



NASCE MALNATT, LA BIRRA DELLE CARCERI DI MILANO

Presentata oggi dall'Assessore Cristina Tajani e dal Provveditore Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria, Pietro Buffa, la prima "produzione congiunta" di birra degli Istituti penitenziari di Bollate, Opera, San Vittore.

Milano, Palazzo Marino, 27 giugno 2019 – Si chiama "**Malnatt, il gusto del riscatto**" l'innovativo progetto brassicolo della città di Milano che vuole accendere l'attenzione sul tema e il valore del reinserimento delle persone carcerate ed ex-carcerate nel mondo produttivo.

Il progetto nasce dalla collaborazione tra i **Direttori dei tre Istituti penitenziari milanesi di Bollate, Opera e San Vittore** e un **gruppo di imprenditori ed esercenti del territorio milanese**, grazie al supporto del **Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria** e del **Comune di Milano**.

Finalità del progetto è rafforzare ulteriormente il ponte tra le attività educative e produttive svolte in carcere e il territorio milanese: **grazie alla filiera birraria, Malnatt darà un'opportunità concreta di formazione e lavoro ad alcuni detenuti ed ex-detenuti**, in particolare nelle **fasi di produzione** - presso **l'Azienda Agricola La Morosina nel Parco del Ticino** - e di **distribuzione presso la società Pesce**.

A tendere, l'inserimento potrà coinvolgere anche le attività di servizio grazie alla collaborazione con gli esercenti che si renderanno disponibili.

L'obiettivo atteso, a 24 mesi dal lancio, è duplice: **reinserire almeno dieci detenuti o ex-detenuti e generare risorse per sostenere ulteriori progetti che procurino ricadute positive sul sistema di esecuzione penale**.

Le birre Malnatt, attualmente in fase di distribuzione presso il canale horeca e moderno (a seguire l'elenco dei locali milanesi che hanno già aderito), sono **birre agricole** - ovvero prodotte con materie prime coltivate in loco presso La Morosina - ad alta fermentazione, non pastorizzate, non filtrate e rifermentate in bottiglia o in fusto. Tre saranno le referenze prodotte e dedicate ai tre istituti carcerari di Milano: **Malnatt San Vittore**, birra chiara non filtrata di solo malto d'orzo; **Malnatt Bollate**, birra di frumento; **Malnatt Opera**, birra rossa.

Nome e logo di Malnatt (termine del dialetto milanese che sta affettuosamente a significare "nato male"), ideati da Take, **l'Agenzia di comunicazione partner del progetto**, pongono in particolare l'accento sulla milanesità del progetto e sulla cultura popolare meneghina. Non a caso, è un malnatt il protagonista di **Ma mi**, la celebre canzone, scritta da Giorgio Strehler e cantata da Ornella Vanoni e poi da Enzo Iannacci, che racconta di una detenzione nel Carcere di San Vittore.

La **presenza digitale di Birra Malnatt** – attraverso il sito www.birramalnatt.it e i canali Facebook e Instagram – è curata da **Redfarm**, società di produzione e comunicazione digitale controllata da Take.

Ufficio stampa
Cantiere di Comunicazione – tel 02 87383180
Francesca Perrone – f.perrone@cantieredicomunicazione.com
cell. 345 7128468



LE BIRRE MALNATT

Le birre Malnatt sono prodotte con orzo e frumento coltivati nel Parco del Ticino e maltati nel maltificio aziendale consortile.

MALNATT SAN VITTORE



Birra chiara non filtrata, di facile bevuta, ma mai banale. Le note amaricanti derivanti dal luppolo coltivato nella cascina ben bilanciano il sapore del malto

Tipo di birra: birra chiara non filtrata
Stile: blond belgian ale
Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Fermentazione: alta fermentazione, rifermentata in bottiglia
Aroma: fragrante, fresco di malto e di luppolo
Colore: oro
Gusto: rinfrescante, gradevole e corposo
Amaro: moderato
Gradazione: 5,50%vol

MALNATT BOLLATE



Birra di frumento con una schiuma particolarmente persistente, un aroma erbaceo e un sapore mielato e fresco con sentori di banana.

Tipo birra: birra di frumento non filtrata
Stile: weiss
Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo, lievito
Fermentazione: alta fermentazione, rifermentata in bottiglia
Aroma: persistente, erbaceo, fruttato
Colore: oro opalescente
Gusto: rinfrescante, morbido e abboccato
Amaro: percettibile
Gradazione: 5,2% vol

MALNATT OPERA



Birra rossa dall'intenso aroma di frutti di sottobosco e dal gusto rotondo dove è ben percettibile il malto caramello e la liquirizia.

Tipo Birra: birra ambrata non filtrata
Stile: red ale
Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Fermentazione: alta fermentazione. Rifermentata in bottiglia
Aroma: intenso, fruttato
Colore: ambrato
Gusto: armonioso, aromatico e corposo
Amaro: percettibile
Gradazione: 5,50%vol