesoo Baby, senza caffè e con due biscotti leggeri al posto dei savoiardi e Mesoo Kafè con caffè espresso bollente, crema soffice, un biscottino e un tocco di cacao.

IL MERCATO

«Oggi il mercato italiano sta rispondendo molto bene - prosegue Merlini - e parallelamente abbiamo incrementato la nostra presenza in Europa e in Medio Oriente: siamo già presenti in Svezia, Svizzera, Croazia e a Beirut». Ed è proprio nel Medio Oriente che ci sono ottime prospettive di crescita, e non è un caso se di recente Merlini ha fatto un passaggio anche su Mtv Lebanon. Gli Usa? Sono il prossimo target. Insomma, a tutti gli effetti Meesoo, che ha nel dna San Vito, promette di unire il mondo grazie alla bontà del tiramisù tradizionale in "salsa" smart.

Emanuele Minca

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Comune cerca edifici storici per matrimoni civili