Boom del tramisù espresso Ma i "puristi" lo bocciano

▶Azienda di Bassano brevetta la macchina: in 30 secondi produce il dessert trevigiano

▶Successo immediato in Libano e Arabia Ma gli "accademici": «Pallida imitazione»

LA MACCHINA

BASSANO DEL GRAPPA Beirut, Riad, Dubai: il tiramisù espresso invade il mercato orientale. Un successo in crescita esponenziale, amplificato dalle campagne social. Meesoo, il fast tiramisù made in Bassano del Grappa, dal 2016 è sbarcato in Libano. Presto l'apertura a Riad e il posizionamento nei mercati di Arabia ed Emirati Arabi. Numeri importanti quelli dell'innovativa start up creata da Iuri Merlini, ingegnere e gran goloso. Ma il successo del tiramisù istantaneo non convince gli accademici che lo blindano come pallida imitazione: «Il tiramisù - osservano - è un dolce lento: Meesoo può essere un ottimo dessert ma bisogna distinguere tra tradizione e business commerciale». Brevettata nel 2013, giunta al successo nel 2016 oggi l'azienda ha invaso Svezia, Croazia, Francia ma piace molto anche in Italia. Per non parlare delle nuove frontiere oltre Mediterraneo.

IL MADE IN ITALY

«Il tiramisù è uno dei simboli del successo internazionale della cultura gastronomica italiana - afferma Merlini - questo dessert al cucchiaio, presente senza alcuna traduzione nei menu di ristoranti di tutto il mondo, traina l'export non solo dell'ingrediente principale, il mascarpone, ma da un paio d'anni anche dei macchinari per farlo espresso». Il brevetto Meesoo consiste in una macchina per realizzare il tiramisù espresso pronto in 30 secondi volta all'internazionalizzazione di questo dolce sulle cui origini contendono Veneto e Friuli. «La presenza di una macchina può far pensare ad un prodotto industriale - ammette - Ma non è così. Il nostro è super-artigianale. E fatto con prodotti di grande qualità. Il kit che vendiamo è composto da bicchieri in vetro con biscotti già imbibiti da tenere in frigorifero e dalla macchinetta con la crema che conserva il prodotto per due giorni alla temperatura giusta, come in frigorifero».

L'IDEA Iuri Merlini fondatore della start up che ha brevettato la macchina per il tiramisù espresso

PER LA PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI SERVONO TRE MINUTI. PAOLO LAI (BECCHERIE) «QUELLO VERO È UN DOLCE LENTO»

NOVITÀ E TRADIZIONE

Il Tiramisù espresso piace a tutti tranne che ai puristi. Tre minuti al massimo il tempo di preparazione: giusto il tempo di estrarre i biscotti già imbibiti di caffè dalla confezione e di far schiumare la crema al mascarpone dalla macchinetta. Orrore, gridano, i puristi. La polemica riguarda soprattutto i tempi di preparazione: il tiramisù classico si nutre di lentezza. "Il dolce deve riposare almeno una notte" prescrive il cucchiaio d'argento del dessert trevigiano. Se il Medioriente lo ama, insomma, i "talebani" nazionali lo disdegnano. «Ma si tratta di una minoranza. Le prime soddisfazioni sul mercato estero sono arrivate subito, in particolare dalla Svezia e dalla Croazia - afferma Merlini - Poi è stata la volta del Medio Oriente, a partire da Beirut. Il Libano sta rappresentando una porta importante per penetrare un mercato stimolante come quello mediorientale. Il bello è che piace anche da noi».

Oggi in Italia Meesoo ha distribuito 100 macchine. In Libano, dopo un anno, siamo già a quota 30. «La risposta è stata da subito empatica. Grazie anche al lavoro fatto sui social, canale che in Medio Oriente funziona benissimo». Il motivo di tanto gradimento va ricercato anche nel fattore ambientale. «A certe latitudini, dover preparare anche 50 tiramisù monoporzione al giorno sotto il solleone impone il problema della conservazione degli alimenti alla giusta temperatura. E con Meesoo hanno risolto i loro problemi».

Sulle diatribe accademiche Merlini sorvola con il sorriso. «All'estero si fidano molto del palato: anche perchè lì si moltiplicano le esperienze traumatiche. A me, ad esempio hanno servito un tiramisù fatto con il philadelphia. Il mercato chiede un dessert buono con ingredienti di prima qualità, non si sofferma sulle sfumature nella preparazione». Ma Paolo Lai, proprietario del ristorante Le Beccherie di Treviso, dove il celebre dolce al cucchiaio ha avuto i suoi natali, ribatte con fermezza: «Tiramisù non è solo ingredienti e nome, è soprattutto rispetto storico per una tradizione gastronomica. La lentezza è uno dei parametri più importanti: il dessert deve riposare. Nulla contro le sperimentazioni, ma il tiramisù espresso resta una trovata commerciale».

Elena Filini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il fenomeno

L'ingegnere s'inventa la start up del gusto

Iuri Merlini, 46 anni, ingegnere elettronico, un master alla Bocconi, la passione per l'innovazione, i dolci, e una lunga esperienza nell'industria del fotovoltaico: nel 2013 fonda Meesoo, a tutti gli effetti una startup del gusto, diventata Srl dopo un paio d'anni appena con l'omonimo prodotto, coperto da brevetto internazionale Meesoo. La fase di test per perfezionare la prima macchina per realizzare un tiramisù espresso è durata sei mesi. Oggi Meesoo esporta in Svezia, Croazia, Svizzera, Francia. In Libano è stata già scelta dalle catene Blackrock (ristoranti) e Younes Cafè. La prossima mossa è la partecipazione, in novembre, a Foodex Saudi, Fiera internazionale del cibo a Riad.