

Arriva in piazza Borsa la macchina che crea monoporzioni in poco tempo

Tiramisù, rivoluzione in 30 secondi

L'INTERVISTA

Talebani del tiramisù, la sfida è lanciata: sbarca a Treviso "Meesoo" (si pronuncia "mi-sù"), la macchina per il tiramisù versione "fast & furious". Preparazione? In trenta secondi. 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. Ma non le casalinghe che, pratiche quali sono, l'hanno provato scoprendo che è buonissimo. E risolve un sacco di problemi. Iuri Merlini, ingegnere bassanese specializzato in startup e tiramisù-dipendente, ieri al PalaTreviso ha portato Meesoo nella patria del campionato del mondo. Sfidando i benpensanti e i tradizionalisti.

Com'è nata l'idea del Tiramisù espresso?

«Sono un gran goloso. E non ce la facevo più a sentirmi rispondere nei ristoranti, a fine pasto, il tiramisù è finito. Allora ho brevettato un sistema per avere il dessert sempre disponibile. E freschissimo».

Sì, ma un tiramisù industriale non può essere buono come il vero tiramisù.

«La presenza di una macchina può far pensare ad un prodotto industriale. Ma non è così. Il nostro è super-artigianale. È 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 alla temperatura giusta, come in frigorifero».

► **L'inventore Merlini «Funziona all'estero e sul nostro litorale»**

Quando avete brevettato il prodotto?

«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 pasticciere e tecnologi alimentari e realizzata con materie prime fresche nel laboratorio di pasticceria di Meesoo, che è in provincia di Pordenone».

Non solo Tiramisù per adulti però.

«Oltre al tiramisù classico, che segue la ricetta originale, si possono realizzare anche quello baby, più delicato, senza caffè e con due biscotti leggeri al posto dei savoiardi e quello con il caffè espresso bollente, crema soffice, un biscottino e un tocco di cacao. E anche con le fragole».

Non c'è stata diffidenza

«UN DOLCE ARTIGIANALE REALIZZATO CON PRODOTTI DI QUALITÀ: LA CREMA È STUDIATA DA ESPERTI PASTICCIERI»



IL DOLCE Il Tiramisù fatto sul momento

all'inizio?

«Moltissima, come è naturale. Infatti il brevetto era nato soprattutto per i paesi esteri. Invece, a sorpresa il Meesoo funziona sempre più anche in Italia».

Dove andate forte?

«Sulle coste. I chioschi delle località marittime di tutta Italia, che devono preparare anche 50 tiramisù monoporzione al giorno sotto il solleone, hanno il problema di conservare gli alimenti alla giusta temperatura. E con Meesoo hanno risolto i loro problemi».

All'estero quali sono i vostri mercati?

«Svizzera, Croazia ma anche Medioriente. In Libano abbiamo appena venduto 15 macchinari».

Lei è bassanese, ma parte dell'azienda è in provincia di Pordenone e la macchina viene costruita nel veneziano: così avete ottenuto il tiramisù "bipartisan". Secondo lei, però, il tiramisù è nato a Treviso o a Pieris?

«Premetto che noi abbiamo voluto relizzare il tiramisù della pace, quello che mette insieme Veneto e Friuli. Io però tendo a dargli una nascita veneta. La ragione? In ogni ristorante del Veneto è nella carta dei dolci. In Friuli non è così. Ritengo che l'usanza di mangiare un cibo sia molto legata alla sua origine».

Elena Filini

via Istria 50 (0438.24134)

► **MARENO DI PIAVE:** GRIGIO

Piazza Municipio 9 (0438.492494)

Cinema

TREVISO