

INNOVAZIONE. Continua a crescere Meesoo del bassanese Merlini, al vaglio un socio industriale

L'azienda del tiramisù raddoppia e vede gli Usa

Stabilimento più grande per la preparazione della crema da surgelare
E si progetta la macchina che prepara il dolce espresso per l'America

Roberta Bassan
BASSANO DEL GRAPPA

Neppure il tempo di archiviare le feste e l'inevitabile pieno di dolci che uno dei dessert più amati e conosciuti mette il turbo. Lo fa in effetti l'azienda Meesoo del bassanese Iuri Merlini che produce le macchine per la ristorazione professionale del tiramisù espresso nata come start-up nel 2016 e che inizia il 2020 correndo. Sul fronte tecnologia: 200 macchine realizzate nel 2019 nell'officina in provincia di Venezia, altre 200 in lavorazione. Sul fronte crema preparata e congelata nel laboratorio in provincia di

Pordenone compresa di savoiardi e caffè: è stato acquistato un nuovo capannone di 750 metri quadrati con spazi più che raddoppiati dove traslocare la pasticceria. Il 2019 chiude anche con un accordo importante in cui, in un colpo solo, l'azienda che ha sede legale a Bassano, penetra in tre mercati: si tratta di un contratto con Cnudde, società leader belga che importa prodotti e marchi da tutto il mondo e li distribuisce alle migliori aziende di pasticceria, gastronomia e catering del Benelux. E quindi potrà garantire la diffusione nei mercati di Belgio, Olanda e Lussemburgo. Merlini sarà alla fiera di settore ad Amsterdam la prossima settimana per il vero e proprio lancio. «Nel 2020 - afferma - prevediamo uno sviluppo importante».

CRESCITA. La macchina da banco di piccole dimensioni coperta da brevetto internazionale, concessa in comoda-



Iuri Merlini (a sx) con Marco Vit e la macchina del tiramisù

to d'uso o vendita direttamente, supporta attività di ristorazione che hanno bisogno di soddisfare alti volumi di richieste e domanda di qualità senza avere il pasticciere in cucina: con la macchina che controlla la temperatura, conserva, fa evitare le contaminazioni l'azienda vende la crema di tiramisù. E

l'operatore "assembla". «Ma la novità - racconta Merlini - è che oltre alle macchine abbiamo clienti che chiedono solo il prodotto alimentare, cioè la crema. Si tratta di ristoranti che hanno una lista dolci importante nel menù e si avvalgono del nostro preparato senza aver bisogno della macchina perché han-

no una cucina attrezzata». Da qui alla necessità di ampliare il laboratorio di preparazione il passo è stato obbligato. E poi l'azienda ha iniziato a guardarsi intorno.

NUOVO SOCIO. Meesoo è controllata al 90% da Merlini attraverso la Bioenergy Italia di cui è amministratore e socio unico (l'altro 10% è del friulano Marco Vit, responsabile operativo): «Fino ad oggi ci siamo integralmente autofinanziati - spiega Merlini - ma abbiamo iniziato a guardarci attorno per far entrare un nuovo socio non solo per il fabbisogno di capitale, ma perché riteniamo che il prodotto abbia un grande potenziale di crescita. E pensiamo che un partner industriale possa aprire nuovi canali commerciali e accelerare lo sviluppo pur rimanendo però sempre sostenibile. Stiamo discutendo con alcune aziende italiane e contiamo di chiudere la trattativa quest'anno».

FRONTIERE. Il piano del resto, con cui si prevede di passare presto al milione di fatturato (oggi è metà) è disegnato fino al 2021 quando Merlini prevede l'ingresso nel mercato americano dove il tiramisù è molto apprezzato: «Gli Usa sono un mondo a sé che prevede norme e verifiche particolari: per questo stiamo progettando una macchina ad hoc e abbiamo già avviato gli iter brevettuali». •

Intanto firmato l'accordo con la società belga Cnudde per la distribuzione nel Benelux