

E' IN MATER-BI LA BUSTA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE PER LA MOZZARELLA SIMBOLO DELLA LEGALITA'

Presentata oggi al MARCA di Bologna, è frutto della collaborazione tra Cooperativa Sociale "Le Terre di Don Peppe Diana - Libera Terra" e Cooperativa Ventuno, imprese sociali nate sul terreno della lotta alla camorra e all'illegalità

Novara – Bologna, 16 gennaio 2018 – Buona, virtuosa e gustosa.

E' la mozzarella di bufala campana DOP prodotta dal caseificio gestito dalla Cooperativa Sociale "Le Terre di Don Peppe Diana - Libera Terra" presentata oggi allo stand Novamont (Pad. 26 A114-B113) al MARCA di Bologna nel nuovo packaging in MATER-BI, la bioplastica biodegradabile e compostabile di Novamont che può essere smaltita assieme agli scarti alimentari, realizzato in collaborazione con Cooperativa Ventuno, fondata da familiari di vittime della criminalità organizzata e impegnata da anni nella tutela dell'ambiente e della legalità della provincia di Caserta anche attraverso la promozione dell'uso di imballaggi biodegradabili e compostabili a norma di legge.

La mozzarella di bufala del Caseificio è degustabile in esclusiva nelle pizzerie di Gino Sorbillo, vittima proprio la scorsa notte di un attentato dinamitardo e a cui da Bologna sono stati inviati attestati di solidarietà, stima e sostegno per il suo impegno per la legalità e il territorio.

Con una produzione annua intorno alle 5 mila tonnellate, la mozzarella di bufala campana DOP è il più importante prodotto di origine protetta del Mezzogiorno. La sua filiera rappresenta una voce importante del PIL campano con circa 15 mila occupati e un fatturato intorno ai 600 milioni di euro.

La busta presentata oggi al MARCA di Bologna è stata realizzata in MATER-BI, bioplastica biodegradabile e compostabile secondo lo standard UNI 13432, ottenuta grazie a tecnologie proprietarie Novamont nel campo degli amidi, delle cellulose, degli oli vegetali e delle loro combinazioni, ed è totalmente conforme alle norme della legge 123/2017 sugli imballaggi primari alimentari, con un contenuto di materia prima

rinnovabile di almeno il 40% certificato EN 16640 e piena compliance alle disposizioni in tema di contatto con gli alimenti.

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.

Secondo Francesco Pascale, direttore di Cooperativa Ventuno, "L'utilizzo di sistemi innovativi e sostenibili, proprio a partire dagli imballaggi, rappresenta un segnale concreto di attenzione e cura dell'ambiente che completa il profilo di eccellenza di un prodotto come la mozzarella di bufala campana DOP".

Il caseificio gestito dalla Cooperativa Sociale "Le Terre di Don Peppe Diana" di Castel Volturno è la prima ed unica azienda della Campania che aderisce al Consorzio Libera Terra Mediterraneo, il sodalizio di Cooperative Sociali nate per l'utilizzo sociale dei beni confiscati alla criminalità organizzata attraverso la creazione di imprese sociali.

Il gruppo Novamont è leader nello sviluppo e nella produzione di bioplastiche e biochemicals attraverso l'integrazione di chimica, ambiente e agricoltura. Con più di 600 persone, ha chiuso il 2017 con un turnover di più di 195 milioni di euro ed investimenti costanti in attività ricerca e sviluppo (24% delle persone dedicate); 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), e Patrica (FR). È attivo all'estero con sedi in Germania, Francia e Stati Uniti e con un ufficio di rappresentanza a Bruxelles (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