VOGLIA DI TIRAMISU'… IN 30 SECONDI

FOO
24 ottobre 20

La possibilità di avere il tiramisù sempre disponibile e fatto al momento grazie a un'idea di Iuri Merlini: MEESOO. Una macchina pratica e comoda per la ristorazione e per tutti i locali che voglio offrire il meglio alla loro clientela. Tutto in 30 secondi.

Chi non ama il tiramisù? Stando ai ristoratori e agli addetti al settore è tra i più richiesti a fine pasto, non solo dai clienti italiani ma anche dagli stranieri che lo identificano – a giusta ragione – come uno dei dolci simbolo della qualità italiana. Buono, fresco e sostanzioso, il **tiramisù necessita di una preparazione attenta e giornaliera**, con materie prime di assoluta qualità come uova e mascarpone. **In aggiunta serve una corretta conservazione** per evitare il deterioramento degli ingredienti stessi.
Ed ecco la svolta, un'attrezzatura giunta da poco sul mercato, perfetta per 'scongiurare' tutte le problematiche che potrebbero rendere complessa la preparazione del tiramisù: **MEESOO, un pacchetto integrato che consente di servire un ottimo tiramisù in soli 30 secondi, un'idea di Iuri Merlini.**
"Si tratta di una macchina che ha preso vita da una startup progettata nel 2012; una pacchetto composto da due elementi: il primo è **un'attrezzatura per la preparazione espressa della crema, mentre il secondo è rappresentato dagli ingredienti che accompagnano l'utilizzo della macchina stessa.** La macchina, coperta da brevetto internazionale, è integralmente realizzata in Italia così come anche gli ingredienti necessari per il suo utilizzo; nello specifico gli ingredienti sono, per l'appunto, la crema di tiramisù e i savoiardi al caffe".

Una macchina come MEESOO quanto può supportare in fatto di tempo e consumi la ristorazione?
Spesso capita che quando si ordina ci si senta rispondere: "siamo spiacenti ma è finito!". Pur essendo facile da preparare, il **tiramisù ha grossi problemi di conservazione e per questo gli chef ne**

preparano quanto basta per evitare di doverlo poi buttare. Con MEESOO questo problema viene superato, infatti la macchina consente la conservazione e la disponibilità del prodotto in qualsiasi momento.

Come funziona? Quali sono i passaggi che il ristoratore deve fare?
La preparazione è semplice. **L'operatore prende i savoiardi al caffè** (sono forniti già pronti e imbevuti di caffè), **s'inseriscono nella coppetta o nel bicchiere**, si posiziona il contenitore all'interno del vano della **macchina che eroga la crema.** Il tutto si completa con una spolverata di cacao. Il **tempo di lavoro è di 30 secondi!** Nessuna competenza specifica di pasticceria… basta solo fare questi pochi passaggi.

Qual è la reazione del consumatore finale nei confronti di questo metodo per preparare il tiramisù?
Il cliente finale è generalmente ben predisposto alla preparazione espressa del tiramisù e quindi **guarda a MEESOO con un misto di curiosità e incredulità;** questo lo spinge a voler **provare il prodotto per potersi formare un'opinione concreta** basata sull'esperienza e sulla degustazione.

E il mercato dell'Ho.Re.Ca. in Italia e all'estero?
In generale il settore **Ho.Re.Ca. sta reagendo in modo positivo a MEESOO sia in Italia che all'estero.** Ma è dal nostro Paese che arrivano grandi soddisfazioni: **in pochi anni di attività commerciale sono state prodotte numerose macchine per il solo mercato italiano**, con favorevoli prospettive per il futuro. Per quanto riguarda il mercato estero, invece, MEESOO è presente in Medio Oriente, Londra, Francia, Svizzera, Austria, Croazia e Georgia.

di Maddalena Baldini

Le dimostrazioni in occasione di una delle tante fiere di settore

La macchina MEESOO