

La startup Meesoo festeggia 2 anni portando il suo tiramisù in Francia



Publicato il: 22/06/2018 15:56

Quando nel 2016, nella sua configurazione di startup, 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, ingegnere 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 Nord-Est (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 - afferma Iuri 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".

E il presente parla francese, con il posizionamento di alcune macchine a Parigi in location di prestigio, come ad esempio l'Hotel Novotel Bercy. "Non nascondo la soddisfazione - commenta Merlini - per essere riuscito a esportare la mia idea di 'made in Italy' nella capitale francese. 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 di prestigio hanno presentato i propri prodotti. "Siamo particolarmente orgogliosi - sottolinea Merlini - 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".

Tutto è nato da un'intuizione e dalla passione per il tiramisù: "Ho scoperto il tiramisù grazie a mio padre - racconta - che dopo la scuola mi portava in un bar di Bassano del Grappa, dove il proprietario preparava il tiramisù per i suoi clienti. Lì è nata la mia passione per questo dolce e, a distanza di tempo, dopo gli studi di ingegneria e l'esperienza come consulente aziendale, ho visto l'opportunità di offrire un supporto tecnologico ai ristoratori, perché potessero preparare il tiramisù al momento, anche senza essere bravi come il barista di Bassano della mia infanzia. Verso la fine del 2012, dopo una precedente esperienza imprenditoriale, ho deciso che era arrivato finalmente il momento di realizzare questa idea".

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: la prima macchina per realizzare un tiramisù espresso, pronto in 30 secondi.

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 pasticceri 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 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

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Ulteriori informazioni](#) [Ho capito](#)

La macchina viene fornita in comodato d'uso ed è destinata a operatori professionali della ristorazione (canale Ho.Re.Ca.). Nel 2016 la società si è aggiudicata il Premio Innovazione in occasione della 57ma edizione della Mostra internazionale del gelato di Longarone, nella categoria 'Prodotti per il gelato artigianale e loro processi produttivi'.

Oggi la crescita di Meesoo è testimoniata anche dalla recente apertura (settembre 2017) di un nuovo laboratorio di produzione a Casarsa della Delizia (Pordenone), nato con l'obiettivo di seguire lo sviluppo dell'azienda nel mercato italiano ed estero. All'interno del sito di Casarsa della Delizia, Meesoo produce i prodotti alimentari di pasticceria necessari al funzionamento della macchina del tiramisù.

“Abbiamo già pianificato per il 2018/2019 ulteriori investimenti in capacità produttiva - aggiunge Merlini - sia per quanto riguarda le macchine, sia per i prodotti alimentari di pasticceria, per fare in modo di poter essere sempre più efficaci ed efficienti nel soddisfare sia la domanda interna, che quella proveniente dal mercato estero”.

Riguardo alle aspirazioni di espansione nel mercato, Merlini ha le idee molto chiare: “Siamo particolarmente orgogliosi di essere riusciti a far crescere 'da zero' una nuova azienda nel nostro territorio, il 'mitico' Nord-Est; adesso stiamo iniziando a raccogliere quei frutti che ci permettono di essere presenti in diversi punti vendita del Nord Italia. Il successo della nostra proposta è dato dalla sua semplicità: la macchina ha un funzionamento 'agile' come gestione, il prodotto è facile da preparare ed è semplice anche cominciare, perché la nostra formula commerciale prevede il comodato d'uso che rende veloce l'inserimento di Meesoo nei punti vendita”.

“Oggi il mercato italiano sta rispondendo molto bene - prosegue Merlini - anche meglio delle aspettative: dal Nord al Centro in modo consolidato, ora nel mirino abbiamo Roma e i principali centri del Sud Italia. Parallelamente, abbiamo incrementato la nostra presenza in Europa e in Medio Oriente: siamo già presenti in Svezia, Svizzera, Croazia e a Beirut. Ed è proprio nel Medio Oriente, dove la tradizione dolciaria italiana è molto apprezzata, che riteniamo esserci ottime prospettive di crescita”.