



INAUGURAZIONE EXPO2015: 10.000 PASTI “SOSTENIBILI” SERVITI NEI RISTORANTI EATALY GRAZIE ALLE STOVIGLIE USA E GETTA IN MATER-BI®

Novara, 2 maggio 2015 – Prima grande prova e grande successo per l’inaugurazione di Eataly ad EXPO2015. Oltre diecimila visitatori hanno degustato ieri le venti specialità regionali offerte dai ristoranti collocati in una posizione strategica sul decumano del sito.

Prova perfettamente riuscita anche per le stoviglie monouso fornite a Eataly in esclusiva da Novamont e integralmente realizzate in Mater-Bi®: piatti, posate, bicchieri in cartoncino spalmato con il polimero biodegradabile e compostabile ideato e prodotto dall’azienda di Novara.

La linea della famiglia di bioplastiche Mater-Bi® per il settore della ristorazione comprende piatti, bicchieri, posate, ciotole, contenitori monoporzione, cannuce, coppette e palette gelato realizzati con l’ultima generazione di biopolimeri. Approvate per il contatto con gli alimenti, con un contenuto di materia prima rinnovabile che arriva all’80%, compostabilità conforme allo standard internazionale EN13432, assenza di odore, eccellenti caratteristiche meccaniche e termoresistenza che in alcuni gradi arriva fino a 110°, **le stoviglie con cui sono serviti i pasti nei ristoranti Eataly ad EXPO possono essere raccolte con i rifiuti di cucina e avviate al compostaggio. Attraverso la riduzione della produzione di rifiuti indifferenziati e dell’emissione di gas a effetto serra i ristoranti Eataly ad EXPO contribuiranno così ad abbattere significativamente l’impatto ambientale dell’evento.**

Eataly è stato il primo operatore della ristorazione italiana di alta qualità a scegliere il Mater-Bi®.

Ad EXPO2015 in tutti i punti di ristorazione Eataly la modalità utilizzata per servire i clienti è quella del self service. Ogni ristorante fa la sua proposta, indicativamente composta da antipasto, primo, secondo e dolce. A esaltare le proposte gastronomiche un punto di somministrazione bevande con più di 100 tipologie di vino, oltre a una selezione di importanti birre. La stima è quella di servire 10mila piatti ogni giorno. I visitatori potranno scegliere tra 80 proposte diverse: 80 piatti nuovi ogni mese.

Novamont è leader nello sviluppo e nella produzione di materiali e biochemicals attraverso l'integrazione di chimica, ambiente e agricoltura. Con 370 addetti (circa il 20% dei quali impegnato in attività di R&S), ha chiuso il 2013 con un turnover di 136 milioni di euro ed investimenti costanti in attività ricerca e sviluppo (6,2% sul fatturato 2013); detiene un portafoglio di circa 1.000 brevetti. Ha sede a Novara, stabilimento produttivo a Terni e laboratori di ricerca a Novara, Terni e Piana di Monte Verna (CE). Opera tramite sue consociate a Porto Torres (SS), Bottrighe (RO), Terni e Patrica (FR). È presente attraverso sedi commerciali in Germania, Francia e Stati Uniti e attraverso propri distributori in Benelux, Scandinavia, Danimarca, Regno Unito, Cina, Giappone, Canada, Australia e Nuova Zelanda.

Ufficio Stampa Novamont - press@novamont.com

Francesca De Sanctis – francesca.desanctis@novamont.com

tel. 0321.6996.11

cell. 340.1166.426