

START UP

## Un tiramisù pronto in 30 secondi: l'innovazione di MEESOO riconosciuta anche in Francia

---

E' il sogno di ogni goloso e probabilmente anche di molti ristoratori, che ogni giorno servono questo famosissimo dolce al cucchiaino come dessert sulle tavole di tutta Italia (e non solo). Anche perchè parliamo di un tiramisù fatto a regola d'arte e buonissimo, come appena uscito dalla cucina della nonna

di FRANCESCA DI BELARDINO - 18 dicembre 2018 11:25

[f](#) [t](#) [w](#)



Un **tiramisù pronto in 30 secondi**? E' il sogno di ogni goloso e probabilmente anche di molti ristoratori, che ogni giorno servono questo famosissimo dolce al cuc-

chiaio come dessert sulle tavole di tutta Italia (e non solo). Anche perchè parliamo di un tiramisù fatto a regola d'arte e buonissimo, come appena uscito dalla cucina della nonna.

Questo è possibile grazie a **MEESOO**, la start up progettata nel 2012 dall'ingegnere di Bassano del Grappa Iuri Merlini: dopo anni di ricerche ed analisi, test e migliaia di prove, nel 2015 la start up ha esordito nel mercato ed oggi ha abbandonato i confini italiani.

In sintesi MEESOO propone un **tiramisù express**, composto da una macchina in comodato d'uso, che unisce una crema al mascarpone densa e soffice, molto facile da dosare e ottenuta con una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticceri e tecnologi alimentari (realizzata con materie prime fresche nel laboratorio di pasticceria di MEESOO) ai savoiardi prodotti da una primaria azienda italiana, 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. Tutte le possibili varianti sono presentate sul sito della società a questo link. La macchina viene fornita in comodato d'uso ed è destinata ad operatori professionali della ristorazione (canale Ho.Re.Ca.).

## **MEESOO riconosciuto in Francia come “innovazione”**

Il tiramisù express made in Bassano del Grappa è stato riconosciuto come **“innovazione”** dai francesi, che hanno inserito l'azienda -unica società italiana nel settore ristorazione- fra i candidati a **Innov18**, il premio innovazione della fiera biennale EquipHotel.

Nel 2016 la società si è aggiudicata il **Premio Innovazione** in occasione della 57-ema 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. Nel futuro c'è la Capitale d'Italia, Roma, e anche il Medio Oriente:

*“Oggi il mercato italiano sta rispondendo molto bene – ha dichiarato 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”*