

## Dall'Italia sotto la tour Eiffel: il tiramisù espresso fa gola alla Francia



di Valentina Sorci – 27 giugno 2018

Pronto in 30 secondi. Come un caffè. È **Meesoo**, il tiramisù espresso. Un'invenzione tutta italiana firmata **Iuri Merlini**, ingegnere elettronico di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza.

### IL TIRAMISÙ ESPRESSO PIACE AI FRANCESI

Arriva sul mercato nel 2016. In poco meno di due anni ha conquistato i palati di mezza Europa, **dalla Svezia alla Croazia fino al Medio Oriente**. Il presente parla francese, con il posizionamento di alcune macchine a **Parigi** in location di prestigio. **Meesoo** è un macchinario per bar e ristoranti che abbina crema al mascarpone e savoiardi preimbevuti di caffè: basta disporre i savoiardi nella coppetta di vetro su misura, schiacciare un tasto, ricoprirli con la crema di mascarpone e finire il dolce a mano con una spolverata di cacao amaro: in meno di 30 secondi il tiramisù è servito.



*Dall'Italia sotto la tour Eiffel: il tiramisù espresso fa gola alla Francia*

### DALL'ITALIA SOTTO LA TOUR EIFFEL

«Le prime soddisfazioni sul mercato estero – racconta **Merlini** – sono arrivate in particolare dalla Svezia e dalla Croazia. 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. Non nascondo la soddisfazione per essere riuscito a esportare la mia idea di **Made in Italy nella capitale francese**».

## **MEESOO CONQUISTA L'ESTERO**

Un'idea innovativa partita quasi da zero che diventa espressione di quel **Made in Italy artigianale che il mondo ci invidia**. «Siamo particolarmente orgogliosi – conclude l'ex ingegnere elettronico – di essere un'azienda 100% Made in Italy, e vale sia per i prodotti che per le attrezzature nel laboratorio di pasticceria in provincia di Pordenone. In secondo luogo, siamo fieri di essere un'azienda integralmente autofinanziata 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».

*@82valentinas*