

June 17, 2018

Meesoo compie due anni e festeggia posizionando il suo tiramisù in Francia

A distanza di poco più di due anni dall'arrivo sul mercato, la prima macchina per realizzare un tiramisù espresso vede certificato il proprio successo con l'approdo a Parigi.



Quando nel 2016 – nella sua configurazione di startup, ideata da un ingegnere elettronico – Meesoo lanciava nel mercato di riferimento la prima macchina per realizzare il tiramisù espresso pronto in 30 secondi, non era scontato che un'idea così originale centrasse gli obiettivi auspicati dal suo inventore. **Dopo due anni la scommessa di Iuri Merlini –**

specializzato in startup ad alto contenuto d'innovazione – può essere considerata vinta: MEESOO®, coperta da brevetto internazionale e concessa in comodato d'uso, ha gradualmente suscitato l'attenzione degli operatori professionali della ristorazione (canale Ho.Re.Ca.). Un percorso partito dal NordEst (la sede della società è a Bassano del Grappa in provincia di Vicenza) e che è proseguito in tante parti d'Italia ma anche fuori dai confini nazionali.

“Le prime soddisfazioni sul mercato estero sono arrivate in particolare dalla Svezia e dalla Croazia.” – afferma Iuri Merlini – Poi è stata la volta del Medio Oriente. A Beirut abbiamo trovato un partner molto dinamico che sta contribuendo in modo significativo allo sviluppo di MEESOO in Libano. Proprio questo Paese rappresenta **una “porta” importante per penetrare un mercato stimolante come quello del Medio Oriente.**

Il presente parla francese, con il posizionamento di alcune macchine a Parigi in location di prestigio come ad esempio l'Hotel Novotel Bercì. “Non nascondo la soddisfazione per essere riuscito a esportare la mia idea di ‘made in Italy’ nella capitale francese” – commenta Merlini – “Che significa qualità assoluta dei prodotti che concorrono a formare la proposta di MEESOO® unitamente a quel tocco di originalità che contraddistingue da sempre l'imprenditoria italiana”. A testimonianza di quanto positivamente stia reagendo il mercato francese, **MEESOO ha recentemente partecipato come “partner” alla serata «La Beauté en Lumière» presso l'Ambasciata Italiana a Parigi** dove numerose aziende nostrane hanno presentato i propri prodotti.

Conclude Merlini: “Siamo particolarmente **orgogliosi di essere un'azienda 100% made in Italy, e vale sia per i prodotti che per le attrezzature.** In secondo luogo siamo fieri di essere **un'azienda integralmente auto-finanziata che è riuscita a creare, partendo da un pezzo di carta bianco, un prodotto e un brand** che, pur giovane, sta crescendo rapidamente in un mercato maturo come quello della ristorazione”.

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 pasticciieri e tecnologi alimentari e realizzata con materie prime fresche nel laboratorio di pasticceria di MEESOO 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®Baby, più delicato, senza caffè e con due biscotti leggeri al posto dei savoiardi e il MEESOO® 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.
