

Eataly sceglie Mater-Bi per Expo

Nei ristoranti del comprensorio saranno utilizzati 10 milioni di stoviglie in bioplastica compostabile.

2 aprile 2015 06:18



Eataly, il noto marchio della ristorazione italiana, utilizzerà stoviglie monouso compostabili in Mater-Bi, la bioplastica di Novamont, in tutti i ristoranti allestiti ad Expo2015, l'Esposizione Universale di Milano che aprirà i battenti a maggio. Nel complesso, si tratta di quasi 10 milioni di pezzi che una volta utilizzati dai clienti saranno raccolti insieme con i rifiuti di cucina e avviati a compostaggio industriale.

Eataly conferma così non solo la sua vocazione verso la sostenibilità ambientale, ma anche il sostegno al progetto strategico di Novamont in direzione della creazione del modello "zero rifiuto organico in discarica": partire da materie prime rinnovabili (locali e non food) con cui ideare e produrre manufatti interamente realizzati in Italia che a fine vita si trasformeranno in fertile compost.

Le bioplastiche Mater-Bi per il settore del Foodservice vengono utilizzate per produrre piatti, bicchieri, posate, ciotole, contenitori monoporzione, cannucce, coppette e palette gelato.

Le stoviglie sono approvate per il contatto con gli alimenti, hanno un contenuto di materia prima rinnovabile che arriva all'80% e possono sopportare temperature fino a 110°C se prodotte con speciali gradi termoresistenti.

I prodotti che saranno i protagonisti di EXPO, tra cui il primo piatto realizzato interamente in Mater-Bi, sono il frutto di oltre venticinque anni di ricerca e innovazione Novamont all'insegna della bioeconomia, intesa come rigenerazione territoriale - nota Alessandro Ferlito, direttore commerciale Novamont -. Si tratta di stoviglie ottenute attraverso tecnologie proprietarie che hanno consentito di rivitalizzare siti non più competitivi in innovativi impianti industriali, generando nuove filiere e nuovi prodotti ma anche nuovo lavoro.

