

Entrevista a M^a Amparo García Méndez (Olga) Sucesora de José García González: “La Violetera”

Introducción:

Esta historia comienza con mis padres, quienes se conocieron en España en un tiempo lleno de cambios, mi padre nació en Barcelona en 1914 y mi madre en Badajoz, en Fuente del Arco, en 1919, se casaron en Zafra, Badajoz, en 1945 y ese mismo año llegaron a Constantina. Mi padre comenzó a trabajar en la fábrica de anís "La Gitana", en un lugar que en la década de 1950 era conocido por su floreciente industria del anís, con más de 16 fábricas, 5 bodegas exportadoras de vino y 2 fábricas de alcohol, todo gracias a las ricas aguas de la región.

Desarrollo:

Sin embargo, en 1961 solo quedaban tres o cuatro fábricas de anís en Constantina. Yo nací un año después, el 25 de abril de 1962, y empecé a trabajar en la antigua fábrica de anís “La Violetera”, marca que ideó mi padre porque era admirador de Sara Montiel cuando en 1958 hizo la película “La Violetera que la encumbrara a la fama y es la que representa nuestras etiquetas”, situada en la calle Álamos, número 2. Mi padre se instaló allí junto a su socio Manolo García, quien se retiró al poco tiempo dejando a mi padre a cargo de la empresa, quien generó puestos de trabajo y luchó por mantener una industria importante y de prestigio para Constantina.

Al principio, contábamos con un equipo pequeño: cuatro señoritas en la sala de embotellar, dos cocedores y dos escribientes. Rafael Navarro se encargaba de la contabilidad del alcohol, mientras que Manolo Medina, uno de los cocedores, ayudaba a mi padre, con el tiempo mis hermanos se unieron a la empresa, pero a medida que fueron formando sus propias familias, empezaron a alejarse del negocio.

Recuerdo una entrevista que mi padre dio en la KTV, donde expresaba su preocupación sobre el futuro de la empresa, a pesar de que siempre había sido reconocida por la calidad de sus productos, su filosofía era clara: “Por barato no te van a recordar, pero por bueno y por calidad, sí”, este enfoque fue el que me motivó cuando regresé a la industria, ya que muchos en la comunidad me dijeron que mi regreso era crucial para preservar la tradición del anís en Constantina.

La Contabilidad del Alcohol:

Mi hermano Fini (Serafín) aprendió a llevar los libros de alcohol y a destilar, y me enseñó a mí dicha contabilidad. Para entenderlo, hay que saber que el manejo del alcohol implica una contabilidad rigurosa, ya que los inspectores de aduanas revisan las precintas y los libros de alcohol, en su forma tradicional, se registraban manualmente, pero cuando yo volví a la empresa, se habían digitalizado.

El 2020 fue un año especialmente duro, ya que perdí a mi madre y también enfrenté nuevos desafíos como el cambio en la normativa para los libros de alcohol y la caída de ventas por la pandemia.

Tradición y Reconocimiento:

Cuando recuperé la industria en 2015, comencé de cero, a pesar de las dificultades me aferré a la historia y tradición de la empresa, sigo manteniendo las mismas infraestructuras, lo que se innova es la oficina, tecnología, nuevas fórmulas y nueva forma de llevanza de libros. Hemos participado en ferias a nivel internacional donde hemos obtenido premios con Medallas de Oro, Plata, en catas a ciegas a los anisados, licores y ginebra seca con aromas a violetas.

2. Sucesora de José García González: Anís “Padre Benito”, “La Violetera”. (C/ Mentidero, 2)

- En septiembre de 2021, nuestro Anís Dulce La Violetera, recibió la medalla Gran Oro / Grand Gold en el concurso internacional CINVE AWARDS 2021 que lo acredita como uno de los mejores en la categoría de espirituosos.
- Diploma CINVE 2024 en categoría oro, al licor de Castañas.
- Diploma CINVE 2023 en categoría plata, a la Ginebra aroma de Violetas.
- Mención de Oro en la categoría de Licor Tradicional del IV Premios "Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla", a Anís Dulce La Violetera, éste fue celebrado en 2019.
- Distinción "Diputación de Sevilla de Oro" en la categoría de Licores Tradicionales a: Anís Seco La Violetera 2022.

El Legado Familiar:

La crema de guindas que se producía aquí, tenía un lugar especial en la cultura local; se pedía en los bares como un “Don Carlos” el eslogan era “para un buen Don Carlos, guinda El Abuelo”. En Constantina, las fábricas como "Emperatriz", "La Violetera", "Padre Benito" y "El Abuelo" son parte de nuestra historia.

Cierre: La historia del anís en Constantina es rica y compleja, llena de tradición y esfuerzo familiar. Aunque hemos enfrentado desafíos, estoy decidida a seguir adelante, manteniendo viva la esencia de lo que hemos construido. La tradición del anís como parte de nuestra identidad, merece ser valorada y preservada.



2. Sucesora de José García González: Anís “Padre Benito”, “La Violetera”. (C/ Mentidero, 2)

