



SOLO STOVIGLIE COMPOSTABILI IN MATER-BI ALLE ACADEMY DI TUTTOFOOD

Accordo di partnership tra Novamont e Fiera Milano finalizzato a incrementare la raccolta differenziata della frazione organica dei rifiuti

Novara – Milano, 8 maggio 2017– Fiera Milano sceglie la sostenibilità e alle ACADEMY di TUTTOFOOD - la manifestazione internazionale dedicata al food & beverage in svolgimento a Milano da oggi fino all'11 maggio - introduce l'uso esclusivo di stoviglie usa e getta MATER-BI, la bioplastica di Novamont smaltibile assieme agli scarti alimentari che consente di ottimizzare la gestione dei rifiuti riducendone l'impatto ambientale.

Le ACADEMY sono spazi di approfondimento specialistico per ogni settore di TUTTOFOOD: corsi, showcooking, degustazioni, tavole rotonde e presentazioni per oltre 150 eventi che animeranno gli spazi della manifestazione, coinvolgendo un grande numero di persone e producendo, inevitabilmente, una grande quantità di rifiuti.

Secondo Andrea Di Stefano, responsabile progetti speciali e comunicazione di business di Novamont, "Per il settore fieristico il tema della produzione dei rifiuti e del loro impatto sull'ambiente è uno dei più critici. Fiera Milano, con questa scelta, compie un primo, importantissimo passo verso quelle pratiche virtuose di sostenibilità nel segno di un'economia circolare in cui nulla è rifiuto ma tutto torna ad essere risorsa".

"L'agroalimentare di domani dovrà affrontare importanti sfide di sostenibilità, dai cambiamenti climatici alla sempre maggiore coscienza ambientale dei

consumatori – sottolinea Giustina Li Gobbi, Exhibition Director di **TUTTOFOOD** –. Con il MATER-BI portiamo una buona pratica concreta alle **ACADEMY**, momenti di formazione specialistica dedicati agli operatori, coinvolgendo i decisori per farne degli ‘evangelist’ dell’ecosostenibilità non solo nel settore ma anche presso i consumatori finali”.

Con il marchio MATER-BI Novamont produce e commercializza un’ampia famiglia di bioplastiche, biodegradabili e compostabili secondo lo standard UNI 13432, ottenute grazie a tecnologie proprietarie nel campo degli amidi, delle cellulose, degli oli vegetali e delle loro combinazioni, usate in tanti ambiti della vita quotidiana.

Le componenti essenziali per la produzione delle bioplastiche MATER-BI sono amido di mais e oli vegetali, non modificati geneticamente e coltivati in Europa con pratiche agricole di tipo tradizionale, creando filiere integrate che vanno ben oltre le bioplastiche stesse, in sinergia con il cibo e con la qualità dei territori attraverso l’applicazione di una continua innovazione.

I prodotti compostabili realizzati in MATER-BI rappresentano soluzioni capaci di chiudere il cerchio dell’economia, perché nascono dalla terra e ritornano alla terra. Evitano infatti lo smaltimento in discarica e contribuiscono alla creazione di compost di qualità, un alleato importantissimo per combattere la desertificazione e l’erosione dei suoli. Sono prodotti in grado di creare valore diffuso lungo tutta la filiera, trasformando problemi locali in imperdibili opportunità di cambiamento e di sviluppo.

Per maggiori informazioni sulle applicazioni del MATER-BI per la filiera agroalimentare si può visitare lo stand Novamont a **FRUIT&VEG INNOVATION**, la manifestazione dedicata al settore dell’ortofrutta che si svolge contemporaneamente a **TUTTOFOOD**.

FRUIT&VEG INNOVATION: PAD 6 STAND H37

(Belgio). È presente attraverso propri distributori in Benelux, Scandinavia, Danimarca, Regno Unito, Cina, Giappone, Canada, Australia e Nuova Zelanda.

Ufficio Stampa Novamont

Francesca De Sanctis - francesca.desanctis@novamont.com - tel.: +39 0321.699.611 - cell.: +39 340.1166.426