

# la nuova CRONACA di Mantova

[Home](#) > [2018](#) > [aprile](#) > [6](#) > MEESOO, al Caffè Mirò la prima macchina per realizzare il Tiramisù espresso

---

## MEESOO, al Caffè Mirò la prima macchina per realizzare il Tiramisù espresso

Posted On : [6 aprile 2018](#) Published By : [Redazione Web](#)

MANTOVA – Per chi vive a Mantova e per i tanti turisti di passaggio è uno dei punti di ristoro più apprezzati: il **Caffè Mirò**, nella suggestiva cornice della centralissima Piazza Mantegna (al n.13), di fronte alla chiesa di Sant'Andrea e attiguo a piazza delle Erbe.



L'offerta del locale si è arricchita in questi giorni con l'arrivo al suo interno di **MEESOO®**, la prima macchina per realizzare il **tiramisù espresso**, pronto in 30 secondi. Macchina che è frutto di un percorso creativo avviato nel 2012 da **Iuri Merlini**, ingegnere specializzato in *startup* ad alto contenuto di innovazione e con la passione per il tiramisù.

L'approdo a Mantova, in un'area così popolare, è pienamente in linea con la filosofia imprenditoriale di **MEESOO** (l'omonima società titolare del marchio), oggi indirizzata alla conquista di mercati anche fuori dai confini italiani, ma con sempre un occhio vigile **rispetto alle potenzialità del presidio in ambito locale**, nelle varie zone di Italia. **Afferma Iuri Merlini:** *“Stiamo vivendo una fase di espansione sia in Italia – in tante aree dove gradualmente ci stiamo posizionando – che all'estero. Ma essere presenti in una città come Mantova, tra le top in Italia come turismo, e in locale raffinato come Il Caffè Mirò, può garantire eccellenti ritorni sia dal punto di vista del business, sia da quello della brand awareness”*.

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*<sup>®</sup>: 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* sito in provincia di Pordenone.



I savoiardi, prodotti da una primaria azienda italiana, sono imbevuti nel caffè e forniti già pronti ai ristoratori. Oltre al tiramisù classico, che segue la ricetta originale, si possono realizzare anche il *MEESOO*<sup>®</sup> *Baby*, più delicato, senza caffè e con due biscotti leggeri al posto dei savoiardi e il *MEESOO*<sup>®</sup> *Kafè* con caffè espresso bollente, crema soffice, un biscottino e un tocco di cacao. Tutte le possibili varianti sono presentate sul sito della società a [questo link](#). La macchina viene fornita in comodato d'uso ed è destinata ad operatori professionali della ristorazione (canale Ho.Re.Ca.).