Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 173 del 31/01/2019

L'assessore al turismo Failoni: "La qualità vince quando il Trentino riesce a fare sistema"

Ice Top, l'eccellenza dell'acqua Levico protagonista a Expo Riva Hotel

Il Trentino è protagonista della 43° edizione di Expo Riva Hotel, la fiera sulle tendenze del settore dell'ospitalità e della ristorazione in Italia che si terrà dal 3 al 6 febbraio a Riva del Garda. Una delle novità dell'esposizione è Ice Top, la nuova iniziativa industriale - nata grazie alla sinergia con Levicoacque, azienda leader nel settore delle acque minerali leggere di alta montagna - per la produzione di ghiaccio puro del Trentino, destinato al mercato Horeca (Hotel, ristoranti e caffè). Ice Top è prodotto nel nuovo stabilimento di Rovereto, realizzato anche grazie al sostegno della Provincia autonoma di Trento a favore di aziende fortemente innovative. "Si tratta di un progetto imprenditoriale - come sottolinea l'assessore provinciale al turismo e alla promozione, Roberto Failoni - che conferma la necessità di fare sistema in Trentino per competere sui mercati nazionali ed internazionali con prodotti di qualità".

Levicoacque e Ice Top, il ghiaccio puro dal Trentino, sono iniziative industriali che sono nate e si svilupperanno in Trentino ed hanno visto il ruolo attivo dell'ente provinciale e dei suoi uffici, per lo sviluppo di imprese a forte valenza innovativa e aperte ai mercati.

Il valore distintivo di Ice Top è la materia prima (acqua trentina, elemento simbolo della purezza del territorio) e la tecnologia (sostenibile) utilizzata nel centro di produzione di Rovereto. "l nuovo prodotto, così come gli altri - spiega il titolare Mauro Franzoni -, portano in Italia e all'estero il brand Trentino, contribuendo a rafforzare l'immagine e il valore del territorio". Questi i fattori, assieme a condizioni che permettono la nascita di aziende innovative, che ci hanno convinto a suo tempo ad investire in Trentino e, come dimostra la nuova iniziativa, siamo intenzionati a continuare il percorso di crescita".

Nello specifico, "Ice Top, ghiaccio puro dal Trentino" utilizza la stessa acqua minerale Levico che è trasformata in ghiaccio puro a Rovereto, in uno stabilimento per la produzione e lo stoccaggio del ghiaccio di circa 1.000 metri quadrati, di cui circa 300 destinati a cella. "La sinergia tra Top Ice e Levicoacque - continua Franzoni - interessa due aree, Valsugana e Rovereto, di prima importanza per l'economia del Trentino".

L'impianto di Rovereto, primo impianto in Italia, utilizza tecnologia giapponese che - oltre ad ottenere una qualità superiore del ghiaccio - ha un basso consumo energetico. Grazie all'utilizzo di materia prima di alta qualità - acqua purissima e leggera che sgorga dalla fonte alpina di Levico -, il ghiaccio prodotto a Rovereto e destinato a ristoranti, hotel e locali, presenta della caratteristiche uniche: l'assoluta purezza, data dalla minima mineralizzazione dell'acqua minerale naturale; cubetti a spigolo vivo, senza cavità interne e con la minima superficie di scambio termico, a parità di volume, rispetto ai normali cubetti tronco-conici; ghiaccio ad alta densità, grazie alla tecnologia "a cella chiusa", che conferisce ai cubetti il più basso coefficiente di scioglimento del settore. Inoltre, come spiega ancora il progetto finanziato dalla Provincia autonoma di Trento, i cubetti sottoraffreddati sono più resistenti durante tutte le fasi di stoccaggio e trasporto, e conferiscono al prodotto la particolare caratteristica "marmorizzazione" Hoshizaki.

(pff)