*Ott 31, 2018*

# Meesoo, la startup italiana del tiramisù espresso, premiata in Francia

Dal nord-est d'Italia al successo internazionale: a distanza di poco più di due anni dall'arrivo sul mercato, la prima macchina per realizzare un tiramisù in 30 secondi riceve in Francia il riconoscimento di Innovazione

E' uno dei dolci più amati al mondo: se si cerca il termine su Google vengono notificati ben **40 milioni di risultati**. E così la prima "macchina per il tiramisù espresso", lanciata sul mercato nel 2016 da una startup di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza, sta avendo sempre più successo anche oltre i confini nazionali. L'idea di "Meesoo", questo il nome della società, è venuta nel 2012 a Iuri Merlini, ingegnere specializzato in startup ad alto contenuto di innovazione.
Dopo anni molto intensi di ricerche, analisi, prove su prove e centinaia di tiramisù preparati, ora è anche il momento del successo internazionale:
**Meesoo (https://meesoo.it/)** ha ricevuto in Francia il riconoscimento di Innovazione ed è l'unica società italiana del settore ristorazione nella rosa dei contendenti per il premio d'Oltralpe Innov18,  che sarà conferito il prossimo 5 novembre.

“Ho scoperto il tiramisù grazie a mio padre, che dopo la scuola mi portava in un bar di Bassano del Grappa, dove il proprietario preparava il tiramisù per i suoi clienti – racconta Iuri Merlini -. 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”.
Ecco, allora, la macchina per il tiramisù espresso, pronto in **30 secondi**. La crema al mascarpone, densa, soffice e molto facile da dosare, è ottenuta con una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticcieri 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. La macchina viene fornita in comodato d’uso ed è destinata ad operatori professionali della ristorazione.

“Per il 2018/2019 abbiamo pianificato 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”. Già presente in modo consolidato al Nord e al Centro, ora Meesoo punta a espandersi sempre più verso Roma e i principali centri del Sud Italia. Ma lo sguardo è rivolto all’estero: “Siamo particolarmente orgogliosi di essere riusciti a far crescere ‘da zero’ una nuova azienda nel nostro territorio, il ‘mitico’ Nord-Est. Parallelamente abbiamo incrementato la nostra presenza in Europa e in Medio Oriente: oltre alla Francia, 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”.