

Cronaca

Nel Veneziano nasce "Meesoo", la macchina per preparare il Tiramisù espresso

Tra gli addetti del settore è la novità del momento nel territorio del Nordest. Un prodotto innovativo che punta sulla velocità di preparazione e sulla qualità. Prenderà piede?



La redazione

12 APRILE 2016 13:57



135 <



Iuri Merlini, uno dei fondatori di Meesoo, con la macchina per il tiramisù

Piccola (e dolce) rivoluzione in fatto di ristorazione in Veneto. **Sta prendendo sempre più piede "Meesoo", una macchina che in pochi istanti prepara un tiramisù dalla consistenza cremosa e dal gusto avvolgente**, preparato con ingredienti selezionati secondo la ricetta tradizionale. Il concept e la macchina Meesoo, destinata alle caffetterie e bar, è **frutto di un'idea di Iuri Merlini**, ingegnere specializzato in start-up a elevato contenuto di innovazione, che ha riunito un gruppo di professionisti - un tecnologo alimentare (Tommaso Caliciuri), un esperto di pasticceria (Giulia Pravato) e un paio di ingegneri (tra cui Marco Vit) - con i quali ha messo a punto la ricetta per il tiramisù perfetto e il sistema per prepararlo in

pochi istanti.

“La macchina Meesoo - afferma Merlini - permette di ottenere una crema dalla texture densa, soffice e facilmente dosabile. Ha le dimensioni di una normale macchina da banco, è facile e sicura da utilizzare, richiede poca manutenzione e ha costi energetici minimi. Noi mettiamo a disposizione tutto ciò che serve all’operatore: la crema al mascarpone, i savoiardi imbevuti di caffè al punto giusto e la macchina che lavora ed eroga la crema. **Basta disporre i savoiardi nella coppetta, ricoprirli con la crema e finire con una spolverata di cacao amaro: in meno di 30 secondi il Tiramisù è pronto”.** Meesoo è un prodotto nato e realizzato nel nord-est: la sede legale è a Bassano del Grappa, la produzione avviene nella provincia di Pordenone, la macchina è costruita in provincia di Venezia“.

"È un prodotto di alta qualità - sottolinea Merlini - pensato per bar, pasticcerie, ristoranti e comunità che non dispongono di un laboratorio di produzione. **Si possono creare dessert creativi deliziosi in pochi istanti: la crema al mascarpone si presta perfettamente a essere trasformata in tante diverse ricette di dolci al cucchiaio** con frutta fresca e secca, cioccolato, amaretti e molto altro, senza scarti e vincoli di stagionalità”.