

AL CAFFÈ MIRÒ

## Il tiramisù? Adesso viene servito in soli 30 secondi

**MANTOVA** Per chi vive a Mantova e per i tanti turisti di passaggio è uno dei punti di ristoro più apprezzati: il Caffè Mirò, nella suggestiva cornice di piazza Mantegna offre una straordinaria esperienza con Meesoo, la prima macchina per realizzare il tiramisù espresso, pronto in 30 secondi. Macchina che è frutto di un percorso creativo avviato nel 2012 da Iuri Merlini, ingegnere specializzato in startup ad alto contenuto di innovazione e con la passione per il tiramisù. L'approdo a Mantova, in un'area così popolare, è pienamente in linea con la filosofia

Grazie alla macchina brevettata dall'azienda MeeSoo

impresonditoriale di Meesoo (l'omonima società titolare del marchio), oggi indirizzata alla conquista di mercati anche fuori dai confini italiani, ma con sempre un occhio vigile rispetto alle potenzialità del presidio in ambito locale, nelle varie zone di Italia. Afferma Iuri Merlini: "Stiamo vivendo una fase di espansione sia in Italia - in tante aree dove gradualmente ci stiamo posizionando - che

### IN PIAZZA

Il tiramisù del Caffè Miro di piazza Mantegna



all'estero. Ma essere presenti in una città come Mantova, tra le top in Italia come turismo, e in locale raffinato come Il Caffè Mirò, può garantire eccellenti ritorni sia dal punto di vista del business, sia da quello della brand awareness". Dopo anni molto intensi di ricerche, analisi, prove su prove e centinaia di tiramisù preparati, nel 2015 la startup diventa srl per poi esordire nel mercato -

l'anno successivo - con l'omonimo prodotto, coperto da brevetto internazionale, Meesoo: rende disponibile all'operatore una crema al mascarpone densa e soffice e molto facile da dosare ottenuta con una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticciieri e tecnologi alimentari e realizzata con materie prime fresche nel laboratorio di pasticceria di Meesoo sito in provincia di Pordenone.