



Eni gas e luce ed Eataly presentano "Sentieri Sostenibili per una Nuova Energia": la partnership all'insegna dell'efficienza energetica e delle eccellenze alimentari

Roma, 6 ottobre 2020 - Si è svolta questa mattina presso Eataly Roma, alla presenza di Nicola Farinetti, Amministratore Delegato di Eataly, e Alberto Chiarini, Amministratore Delegato di Eni gas e luce, la presentazione della partnership "Sentieri Sostenibili per una Nuova Energia".

Questa partnership si basa su una visione condivisa di valori che le due aziende hanno deciso di mettere a fattor comune, impegnandosi in un percorso di efficientamento energetico di Eataly e della sua filiera e di promozione della cultura dell'efficienza energetica presso i suoi clienti. La partnership permetterà a Eataly di ottimizzare ulteriormente i consumi energetici dei propri punti vendita riducendo l'impatto sull'ambiente. Inoltre Eni gas e luce, da gennaio 2021, fornirà ai negozi Eataly energia verde certificata prodotta da impianti alimentati da fonti rinnovabili. La partnership però non è limitata solo ai negozi, ma vuole estendersi su tutta la catena del valore: la competenza tecnica degli esperti di Eni gas e luce sarà a disposizione anche per la riqualificazione energetica degli impianti produttivi di Eataly e dei suoi fornitori.

Eni gas e luce ed Eataly vogliono inoltre stimolare le persone a fare un uso migliore dell'energia e delle risorse, per questo stanno lavorando insieme a un programma di *education* che vedrà un ricco calendario di corsi aperti al pubblico in cui gli esperti di Eni gas e luce si affiancheranno agli chef di Eataly per portare l'uso efficiente dell'energia anche in cucina.

"Eataly ha contribuito a diffondere la consapevolezza del cibo di qualità e del consumo consapevole in Italia e in Eni gas e luce ci siamo dati la missione di



accompagnare i nostri clienti a fare un uso migliore dell'energia, per usarne meno. Con Eataly condividiamo la stessa visione: consumare meglio e ridurre gli sprechi. Per questo siamo orgogliosi di essere qui oggi insieme a Eataly a dare il via ufficiale a una partnership che non è una semplice collaborazione commerciale, ma un'alleanza che si basa su una visione condivisa di valori, per unire le forze al fine di contribuire a diffondere la cultura della sostenibilità e dell'importanza dell'efficienza energetica", ha dichiarato Alberto Chiarini, Amministratore Delegato di Eni gas e luce.

Nicola Farinetti, Amministratore Delegato di Eataly ha commentato: "Abbiamo scelto Eni gas e luce come compagno di viaggio, perché dispone delle attitudini e competenze giuste per noi. Con loro creiamo il nostro percorso verso il risparmio energetico. Una sfida emozionante perché porterà a cambiamenti nello stile di vita di tutti noi, in qualunque campo. Ogni settore dell'economia e della società dovrà individuare il proprio sentiero sostenibile: un sentiero all'inizio stretto che si potrà allargare man mano che aumenta il numero, la qualità e il potenziale dei contributori. Un percorso che ha già trasformato Eataly Roma in un luogo più smart da frequentare".

Maggiori informazioni sono disponibili su enigaseluce.com/eataly e su www.eataly.it



Dettagli della partnership “Sentieri Sostenibili per una Nuova Energia”:

Il primo intervento di riqualificazione energetica dei negozi Eataly è stato effettuato nel punto vendita di Roma dove, grazie all'utilizzo di strumenti di monitoraggio, nell'ultima diagnosi energetica effettuata congiuntamente dai tecnici di Eataly e dagli esperti della divisione Servizi Energetici (ESCO) di Eni gas e luce, è stato identificato che la maggiore causa di consumo è il complesso delle attività di riscaldamento, raffrescamento e ventilazione. Sulla base dei dati acquisiti si è quindi deciso di intervenire sulla riduzione dei volumi per la climatizzazione assicurando, al contempo, eccellenti prestazioni di comfort ambientale e di qualità dell'aria, sia per le persone sia per i prodotti di Eataly.

Nelle aree di Eataly Roma in cui sono stati effettuati gli interventi di efficientamento, l'ottimizzazione dell'energia utilizzata è stata ottenuta anche grazie all'installazione di un sistema avanzato che permette di mantenere la temperatura ottimale e il comfort in tutte le stagioni e in tutti gli ambienti. Il sistema implementato da Eni gas e luce consente la gestione e l'ottimizzazione dinamica degli impianti di riscaldamento, raffrescamento, ventilazione e condizionamento e contribuisce a evitare l'emissione di 150 tonnellate di CO₂ l'anno sul complesso dell'attività del negozio. I flussi d'aria vengono costantemente monitorati e gli impianti di climatizzazione gestiti in maniera intelligente continuando a garantire la salubrità e il comfort degli ambienti oltre che la qualità dei prodotti. Oltre a Eataly Roma, ulteriori interventi di efficientamento energetico sono stati realizzati nel punto vendita di Piacenza e saranno implementati a breve anche sui negozi di Milano e Torino. Tali interventi consentiranno di ridurre i consumi energetici e al contempo di garantire i corretti valori di qualità dell'aria richiesti in un ambiente con un potenziale afflusso di persone elevato.

Eni gas e luce si occuperà inoltre di valutare la corretta gestione di tutti gli altri impianti già in uso nei diversi punti vendita Eataly, con una manutenzione mirata, il monitoraggio e l'analisi dei consumi e lo studio delle attività comportamentali legate al



consumo. Verranno poi individuate le possibili aree di miglioramento impiantistico suggerendo investimenti in tecnologie innovative, in soluzioni di recupero energetico e nell'autoproduzione dell'energia.

Per quanto riguarda le attività di *education*, da oggi sarà possibile acquistare online, sul sito di Eataly, i corsi dei "Sentieri Sostenibili". I corsi si terranno in otto punti vendita Eataly in Italia e vedranno un calendario di lezioni tenute dagli chef di Eataly e dagli esperti energetici di Eni gas e luce. Ogni appuntamento sarà l'occasione per insegnare a utilizzare ingredienti di prima qualità, buoni dal punto di vista organolettico e puliti dal punto di vista ambientale, preferendo prodotti di stagione e con packaging ridotti al minimo, attraverso ricette che incentivino il risparmio energetico anche in cucina.

Le ricette presentate durante i corsi risponderanno ai quattro criteri:

- valorizzazione di ingredienti di stagione, con preferenza per produzioni locali;
- impiego di ingredienti che utilizzano poca acqua nel processo di cottura;
- metodi di cottura a basso impatto energetico;
- riutilizzo e valorizzazione degli scarti e degli avanzi di cucina;

Tutte le ricette dei corsi andranno a comporre "il ricettario della sostenibilità" targato Eni gas e luce ed Eataly che verrà pubblicato sul sito di entrambi i partner.

--- Fine ---



Informazioni su Eataly

Eataly, nata nel 2007 da un'idea di Oscar Farinetti, oggi conta 40 punti vendita in tutto il mondo e offre una selezione dei migliori prodotti di piccoli produttori artigianali a prezzi sostenibili, limitando al massimo i passaggi nella catena distributiva e creando un contatto diretto tra produttore e consumatore. L'obiettivo principale di Eataly è aumentare la percentuale di chi mangia in modo consapevole, scegliendo prodotti italiani di alta qualità, con particolare attenzione all'origine e alla lavorazione delle materie prime. La filosofia adottata è duplice: da un lato vi è l'offerta di prodotti sia sotto forma di distribuzione che sotto forma di opportunità di ristorazione; dall'altro lato, la proposta di corsi di cucina, degustazioni, incontri con grandi chef, con le grandi cantine o con gli artigiani, didattica gratuita per bambini e anziani. Quest'ultimo aspetto riassume la vera originalità di Eataly e costituisce il punto di partenza per suscitare nel consumatore una corretta percezione della qualità, in grado di muovere le sane leve del gusto e del godimento, che rendono l'essere umano più appagato e felice.

Per maggiori informazioni www.eataly.it

Informazioni su Eni gas e luce

Eni gas e luce, società interamente controllata da Eni SpA, fornisce gas, elettricità e soluzioni energetiche per il mercato retail e business. La Società opera in quattro paesi europei con 1.600 dipendenti. Con 9 milioni di clienti in Italia, Eni gas e luce è il primo fornitore di gas naturale a famiglie, condomini e piccole imprese ed è il secondo operatore nel mercato libero per la fornitura di energia elettrica per uso domestico. Eni gas e luce dispone inoltre di una rete di Energy Store in Italia composta da 150 punti vendita che offrono consulenza personalizzata ai clienti.

Eni gas e luce è presente sul mercato delle soluzioni energetiche in partnership con aziende leader nei rispettivi mercati, con l'obiettivo di offrire una gamma di prodotti ad alta efficienza energetica e una serie di servizi per abitazioni e condomini che vadano oltre la semplice fornitura di gas ed elettricità. Recentemente, Eni gas e luce ha inoltre finalizzato l'acquisizione di Evolvere SpA, diventando leader di mercato in Italia nella generazione distribuita da impianto solare, e del 20% di Tate srl, innovativa start-up attiva dal 2019 nella vendita di energia elettrica e gas esclusivamente online grazie alla sua app.

Per maggiori informazioni www.enigaseluce.com

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Eataly:

Simona Milvo 348 3525169

Arianna Mauro 392 7436236



s.milvo@eataly.it

press@passionfruihub.com

Sito internet: www.eataly.it

Ufficio stampa Eni:

Contatti societari:

Ufficio Stampa: Tel. +39.0252031875 – +39.0659822030

Numero verde azionisti (dall'Italia): 800940924

Numero verde azionisti (dall'estero): + 80011223456

Centralino: +39-0659821

ufficio.stampa@eni.com

segreteria societaria.azionisti@eni.com

investor.relations@eni.com

Sito internet: www.eni.com