

# Open Style

## La Rivoluzione Culinaria Di Meesoo: Preparare Il Tiramisù In 30 Secondi

Fondata da Iuri Merlini, Meesoo è una startup nata per distribuire ai ristoratori una macchina in grado di conservare la crema al mascarpone prodotta nel suo personale laboratorio di pasticceria.



A Cura Di **Andrea Petricca**

Oltre ad essere una delle pietanze entrate nella tradizione culinaria del nostro Paese, il **tiramisù** è uno dei dolci più diffusi al mondo, tanto che al giorno d'oggi è sbarcato praticamente in tutti i continenti. Quale è il segreto del successo di questo dessert? Una ricetta semplice ed immediata basata sui **savoardi inzuppati al caffè** e **sulla crema al mascarpone**. Se non il più richiesto in assoluto, il tiramisù è uno dei dolci più apprezzati di sempre, ragion per cui sei anni orsono un ingegnere nativo del Friuli, **Iuri Merlini** appunto, ha deciso di creare Meesoo, una startup incentrata esclusivamente su questo squisito dessert.

## Un tiramisù in tempi record

Risale a due anni fa il lancio sul mercato fatto dall'azienda di una macchina progettata per **conservare la crema al mascarpone**, prodotta nel laboratorio di pasticceria situato a Pordenone. Si tratta di un'attrezzatura concessa in comodato d'uso gratuito ai ristoratori che decidono di acquistare la materia prima, in modo da dover scegliere solo come impiattare la pietanza. Il tutto in appena **30 secondi**.

In un'intervista rilasciata al sito *StartupItalia!*, Merlini ha spiegato che *"il problema principale nella preparazione del tiramisù è la **realizzazione della crema** e la sua opportuna **conservazione**. Le condizioni di **umidità** e **temperatura** sono fondamentali per una buona riuscita"*.

Nel complesso, Meesoo ha distribuito **80 macchine** in tutta la penisola, aiutando i ristoranti ad ottimizzare i tempi di preparazione del tiramisù in modo da offrire un servizio efficiente e di prima qualità ai clienti. *“La macchina si distingue da quelle usate per la crema di caffè o il gelato che sono prodotti a base acquosa e non contiene materiale liofilizzato. Si tratta di prodotti di pasticceria surgelati”*, rivela Merlini.

## Il successo di Meesoo tra Italia ed estero

Ad oggi a lavorare a questo ambizioso progetto c'è una **squadra di dieci persone**, guidate dallo stesso Merlini che ha deciso di spendere le sue energie in Meesoo. Ecco quindi che non è tardato ad arrivare anche il successo all'estero, infatti l'idea di Meesoo è piaciuta anche in altri **Paesi europei** e perfino in **Medio Oriente**. La startup ha avuto modo di piazzare così altre **40 macchine**. *“La nostra idea iniziale era quella di rivolgerci principalmente all'**estero** dove spesso quello che viene servito come tiramisù ha poco a che fare con la ricetta originale. Poi, però, **abbiamo ricevuto molte richieste anche dall'Italia**”*.

## Prima di tutto la qualità

Oltre ad occuparsi della produzione della crema al mascarpone, Meesoo si dedica anche all'**imbeviture dei savoiardi**. Dunque tutto l'aspetto alimentare non è lasciato al caso, bensì viene seguito passo passo da **pasticceri professionisti** e da **esperti in alimentazione**. *“L'attrezzatura non può fare miracoli. **È necessario fare un buon controllo qualità** per avere un ottimo tiramisù”*, ammette in conclusione Merlini.