

LAVORO

Made in Italy: Meesoo riconosciuta in Francia come innovazione

23 Ottobre 2018



Roma, 23 ott. (Labitalia) - 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. Dopo due anni, la scommessa italiana 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.). E oggi il presente, anche a livello di riconoscimenti, parla la lingua francese per la società. Conta, certamente, il posizionamento di alcune macchine a Parigi in location di prestigio come ad esempio l'Hotel Novotel Bercy.

In Francia, Innov18 è il premio innovazione della fiera biennale EquipHotel. Viene organizzato dall'agenzia L'Innovore, specializzata nella 'scoperta' di innovazioni nel mondo della gastronomia. Per questo il premio, interamente, si chiama Innov18 by L'Innovore & EquipHotel.

Meesoo è l'unica società italiana selezionata nella categoria Ristorazione (con la sua omonima macchina per realizzare un tiramisù espresso). Per entrare nella rosa dei contendenti (il contest si chiude il 5 novembre), Meesoo ha presentato una candidatura ed è stata protagonista di una dimostrazione (svoltasi a Parigi il 27 settembre), in seguito alla quale la giuria del concorso ha conferito alla macchina il titolo di 'Innovazione'.