

Tiramisù espresso in 30 secondi? Con la macchina Meesoo si può fare

di Valentina Sorci - 23 aprile 2016

Tiramisù espresso pronto in 30 secondi, come un caffè. Si chiama Meesoo (si legge Misu) ed è la prima macchina per bar e ristoranti che abbina crema al mascarpone e savoiardi preimbevuti di caffè. Basta disporre i savoiardi nella coppetta di vetro su misura, schiacciare un tasto, ricoprirli con la crema di mascarpone e finire il dolce a mano con una spolverata di cacao amaro: in meno di 30 secondi il Tiramisù è servito.

L'INVENTORE È UN INGEGNERE ELETTRONICO



Tiramisù espresso in 30 secondi con Meesoo, la macchina inventata da Luri Merlini

L'invenzione tutta italiana è firmata Luri Merlini, 44 anni, ingegnere elettronico di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza, che dopo anni da consulente con un master in Bocconi, decide di creare una start up tornando alle sue due passioni, ingegneria e pasticceria. Fanno parte della squadra di Meesoo anche un tecnologo alimentare, Tommaso Caliciuri, una esperta di pasticceria, Giulia Pravato, e un paio di ingegneri, tra cui Marco Vit.

SI ORDINA TUTTO ONLINE

Gestori di bar e titolari di ristoranti possono prendere l'apparecchio in comodato d'uso gratuito. Meesoo ha le dimensioni di una normale macchina da banco, è facile e sicura da utilizzare, richiede poca manutenzione e ha costi energetici minimi. Il pacchetto chiavi in mano prevede coppette su misura, tovaglioli, menù da tavolo e da banco e formazione degli operatori. La crema viene fornita surgelata, con scadenza a 18 mesi, in confezioni da 2,5 chilogrammi, con cui si preparano 50 dosi di Tiramisù espresso. Gli ordini dei savoiardi e della crema al mascarpone con aggiunta di panna vengono gestiti tutti online.



Il kit per preparare il tiramisù espresso prevede crema, savoiardi e vasetti in vetro su misura

LA VERSIONE CLASSICA E LA VARIANTE STRONG

La crema e i savoiardi vengono prodotti in un laboratorio dolciario di Pordenone. Oltre al tiramisù classico al caffè, la formula del Tiramisù espresso può anche essere

personalizzata con tiramisù in formato baby per i più piccoli, dolci decorati con la frutta o la versione forte, il Kafè, dove il tiramisù è adagiato su un caffè espresso bollente e viene servito con un biscottino e un tocco di cacao.

MEESOO GIÀ IN 10 PUNTI VENDITA



Dopo tre anni di ricerche, analisi e test, dal 2014 Meesoo è presente in dieci punti vendita tra bar e caffetterie nel nord est Italia, tra le province di Venezia, Udine, Pordenone, Vicenza e Treviso. Il primo bancone è stato al Gelato di San Vito al Tagliamento, in provincia di Pordenone. Al momento non esiste ancora una versione casalinga: nell'attesa di riporre nel cassetto le fruste elettriche meglio gustare Meesoo al bar.