

Il tiramisù espresso di Meesoo alla conquista dei bar del mondo

Giuseppe Stabile - 11 maggio 2018



Dal Nord Est d'Italia al mondo. È il percorso che sta compiendo **Meesoo**, azienda di Bassano del Grappa (Vicenza), con il suo omonimo sistema per la produzione del tiramisù espresso.

Frutto di un intenso lavoro di ricerca, Meesoo è una macchina pensata per permettere anche all'operaio di preparare e servire al momento un tiramisù fatto a regola d'arte in meno di 30 secondi. Basta solo aggiungere i savoiardi imbevuti di caffè nella coppetta, ricoprirli con la crema al mascarpone, densa e soffice, distribuita dalla macchina e completare con una spolverata di cacao amaro per avere il dessert pronto da gustare.

Il tutto realizzato con ingredienti di qualità, forniti dall'azienda insieme alla macchina che viene data in comodato d'uso. La crema al mascarpone è infatti frutto di un'esclusiva ricetta messa a punto da pasticceri e tecnologi alimentari ed è preparata con materie prime fresche nel laboratorio di pasticceria Meesoo in provincia di Pordenone, mentre i savoiardi sono prodotti da una primaria realtà italiana e forniti già imbevuti al punto giusto nel caffè. Sia la crema sia i savoiardi vengono forniti surgelati (sine conservanti), per assicurarne la conservazione ottimale e la massima sicurezza alimentare, permettendone l'uso senza vincoli di stagionalità. Soluzione che, inoltre, garantisce anche l'assenza di scarti, dal momento che utilizza solo la quantità che serve.

Ma oltre al tiramisù classico, che segue la ricetta originale, con la macchina si possono realizzare anche altre versioni del dessert, come *Meesoo Baby*, più delicato, senza caffè e con due biscotti leggeri al posto dei savoiardi, per i clienti che non vogliono esagerare con l'assunzione del caffè e per i bimbi, o *Meesoo Espresso*, con caffè espresso bollente, crema soffice, un biscottino e un tocco di cacao, e in altre possibili varianti, presentate e descritte sul [sito dell'azienda](#).

Un'idea vincente, che tra l'altro si è aggiudicata anche il Premio Innovazione all'ultima edizione dell'Internazionale del Gelato di Longarone, che sta conquistando un numero sempre crescente di bar in tutta la Penisola. Un percorso di sviluppo che vede l'azienda già vantare una presenza consolidata nei locali del Nord e centro Italia con l'obiettivo di espandersi anche nelle principali città del Sud e nella capitale. Un successo che la spinge alla conquista anche dei mercati esteri: già presente in Svezia, Svizzera, Croazia e a Berlino, punta in modo deciso sul Medio Oriente, dove la tradizione dolciaria italiana è molto apprezzata e ci si intravede importanti margini di sviluppo.