

ATTUALITÀ ([HTTPS://VICENZASETTEGIORNI.IT/NOTIZIE/ATTUALITA/](https://vicenzasettegiorni.it/notizie/attualita/)) Bassano (<https://vicenzasettegiorni.it/notizie-locali/bassano/>) 30 Settembre 2019

I tiramisù di Meesoo «volano» all'estero

L'azienda bassanese sarà protagonista anche a Host, la fiera alimentare di Milano. L'orgoglio bassanese che si fa gustare oltre confini.



I tiramisù di Meesoo «volano» all'estero

La macchina per fare i tiramisù, il dolce più conosciuto al mondo, «parla» bassanese. Meesoo, l'azienda fondata da Iuri Merlini, da «startup artigianale» di provincia si sta aprendo con successo alla sfida della grande distribuzione e dei mercati esteri. Dall'inizio dell'anno la società con sede a Bassano del Grappa, lo stabilimento invece è a Casarsa della Delizia in provincia di Pordenone, ha ampliato il suo raggio d'azione proprio a Nordest grazie ad un accordo con il gruppo Unicomm, big della gdo italiana. Sono passati solo tre anni da quando Meesoo lanciava sul mercato la prima macchina per realizzare il tiramisù espresso, pronto addirittura in 30 secondi: oggi il giro d'affari è in costante crescita e sono in aumento anche le vendite all'estero. Meno di un anno fa è stato formalizzato anche l'accordo di distribuzione con la società londinese Fawaz Food Ltd con il posizionamento delle prime macchine nella zona di Londra.

Quando è nata Meesoo e soprattutto come è partita l'idea di costruire una macchina per fare i tiramisù?

«Verso la fine del 2012, dopo aver concluso positivamente un'altra avventura imprenditoriale, ho deciso di riprendere un mio vecchio "pallino" del tiramisù espresso. Se chiedi a 100 persone che conosci: dove hai mangiato il miglior tiramisù di sempre? Il 99% delle persone risponde: "a casa". Meesoo è nata nel 2015, quasi tre anni per perfezionare la macchina, il marchio, la ricetta, il prodotto di pasticceria. Il disegno, la tecnologia, lo sviluppo della macchina è fatto tutto da noi, l'assemblaggio invece è esterno», spiega Iuri Merlini, ingegnere specializzato in startup ad alto contenuto d'innovazione.

Meesoo porterà dunque il tiramisù casalingo in giro per il mondo, partendo proprio da Bassano.

«Fare il tiramisù è semplice: bisogna però saperlo fare bene e poi saperlo conservare, noi abbiamo automatizzato il processo. Nel nostro laboratorio di Casarsa produciamo la crema e i biscotti, abbiamo standardizzato la produzione con una ricetta segreta. Ricetta che è testata agli albori dai miei vicini di casa. La macchina invece è brevettata in Europa, negli Usa, in Cina e in Giappone. Siamo presenti in Francia, Regno Unito, Svizzera, Croazia ma anche in Libano, Siria e in Georgia».

Oltre all'espansione all'estero, qual è l'obiettivo di Meesoo nel breve termine?

«Consolidare la presenza in Italia e crescere soprattutto nel Nord-Est. A metà ottobre parteciperemo alla Fiera Host di Milano dove presenteremo le nuove varianti dei nostri tiramisù: pistacchio, vaniglia e fragola. L'ampliamento della gamma di prodotti ci permetterà di penetrare nuove e diverse aree di mercato. Il fatturato del 2019 dovrebbe superare ampiamente il mezzo milione di euro, migliorando notevolmente i dati del 2018».

Obiettivi di medio periodo invece?

«Aggredire il mercato Usa, Giappone e della Corea. Adesso dobbiamo assolutamente cercare un sito produttivo più grande per il laboratorio. La nostra sfida è aumentare la produzione e mantenere la qualità della produzione artigianale».

Foto tratta dalla pagina facebook [MEESOO – Il tiramisù espresso \(https://www.facebook.com/pg/tira.meesoo/photos/?ref=page_internal\)](https://www.facebook.com/pg/tira.meesoo/photos/?ref=page_internal).