

INNOVAZIONE. Cresce Meesoo del bassanese Iuri Merlini anche grazie ad un nuovo accordo

La macchina del tiramisù ora nelle catene Unicomm

Nei punti ristorazione vicino ai supermercati il dolce fatto al momento
«Il dessert è genuino e sicuro, ma non serve il pasticciere in cucina»

Roberta Bassan
BASSANO DEL GRAPPA

Domanda: qual è il posto dove si è mangiato il tiramisù più buono al mondo e in cui si tornerebbe per riassaporarlo? Il 99% ha risposto «a casa». Ed è da qui, da una indagine di mercato condotta di persona, che l'ingegnere elettronico bassanese Iuri Merlini, 47 anni, per sua stessa ammissione grande goloso di tiramisù, ha aperto un nuovo orizzonte di business: «Se in Italia le persone mangiano più volentieri il tiramisù a casa significa che c'è un vuoto nel mercato della ristorazione. E due possono essere i mo-

tivi: o perché non è abbastanza buono o perché non è ritenuto sicuro». E così, mentre Veneto e Friuli litigano sulla primogenitura del dolce, Merlini si è inventato la macchina per la ristorazione professionale che lo fa al momento e lo conserva. I primi clienti sono stati i chioschi della costa veneziana, poi bar e ristoranti, poi i festival dello "street food", poi lo sbarco all'estero in hotel di prestigio. E ora anche una serie di punti ristorazione adiacenti ai supermercati del colosso della grande distribuzione italiana, il gruppo Unicomm di Dueville, che opera nel Nord Est e nel Centro Italia con varie insegne tra cui Emisfero e Famila. E con cui Meesoo, il nome dell'azienda di Bassano, ha stretto un accordo.

GLI INIZI. Sono passati quattro anni da quando la macchina del tiramisù è stata lanciata sul mercato e l'azienda è via via cresciuta fino ad arri-

vare a raggiungere oggi una quindicina di collaboratori e circa mezzo milione di fatturato. La macchina viene data in comodato d'uso e va a braccetto con la crema di tiramisù già fatta. «Abbiamo investito due anni - racconta Merlini - per portare avanti lo sviluppo della macchina e quello della ricetta». Partiamo dalla ricetta: il laboratorio è a Casarsa della Delizia, in provincia di Pordenone, dove tre pasticceri producono la crema con uova veronesi e mascarpone segreto. A parte inzuppano savoiardi sempre della provincia di Verona con il caffè. Tutto viene surgelato. Passiamo alla macchina: ideata su progetto ingegneristico di Merlini e con brevetto depositato viene assemblata in un'officina in provincia di Venezia, la componentistica arriva da varie imprese del territorio. La macchina è il valore aggiunto: «La crema, dopo essere stata scongelata perché si ammorbida, viene caricata all'interno della

macchina che controlla la temperatura, fa evitare le contaminazioni e la conserva. Quando il cliente ordina il tiramisù l'operatore prende il savoiardo già bagnato di caffè, lo appoggia nella coppetta, eroga la crema, compone gli strati. In altre parole assembla. Il risultato, posso dirlo, è sbalorditivo. Soprattutto perché se uno vede la macchina può pensare ad un prodotto industriale, invece quello che si trova all'interno è un prodotto di pasticceria che abbiamo standardizzato».

LA FACILITÀ. Ed è anche sul principio della facilità di utilizzo che punta l'imprenditore: «La macchina - evidenzia - va a supporto delle attività di ristorazione che hanno bisogno di soddisfare volumi alti di richieste e al contempo soddisfare la domanda di qualità, senza avere un pasticciere in cucina. La ristorazione organizzata peraltro ha sempre più difficoltà a trovare risorse qualificate e d'altra



L'imprenditore Iuri Merlini



La macchina del tiramisù

Anche all'estero

L'azienda bassanese ha consegnato macchine anche all'estero. Di recente, a fine 2018, ha chiuso un accordo con la società londinese Fawaz Food Ltd con il posizionamento delle prime macchine nella zona di Londra. Uno dei più importanti accordi è però quello appena siglato con Unicomm, importante realtà del mondo della grande distribuzione italiana, grazie al quale è possibile trovare la macchina del tiramisù espresso a Mestre, Belluno, Feltre, Perugia, Maserà di Padova, Onè di Fonte, Creazzo, Vittorio Veneto nei punti di ristorazione adiacenti ai supermercati. L'azienda ha portato le sue macchine anche in Medioriente.

parte i consumatori hanno sempre più necessità di mangiare fuori casa. Nel nostro caso siamo in grado di garantire un prodotto di qualità ma anche di mettere in grado operatori che non hanno abilità di pasticceri di preparare un buon tiramisù».

LA CRESCITA. Il piano industriale di quella che è nata come una startup nel 2016 è «di crescere molto» nella testa di Merlini, che ha un master in corporate finance, da neolaureato ha anche lavorato nel network di PricewaterhouseCoopers per poi passare alle energie rinnovabili. Ad oggi ha realizzato 200 macchine, la sede legale dell'azienda «totalmente autofinanziata» è a Bassano anche se l'assemblaggio delle componenti e crema di tiramisù sono fatti tra Veneto e Friuli. Proprio a cavallo delle regioni che rivendicano la paternità del dolce più famoso al mondo. ■

Finora 200 apparecchi realizzati: i clienti vanno dai chioschi del mare agli hotel di prestigio