

Assegura fabricante do licor

Sobral da Lagoa produz a verdadeira Ginja de Óbidos

Uma garrafa de ginja de Óbidos é a melhor lembrança que qualquer pessoa que visite a vila medieval pode oferecer aos amigos. Até a Região de Turismo do Oeste acredita nas potencialidades de promoção da região que este produto tem e pagou o design das caixas que guardam os milhares de garrafas da genuína ginjinha caseira, produzida ao longo do ano numa fábrica tradicional da aldeia do Sobral da Lagoa.

"O presidente da Região de Turismo disse-me uma vez que tem mais vantagens as pessoas levarem uma garrafa do que folhetos promocionais de Óbidos, porque da ginja certamente se recordarão, enquanto que as brochuras acabam por ir parar no lixo", conta Dário Pimpão, o fabricante, para quem "falar na existência de uma empresa é muito forte, isto é mais uma actividade em família", sublinha, fazendo notar que, para além dele, trabalham na produção do licor a sua mãe, a sua esposa e uma funcionária. "Na altura da colheita é que chegamos a ter 20 a 30 pessoas a tirar os pés às ginjas. É uma festa", exclama.

Há mais de quinze anos que Dário Pimpão se dedica a esta produção, que herdou do pai. "Dantes havia muitas ginjas, agora há muito menos e esse é o grande problema com que nos deparamos", indica.

A ginjeira era um arbusto comum na bordadura dos terrenos agrícolas, mas com a chegada dos tractores tornou-se um estorvo e a remoção foi a opção de muitos agricultores, e assim es-



tão a rarear as grandes manchas de ginjeira existentes na região de Óbidos. A falta de apoio comunitário à plantação poderá também ter motivado a que os produtores apostassem noutras árvores de fruto.

O produtor assegura que a ginja de Óbidos, recolhida nos campos do Sobral da Lagoa, Vau e A-da-Gorda, tem "características únicas, ao nível da acidez, que não se encontram em ginjas de outros pontos do país" e aí reside um dos "segredos" da receita do licor.

"Só utilizamos ginjas da região e não admito a hipótese de recorrer a outras, como fazem alguns produtores, que adicionam outras essências, misturas e corantes. Queremos manter a tradição e não basta colocar a imagem do castelo na garrafa para se dizer que se faz a genuína ginjinha de Óbidos", frisa, manifestando que "temos de acabar com os oportunismos, porque há pessoas que se estão a aproveitar, dizendo que fazem licor de ginja de Óbidos, quando a ginja é de 200

quilómetros daqui".

A par da defesa da criação de uma região demarcada e certificação para a ginja de Óbidos, cujo processo entregou à

os agricultores".

Na última colheita, em finais de Junho, a ginja chegou a ser comprada a três euros e meio o quilo, valores considerados



Câmara Municipal, Dário Pimpão está a tentar, junto da Zona Agrária, incentivar alguns agricultores a apostarem na plantação de ginjais, embora reconheça que "a falta de regularidade e a floração muito cedo, que pode levar a que o frio estrague a fruta, é algo que afasta

"muito caros", e se a tendência continuar, corre-se o risco da extinção do licor. "Também fazemos doce de ginja, mas em pouca quantidade, porque não chega para mais", refere.

Apesar de tudo, o licor "Oppidum" (designação romana de Óbidos) é

cada vez mais procurado, sobretudo por estrangeiros que visitam a vila. Existem garrafas para todos os gostos: de 4 cl (garrafas de bolso), 50 cl, 70 cl e 4,5 litros, com ou sem ginjas no interior, e 19° de volume. "As pessoas acham muita piada às ginjas dentro da garrafa, mas não há grande diferença se não tiver o fruto inteiro", salienta Dário Pimpão.

Senhoras apreciam

Paulo Moreiras, autor de um livro sobre o licor - "O elogio da ginja", resultado de uma investigação que realizou, descreve que Óbidos é uma das principais referências da

A partida, fazer ginjinha nem é difícil e até pode ser feita em casa sem grandes utensílios. A receita passa por encher um recipiente com aquele fruto vermelho arroxeado de sabor agridoce. Quanto mais ácido for, melhor.

As ginjas devem depois ser cobertas ligeiramente com uma boa aguardente, de preferência vínica, e bem forte, de 70° ou 75°. Não se deve abusar da aguardente. Esta infusão deve ser guardada fechada durante oito a doze meses.

Passado este tempo, o líquido deve ser escorrido para uma panela e deve ser adicionado açúcar (cerca de 3,5 quilos por cada dez litros), amornando levemente para ajudar a dissolver.

As ginjas devem ser distribuídas por garrafas ou outros recipientes de vidro, desde que se possa colocar uma rolha, e depois junta-se o líquido.

Agora é só esperar que as ginjas desçam para o fundo das garrafas, bem fechadas, o que demora cerca de duas a três semanas.

O resultado será um licor com um cheirinho leve e agradável, sem corantes nem conservantes, delicioso e ótimo para brindes. As mulheres são grandes apreciadoras deste tipo de bebida, uma vez que é doce. Mas não se caia em ilusões, porque o teor alcoólico facilmente dá a volta à cabeça a quem quer que beba o licor.

Francisco Gomes (texto)
Carlos Barroso (fotos)