



# ROVERETO

E-mail rovereto@giaornal trentino.it • Telefono 0464.421515 • Fax 0461.235022 • Abbonamenti 0461.1733733 • Pubblicità 0461.383711



## L'acqua minerale di Levico alimenta la fabbrica del ghiaccio

**La nuova iniziativa industriale.** La Ice Top produce una tipologia di cubetti destinati ad hotel, ristoranti e catering utilizzando l'esclusiva tecnologia giapponese Hoshizaki, la più avanzata del settore e fino ad ora mai usata in Italia



• Il taglio del nastro della Ice Top che produce ghiaccio con l'acqua minerale di Levico



• La preparazione dei cocktail utilizzando i cubetti di ghiaccio della Ice Top (F. Festi)

MICHELE STINGHEN

**ROVERETO.** Si parte in tre, l'obiettivo è arrivare a sette dipendenti l'anno prossimo. E poi chissà: tutto dipende, come sempre quando si parla di aziende, dal mercato. In questo caso il mercato del ghiaccio, settore nel quale è nata ieri una nuova azienda a Rovereto. Sì, del ghiaccio: per essere più precisi dei cubetti di ghiaccio per i bar. È questo che produce la Ice Top, inaugurata ieri in via Fornaci, alla presenza anche dell'assessore provinciale allo sviluppo economico Achille Spinelli e di quello comunale Ivo Chiesa. C'era anche il presidente di Trentino Sviluppo Sergio Anzelini. Quello che la Ice Top farà da adesso in poi sarà convincere i clienti - barman, ristoranti, catering - che comprare i suoi cubetti di ghiaccio è più conveniente e comodo di farseli da sé. La

cosa non va sottovalutata, anzi: fare un cubetto di ghiaccio per un barista non è proprio una cosa da nulla, dato che anche questo è un alimento, e va prodotto con tutti i crismi e nel rispetto delle normative igieniche. Cose da "mal di testa", usando le parole del presidente di Ice Top Mauro Franzoni.

### Ciclo produttivo sostenibile

La Ice Top ci mette però dell'altro: i cubetti saranno fatti con l'acqua minerale di Levico e con la tecnologia giapponese Hoshizaki, la più avanzata del settore e sinora mai utilizzata in Italia. La tecnologia giapponese si contraddistingue sia per la sostenibilità del ciclo produttivo (consumi energetici e trattamento della materia prima) sia dall'utilizzo di "celle chiuse", che permettono, a differenza delle altre case produttrici di macchine per ghiaccio, un cubetto con una

densità tre volte superiore alla media. La produzione dello stabilimento a Rovereto adotta particolari tecnologie, con uno speciale sistema di essiccazione che porta il ghiaccio alla temperatura secca di -30. L'intero ciclo produttivo di Ice Top avviene in un ambiente controllato, igienicamente sano, circoscritto in un tunnel di produzione a temperatura controllata di 10 gradi. Inoltre il cubetto IceTop resiste molto più a lungo, permettendo di

### • L'assessore Spinelli

Questa impresa lega innovazione, ambiente turismo e territorio

### • L'assessore Chiesa

Una realtà importante per la nostra zona

raffreddare il prodotto e di non miscelare l'acqua al drink. «Da qualche tempo - continua Franzoni - il consumatore si è evoluto e il mercato è tornato a preferire l'assoluta qualità delle materie prime.

### Le nuove tendenze

GinI gin, ma anche i rum e i cocktail, trainano tale tendenza. Per questa ragione, i titolari dei locali o ristoranti, piuttosto che i consumatori, avvertono l'importanza di completare il drink con un prodotto alimentare di alta qualità, non banalizzando ciò che anche l'aspetto visivo trasmette». Altro fattore di competitività di IceTop sono i controlli igienico sanitari. La Ice Top è approdata in Trentino sfruttando i contributi delle istituzioni: «Qui abbiamo trovato le condizioni ideali per fare impresa», dice Franzoni. Per ora si parte con tre persone. «Inizialmente produ-

remo 50 tonnellate di cubetti alla settimana, ma il potenziale dello stabilimento è per tre volte tanto. Alcuni ci hanno detto che la nostra è un'idea strana ma siamo convinti, perché il mercato di questo settore cresce tantissimo, in Italia il fatturato del settore ha una crescita annua del 20-25%, perché c'è tantissima autoproduzione». «Questa impresa lega innovazione, ambiente, turismo e territorio, e fa un'importante offerta di qualità. Per questo credo che sarà sicuramente competitiva nel settore», ha detto l'assessore provinciale Spinelli. «Per noi è un orgoglio avere una realtà così nel nostro territorio - ha aggiunto l'assessore Chiesa - Rovereto ottiene una nuova eccellenza, dà nuove opportunità di occupazione. E, altra notizia positiva, c'è una sinergia importante con un'altra realtà eccellente del Trentino, l'acqua di Levico».

## IN BREVE

### Farmacie di turno Comunale 2 e Mori

• Di turno per la città la farmacia Comunale 2 in via Benacense 43 (0464.433077) e, per la Vallagarina, la farmacia Monte Albano di Mori, in via Terranera 45/1B (0464.911358).

### Sat Rovereto

### incontri sul futuro della montagna

• Trilogia alpina è una serie di tre incontri organizzati dalla Sat di Rovereto per ragionare sulle nostre montagne, sulla nostra identità, sul nostro futuro. Il primo incontro è stasera, alle 20.30 alla sede Sat di corso Rosmini 53 con Ezio Amistadi, autore di "Montanari si diventa". Il secondo incontro sarà martedì prossimo con Andrea Membretti, autore di "Per forza o per scelta".

### In Comune

### Imis, il numero per informazioni

• Nei giorni scorsi abbiamo riportato la notizia dell'avvio del servizio comunale per l'Imis, ma il numero telefonico fornito dal Comune era sbagliato. Il numero corretto dell'ufficio a cui chiedere informazioni sugli adempimenti Imis è 0464.452308.

### Maso Naranch

### Charity dinner per Arte Sella

• Venerdì alle 20.30 Maso Naranch, a Pannone, in Val di Gresta, presenta Charity Dinner per Arte Sella: un aperitivo musicale e una cena dal sapore speciale. Il costo della serata è di 20 euro, bevande incluse, e 20 euro di beneficenza per Arte Sella.

### Servizio elettorale

### Uffici aperti per le europee

• Apertura straordinaria dell'ufficio elettorale per le imminenti europee: da oggi a giovedì orario continuato 8.30-16.30, venerdì e sabato 8.30-18 e domenica 7-23.

## Oggi la graduatoria per gli asili nido

**Cresce la domanda.** Le richieste sono 197: un 10 per cento in più rispetto a quelle dell'anno scorso

**ROVERETO.** Sarà pubblicata oggi la graduatoria di ammissione ai nidi di infanzia. Riguarda le domande per i bambini nati entro il 30 aprile scorso, raccolte fino al 6 maggio. I bimbi saranno inseriti nei vari nidi comunali a partire da settembre. La graduatoria è valida per l'intero anno educativo e sarà quindi utilizzata anche per coprire i posti che si rendessero disponibili dopo settembre.

Le domande raccolte sono 197,

di cui 189 di famiglie residenti a Rovereto e 8 da famiglie residenti nei comuni convenzionati. Significativo l'aumento di domande rispetto all'anno scorso: il 10 per cento. Ed è un segnale positivo da molti punti di vista, considerato che il calo anche importante registrato nell'ultimo decennio è stato letto come chiaro segnale di crisi sia di natalità che, e forse soprattutto, economica. Con molte famiglie che avendo almeno uno dei genitori disoccupato, preferiscono prendersi cura direttamente dei loro bimbi. Quest'anno il 70% delle domande presentate da residenti a Rovereto riguarda famiglie in cui entrambi i genitori

sono lavoratori, ed anche qui si registra un positivo aumento (quasi il 5%) rispetto allo scorso anno.

Vengono accolte in prima battuta 161 richieste, pari all'85% del totale domande di Rovereto (contro l'82% dello scorso anno) e, per quanto riguarda le famiglie di Rovereto con entrambi i genitori che lavorano, la percentuale di accoglimento, risulta pari al 100%.

Tenuto conto dell'andamento storico delle rinunce (circa il 15% dei posti disponibili), si stima che entro il prossimo autunno tutte le domande di Rovereto possano essere accolte. A gennaio 2020 è comunque previsto che ci siano altri posti disponibili, in relazione alle

ammissioni alla scuola dell'infanzia di bambini attualmente frequentanti i nidi, azzerando quindi l'eventuale lista d'attesa residua. La percentuale delle domande accolte nei nidi indicati come prima o seconda scelta dalle famiglie è pari al 91% delle richieste.

Il Comune ricorda che nel caso di assegnazione del posto al nido, le famiglie dovranno provvedere alla formale accettazione entro le 12 di lunedì 27 maggio rivolgendosi all'ufficio Istruzione il lunedì, martedì, mercoledì e giovedì dalle 8 e 30 alle 12, martedì anche dalle 14 alle 16 e mercoledì anche dalle 14 e 30 alle 18. Il venerdì dalle 8 e 30 alle 12 e 30.



• Cresce a Rovereto la richiesta di asili nido