

IL PERSONAGGIO. Successo anche a Treviso per la macchina automatica del bassanese Merlini

Il "Tiramisù espresso" di Iuri spopola nella patria del dolce

Ha distribuito oltre mille fette nella giornata dedicata alla specialità «Crema sempre fresca, vendo molto in Medio Oriente e in Europa»

Enrico Saretta

È l'inventore del "tiramisù espresso", macchina in grado di preparare il dolce più famoso del mondo in 30 secondi. Iuri Merlini, 46enne imprenditore di origini bassanesi, ha fatto il colpo della vita. Come un tuono è piombato nel mondo culinario italiano, mettendone in crisi modelli e maestri. E tutto grazie a una sola intuizione, ma quella decisiva. Preparare il tiramisù in modalità ultrarapida, con l'ausilio di un macchinario in grado di garantire la conservazione dell'ingrediente fondamentale del dolce: la crema al mascarpone.

Iuri ha già all'attivo molti successi internazionali ma la sua ultima "sfida" ha avuto, è il caso di dirlo, un sapore particolare: ha portato la sua invenzione, domenica scorsa, in una delle "patrie" del dolce. Merlini, infatti, è stato tra gli ospiti protagonisti del Tiramisù Day di Treviso, manifestazione che ha richiamato pasticceri e artigiani specializzati. Ebbene, la giornata lo ha visto preparare con la sua macchina ben 1100 fette di tiramisù, praticamente il 10



Iuri Merlini davanti alle macchine per il tiramisù della sua "Meesoo"

per cento di tutte quelle presentate alla manifestazione, il cui ricavato sarà devoluto in beneficenza.

Una presenza che anche i puristi, inizialmente scettici nei confronti delle modalità di preparazione, hanno finito con l'accettare e lodare, visto anche il gradimento del pubblico.

«L'idea è sorta dalla difficoltà di trovare un buon tiramisù nei locali - racconta Merlini -. I più buoni, infatti, solitamente sono quelli che vengono preparati e consumati in casa, e questo perché è difficile conservare la crema al ma-

scarpone. Se questo accade in Italia, figuriamoci all'estero».

Una volta individuato il problema, si cerca la soluzione. Ed è quello che ha fatto Merlini, ingegnere elettronico, fondando la sua società Meesoo, che ha sede a Bassano. «Abbiamo progettato una macchina da banco che si alimenta con gli ingredienti che forniamo noi, tra cui i savoiardi e, soprattutto, la crema al mascarpone - riferisce l'imprenditore -. L'abbiamo brevettata nel 2014 e da allora la stiamo esportando in tutto il mondo».

Le maggiori richieste arrivano dai Paesi del Medio Oriente, come il Libano e la Siria. Ma anche in Europa la macchina è molto apprezzata: Croazia, Svezia e Austria sono solo alcuni dei Paesi ghiotti di tiramisù. Alcuni esemplari sono stati esportati anche a Parigi, in diverse località 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».

Il funzionamento della macchina è molto semplice, anche perché Meesoo offre un pacchetto integrato, una combinazione di prodotti alimentari e macchinario. Sul fronte alimentare fornisce all' esercente savoiardi pre-imbevuti di caffè e crema di tiramisù, da usare in base agli ordini, annullando così gli sprechi. Tutto con ingredienti Made in Italy. •