

Giovedì, 11 marzo 2021 - 16:03:00

## Tiramisù espresso, la startup Meesoo riparte a pieno regime

MEESOO: la ripartenza a pieno regime all'insegna di un nuovo stabilimento produttivo



**Tiramisù  
espresso,  
startup  
Meesoo  
riparte a  
pieno  
regime:  
nuovo**

### stabilimento produttivo

Resilienza e ripartenza! Così come tanti imprenditori in tutta Italia hanno reagito alle enormi problematiche causata dalla pandemia da Covid-19, anche da una delle realtà più dinamiche cresciute nel Nord-Est negli ultimi anni arriva un forte e deciso segnale di ripresa.

Parliamo di **MEESOO**, vale a dire la startup che ha inventato **la prima macchina per realizzare il tiramisù espresso**. MEESOO – con sede legale a **Bassano del Grappa** - nasce grazie ad un'intuizione di Iuri Merlini, ingegnere specializzato in startup ad alto contenuto di innovazione e con la passione per il tiramisù.

Dopo anni molto intensi di ricerche, analisi, prove su prove e centinaia di tiramisù preparati, nel 2015 la startup diventa srl per poi esordire nel mercato - l'anno successivo - con l'omonimo prodotto, **coperto da brevetto internazionale**, MEESOO®: la prima macchina per realizzare un tiramisù espresso, pronto in 30 secondi, destinata al **mercato b2b** (settore **Ho.Re.Ca.** e **GDO**). MEESOO® rende disponibile all'operatore una crema al mascarpone densa e soffice e molto facile da dosare ottenuta con una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticceri e tecnologi alimentari, e realizzata con materie prime fresche nel laboratorio di pasticceria di MEESOO sito in provincia di Pordenone.

Oggi la **ripresa a pieno regime** dopo le difficoltà dovute al lungo lockdown è legata soprattutto a un **nuovo stabilimento produttivo**, a sua volta sito in provincia di Pordenone (a Villotta di Chions). L'investimento è rappresentato dall'acquisto dell'immobile (avvenuto durante il primo lockdown), e poi dall'avvio dei lavori di adeguamento ed ammodernamento avvenuti, di fatto, durante il secondo lockdown.

*“A partire dal primo lockdown – spiega **Iuri Merlini** - ci siamo trovati di fronte ad un calo significativo del lavoro. Tuttavia non ci siamo persi d'animo e abbiamo deciso di contrastare questo evento negativo in **due modi**. In primo luogo abbiamo **sviluppato dei prodotti per il canale della GDO** facendo quindi in modo di ampliare le nostre possibilità commerciali. In realtà era un progetto che avevamo già in programma di portare avanti lo abbiamo quindi anticipato avendo del tempo per gestirlo; allo stato attuale abbiamo già alcuni punti vendita nostri clienti e stiamo lavorando per aumentare la nostra presenza in questo canale. In secondo luogo abbiamo **acquistato una nuova unità immobiliare** con il fine di ampliare e strutturare maggiormente la nostra capacità operativa in modo da essere pronti per quando il mercato ripartirà dopo la parentesi del Covid. Complessivamente l'investimento ha superato **il mezzo milione di euro**”.*

L'immobile oggetto dell'investimento, come detto, è situato a Villotta di Chions in provincia di Pordenone e si sviluppa su una superficie di circa **800mq**. Oltre ai lavori legati alle infrastrutture sono stati fatti investimenti **in nuove attrezzature e linee automatizzate** volte a incrementare in modo significativo la capacità produttiva alimentare dell'azienda nel rispetto però della qualità del prodotto apprezzato oramai in Italia e in diversi paesi esteri. *“Prima del lockdown – specifica Merlini - eravamo infatti arrivati al limite delle nostre possibilità operative; tutto sommato quindi lo stop imposto dal Covid (del quale ne avremmo avremo fatto volentieri a meno!) ci ha comunque permesso di portare avanti un progetto i cui frutti saranno ben visibili nei prossimi mesi ed anni”.*

Tra i nuovi prodotti pensati per la grande distribuzione spicca la referenza **Crema di Tiramisù**: si tratta della squisita crema di Tiramisù pronta all'uso con la quale il **consumatore** può realizzare il tiramisù al momento (quindi espresso) comodamente a casa propria.

Spiega Merlini: *“la **Crema di Tiramisù**, una volta portata a temperatura di frigorifero, può essere impiegata dal consumatore in modo molto pratico e veloce; basta infatti mescolarla delicatamente per donarle la morbidezza iniziale e dosarla a proprio piacimento sui savoiardi bagnati di caffè; in questo modo si può realizzare un tiramisù in pochi istanti anche a casa senza avere la Macchina che risulta maggiormente indicata per i volumi del canale **Ho.Re.Ca.**”*

L'investimento per il nuovo stabilimento è stato finanziato parte con mezzi

propri e in parte con un finanziamento erogato da una banca del territorio, la Banca Popolare di Cividale, grazie ad un operazione avente come controparte il Medio Credito Centrale (istituzione pubblica che favorisce l'accesso al credito alle PMI).

*“Non è stato facile decidere di investire quando ti trovi con il fatturato più che dimezzato e con diversi tuoi clienti che chiudono definitivamente la loro attività – prosegue Merlini - però è proprio in questi momenti che dimostri a te stesso quanto credi in quello che stai facendo e che getti le basi per il futuro tuo e dei tuoi collaboratori. Con questo spirito abbiamo affrontato la pandemia e tutti i problemi che questa ha inevitabilmente causato. Ora, con il senno del poi, ci sentiamo più forti, più organizzati ed anche più fiduciosi per il futuro. Infatti, la nostra aspettativa è che a cavallo tra la primavera e l'estate ci sia una forte ripresa dei consumi soprattutto per tutte quelle attività collegate alla ristorazione e al turismo pesantemente penalizzate dalla pandemia.”*

Anche il tema **dell'espansione all'estero** è sempre molto “caldo”: a oggi MEESOO è presente con la sua macchina in molti stati d'Europa (Francia e Regno Unito compresi) e nel Medio Oriente. Afferma a riguardo Merlini: *“Malgrado il 2020 sia stato un anno difficile (come per altro lo sarà anche il 2021), siamo riusciti a acquisire nuovi clienti sia in Italia che all'estero. Per quanto riguarda l'estero abbiamo esteso la nostra presenza in Romania (dove abbiamo posizionato delle macchine nella zona di Baia Mare) ed in Arabia Saudita.”*