12 Febbraio 2020

Made in Italy, in 30 secondi: storia del tiramisù espresso

Alessandro Pulcini

Con un fondatore del Veneto e uno del Friuli Venezia Giulia, le due regioni che si contendono il vanto di aver inventato uno dei dessert italiani più amati al mondo, la tradizione è stata un punto di partenza fondamentale per MeeSoo. L'innovazione sta facendo il resto. Dal suo ingresso nel mercato degli operatori professionali della ristorazione, nel 2016, la macchina per il tiramisù espresso è arrivata sui banchi di bar, hotel e ristoranti sparsi in tutta Europa. Ultima tappa, il Benelux: grazie a un accordo di distribuzione, Belgio, Olanda e Lussemburgo si aggiungono ai Paesi esteri (Inghilterra e Francia, tra gli altri) intrigati dalla possibilità di servire ai clienti, in trenta secondi, un vero tiramisù.

La macchina di MeeSoo

Un'impresa difficile fuori dall'Italia, spesso per mancanza tanto di competenze quanto di ingredienti. La macchina inventata dal veneto Iuri Merlini, ingegnere e Ceo di MeeSoo, risolve entrambi i problemi. È stata studiata in modo che la conservazione della crema non sia un dilemma; la preparazione, invece, è facile quanto tirare una leva. Una comodità che ha conquistato molti operatori anche in Italia. "Il primo prototipo l'abbiamo testato nella gelateria dell'altro artefice di MeeSoo", Marco Vit, friulano di Pordenone. "Ci chiedevamo in quanti sarebbero stati scettici su un tiramisù fatto da una macchina. E invece c'è stato subito un approccio molto disponibile, sia da parte dei giovani sia dai più grandi". Anche i tradizionalisti si convincono, una volta capito il funzionamento: "Basta spiegare che la macchina non sta 'facendo' il prodotto, sta solo aiutando chi lo prepara". L'assaggio, naturalmente, dice Merlini, mette il sigillo finale.

Fino ad ora, MeeSoo si è sempre autofinanziata. In fase di startup la cosa ha aiutato, dice il Ceo: "Ci ha reso più flessibili". Ora che il giro d'affari comincia a farsi importante, però, "stiamo valutando la possibilità di aprire il capitale ad un partner. Che sia però un partner industriale, qualcuno che condivida la logica distributiva, che possa aiutare sui

corso del 2020 che MeeSoo amplierà la capacità produttiva. Con altre 200 macchine già in costruzione e con una nuova sede, sempre in Friuli. Perché, dice il Ceo, alla base del successo estero ci saranno sempre gli “standard artigianali della produzione alimentare

Il Ceo di MeeSoo Iuri Merlini