Il tiramisù oggi

Dopo tantissime colazioni e pranzi in giro per l'Italia tra bar e ristoranti, in cui nota sempre l'assenza di un tiramisù di qualità, l'ingegner Merlini inizia a riflettere sulla questione

Finalmente siamo riusciti a fare due chiacchiere con Iuri Merlini, proprietario di Meesoo, la start up italiana nata nel 2013, che ha progettato un sistema originale – una macchina innovativa, accompagnata da ingredienti prelavorati – per preparare un tiramisù espresso di alta qualità.
Il tiramisù è uno dei dolci al cucchiaio più amati al mondo, composto da strati alternati di biscotti savoiardi bagnati nel caffè e di una crema a base di mascarpone.
Parafrasando Proust, potremmo scrivere che la "gioia violenta" connessa al gusto veniva, per Iuri ragazzino, proprio da quel dolce. Se lo scrittore francese descrive *les petites madeleines* come dolci corti, paffuti e profumati, l'ingegnere italiano ha sempre visto il tiramisù come un protagonista straordinario della scena dolciaria italiana. Ma, dopo anni di lavoro in una società di consulenze, e quindi numerosissime consumazioni in giro per l'Italia, in pubblici esercizi di diverso livello, nota spesso la mancanza di un tiramisù di qualità.

Eppure si tratta di un dolce veneto noto in tutto il mondo.
Verissimo. Quindi, prima di tutto ho cercato di capire quale fosse il perché di quest'assenza. E sono arrivato a identificare due macro-categorie di motivi. Una legata alla capacità di realizzare il prodotto, e l'altra di conservarlo. In merito al primo punto ho pensato: perché, esistendo la macchina del gelato e quella del caffè, non potrebbe esistere anche la macchina del tiramisù? Sapevo che sarebbe stato necessario agire bene sui processi produttivi e sulla freschezza delle materie prime, e chiacchierando con un po' di amici, tra scetticismo e incoraggiamento, si è formata la prima idea: realizzare appunto una macchina che preparasse il tiramisù. A pensarci oggi, quella prima idea – schiaccio il bottone e viene fuori il tiramisù – sembra una follia.

Iuri Merlini (a sinistra) e Marco Vit (a destra) posano con la macchina Meesoo.

Ma da qualche parte si deve sempre partire, no?
Giusto, e così ho fatto. Ho creato una piccola squadra per sviluppare il progetto e insieme abbiamo iniziato a lavorare: ho coinvolto un tecnologo alimentare, un gelatiere-pasticciere e siamo partiti. L'obiettivo era costruire un sistema che garantisse un risultato ottimale in termini di qualità del prodotto. Quindi, sarebbe stato necessario controllare tutta la filiera, in modo da ottenere sempre lo stesso tiramisù, o almeno un dolce il più possibile simile in ogni luogo del mondo in cui fossimo un giorno stati presenti. Abbiamo allora lavorato su due fronti: la progettazione di una macchina capace di conservarlo e, in parallelo, ricetta e processi produttivi per fornire anche gli ingredienti alimentari.

Continui a raccontare, ci ha davvero incuriosito.
Nati nel 2013, in un anno e mezzo Meesoo arriva al primo prototipo e brevetta il progetto. Dopo alcuni mesi in cui la macchina viene ospitata a casa mia per la gioia di mia figlia, 6 anni, che impara subito a usarla, l'idea è di testarla nella gelateria di Marco Vit, mio socio. Il riscontro è stato, a sorpresa, molto positivo da subito. Nel 2015 abbiamo così sviluppato e pre-industrializzato la realizzazione della macchina e ultimato le certificazioni, decidendo di partecipare anche al Sigep (il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali). Così, dal 2016 è partita la nostra avventura commerciale.
In questi ultimi 3 anni sono cambiate ancora tante cose: dai laboratori al sito produttivo. Meesoo cura la parte food, e cioè ingredienti, ricetta, lavorazioni, e la parte d'ingegneria e progetto della macchina, facendo realizzare e assemblare i componenti esternamente.

Quale obiettivo vi siete posti?
Il core business è dare al consumatore quello che secondo noi è uno dei migliori tiramisù del mercato. E quindi la nostra nuova unità produttiva – che inaugureremo entro marzo 2021 – è strettamente legata alla parte food, perché ricerca e sviluppo vogliamo tenerle interne. La macchina è pensata per il settore Ho.Re.Ca e noi la forniamo, in comodato d'uso, insieme agli ingredienti, che fondamentalmente sono due: la crema di mascarpone, già pronta e surgelata – un prodotto di pasticceria, quindi – e i savoiardi già imbevuti nel caffè, surgelati anche loro e separati dalla crema. Chi li riceve non deve fare altro che caricare la crema nella macchina, conservare il savoiardo in appositi contenitori, e quando deve preparare il tiramisù mettere il savoiardo nella coppetta, che forniamo sempre noi, erogare la crema, aggiungere polvere di cacao e in 30 secondi è fatto.

Evoluzioni possibili?
Alcuni clienti ci hanno chiesto di proporre il nostro tiramisù al supermercato. Effettivamente è un'idea stimolante. Un tiramisù surgelato di qualità non c'è. Abbiamo lavorato tanto sulla qualità del prodotto e sul packaging… I nostri ingredienti sono freschissimi, il mascarpone lo lavoriamo e lo abbattiamo subito…

Abbiamo l'acquolina in bocca. Pronti a cercarlo? ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Nella foto di questa pagina: una variante del tiramisù Meesoo tradizionale, che può essere facilmente preparata sostituendo la base di biscotto savoiardo con pezzetti di fragole fresche.