Corriere delle Alpi

Meesoo brevetta il tiramisù espresso e conquista il Medio Oriente

Un ingegnere trevigiano con la passione per il caffè, i savoiardi e il mascarpone brevetta una macchina capace di creare il famoso dolce in soli trenta secondi. La start up nel 2015 diventa Srl e conquista l'Italia. Ora è pronta all'export

05 dicembre 2017

LinkedIn

0

Pinterest

Il titolare Iuri Merlini con la responsabile di un bar in centro a Trieste

PORDENONE. Dopo il caffè anche il tiramisù diventa espresso grazie all'idea di un imprenditore trevigiano, particolarmente goloso. La sua azienda si chiama Meesoo ed è nata nel 2012. Lui invece è Iuri Merlini e ha brevettato una macchina che ha la particolarità di realizzare un tiramisù espresso in 30 secondi.

Merlini è un ingegnere specializzato in startup ad alto contenuto di innovazione e con la passione per il tiramisù. "Ho scoperto il tiramisù grazie a mio padre, che dopo la scuola mi portava in un bar di Bassano del Grappa, dove il proprietario preparava il tiramisù per i suoi clienti - ricorda Merlini - Lì è nata la mia passione per questo dolce e a distanza di tempo, dopo gli studi di ingegneria e l'esperienza come consulente aziendale, ho visto l'opportunità di offrire un supporto tecnologico ai ristoratori, perché potessero preparare il tiramisù al momento, anche senza essere bravi come il barista di Bassano della mia infanzia. Verso la fine del 2012, dopo una precedente esperienza imprenditoriale, ho deciso che era arrivato finalmente il momento di realizzare

questa idea".

Dopo anni di ricerche, analisi, prove su prove e centinaia di tiramisù preparati, nel 2015 la startup diventa srl per poi l'anno successivo esordire nel mercato con l'omonimo prodotto, coperto da brevetto internazionale, Meesoo©: la prima macchina per realizzare un tiramisù espresso, pronto in 30 secondi.

Meesoo rende disponibile all'operatore una crema al mascarpone densa e soffice e molto facile da dosare ottenuta con una ricetta studiata da esperti pasticcieri e tecnologi alimentari e realizzata con materie prime fresche nel laboratorio di pasticceria che si trova in provincia di Pordenone.

I savoiardi, prodotti da una primaria azienda italiana, sono imbevuti nel caffè e forniti già pronti ai ristoratori.

"Oggi il mercato italiano sta rispondendo molto bene - osserva Merlini - anche meglio delle aspettative: ora nel mirino abbiamo Roma e i principali centri del sud Italia. Parallelamente abbiamo incrementato la nostra presenza in Europa e in Medio Oriente. Ed è proprio nel Medio Oriente, dove la tradizione dolciaria italiana è molto apprezzata, che riteniamo esserci ottime prospettive di crescita".