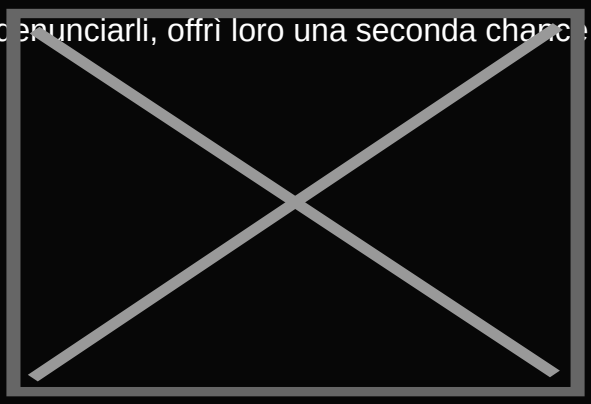
Rum Santa Teresa, CSR vissuta sul campo

thumbnail-santa-teresa-2-64c0a13d

Grazie al gioco del rugby la famiglia Vollmer, proprietaria da 226 anni dell'Hacienda nel centro del Venezuela, dal 2003 offre una seconda chance ai membri delle gang locali. E intanto produce 1796, un rum super premium con il metodo Solera, tra i più premiati al mondo.

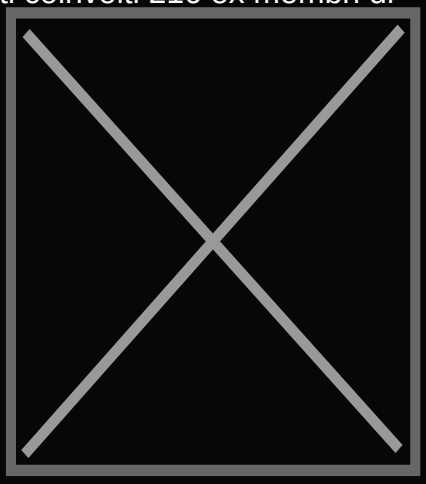
È incredibile la storia di Rum Santa Teresa e ogni volta che la si sente ci si stupisce di tanta decisone, forza, coraggio. Qualità che hanno permesso al rampollo di una famiglia di proprietari terrieri venezuelani e produttori di rum da 200 anni, nel 2003, di rischiare la sua stessa vita sedendosi a un tavolo con i membri di due gang rivali. Avevano fatto irruzione nell'Hacienda in Venezuela. Invece di denunciarli, offrì loro una seconda chance, la formazione necessaria e un lavoro onesto.



Nacque così il **Progetto Alcatraz**, un programma che accoglie le bande criminali, le riabilita e le reinserisce nella società combinando la formazione professionale e personale con il supporto psicologico, l'educazione accademica e il gioco del rugby, centrale nel processo di reinserimento per la capacità di insegnare valori quali rispetto, disciplina, lavoro di squadra, spirito sportivo e umiltà. Qualcosa di più di un progetto di CSR, insomma.

Gangster, bartender, imprenditore: la storia di Anther Herrera

Una storia davvero speciale: questa volta a raccontarla alla terrazza Martini a Milano c'era un testimonial d'eccezione, **Anther Herrera**, 30 anni e un'altra vita alle spalle, ex capo della 11° e più recente gang criminale che ha aderito al progetto (in 15 anni sono stati coinvolti 216 ex membri di gang, 36 centri penitenziali e oltre 900 carcerati).



"*Sono entrato in una banda a 15 anni, i miei erano onesti lavoratori m* *a*

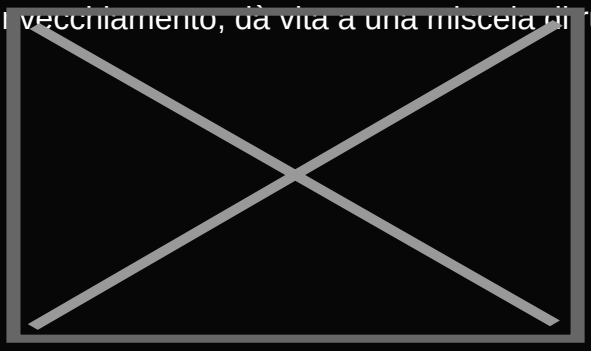
nel mio quartiere giravano persone con grandi machine e tanti soldi e questo mi attirava. Però rischiavo la vita tutti i giorni, dovevo girare vestito di nero e con un passamontagna per non farmi riconoscere. Alberto Vollmer mi ha dato una seconda chance: io e la mia gang abbiamo lasciato le armi e, isolati, abbiamo intrapreso un percorso di 4 mesi con uno psicologo, abbiamo giocato a rugby e siamo stati formati anche nella mixology. Ma io volevo creare una mia azienda: il 5 ottobre scorso è nata la società. Distribuiamo i ***rum Santa Teresa*** *in Venezuela. Siamo 15, tutti gli ex membri della gang*".

Non solo: tutti gli ex membri della gang hanno accettato di lavorare alla società. "Senz'altro, la nostra non era vita, io credo nelle seconde opportunità e spero che lo facciano anche gli altri sentendo la mia testimonianza". Con un momento che, più di tutti, è rimasto nella mente dei partecipanti. "*Quando eravamo a giocare con la squadra, equipo Alcatraz, a un torneo in Spagna e sono arrivati a trovarci e a* ***giocare con noi gli All Blacks****, la nazionale neozelandese, i più forti del mondo*".

Il metodo Solera

Santa Teresa 1796, il rum super premium più premiato al mondo, è l'etichetta creata da Alberto Vollmer, membro della quarta generazione della famiglia Vollmer, per celebrare il bicentenario dalla nascita dell'azienda nella **valle di Aragua**, una zona fertile e ricca d'acqua nel centro del Venezuela. È prodotto tramite il metodo spagnolo Solera, tradizionalmente utilizzato per la produzione di brandy e sherry, che, grazie a un sistema di passaggi a cascata tra botti contenenti vari gradi di

il vecchiamento, dà vita a una miscela di rum invecchiati.



Tutte le fasi di lavorazione, dalla fermentazione alla distillazione, invecchiamento e miscelazione, avvengono nella **Hacienda Santa Teresa**. Combinando la complessa artigianalità del metodo di produzione comunemente associata al mondo del whisky con la socialità e spontaneità del mondo del rum, Santa Teresa 1796 si distingue per un gusto ricco ma dal finale secco, dal colore ambra scura e dall'aroma fruttato con note di legno, nocciola, cuoio, vaniglia, cannella, cioccolato fondente, prugna, miele e pepe.
"*Il metodo Solera assicura che in ogni bottiglia di Santa Teresa 1796 ci sia un tocco proveniente dal barile originale* - ha spiegato la maestra ronera **Nancy Duarte** - *La Solera è un metodo complesso, ma del resto niente è facile in Venezuela. Consiste in quattro file di barrique sistemate una sopra l'altra. Il rum discende a cascata, per gravità, dall'alto verso il basso e si preleva il rum dalla parte più bassa, in modo che in ogni bottiglia ci sarà una parte del primo rum del 1996. È un processo che garantisce morbidezza ed equilibrio*".

Il rum Santa Teresa è distribuito fuori dal Venezuela da **Bacardi**.