



Totalmente artesanal

O ponto de partida da Oppidum foi uma longa tradição familiar ligada à produção e comércio de ginja (fruto). O passo para o fabrico de ginja foi natural e hoje esta empresa familiar de Óbidos orgulha-se de colocar no mercado um produto integralmente feito à base de ginja e com um processo totalmente artesanal. À frente deste projecto está Dário Pimpão que explica à nossa reportagem o funcionamento desta pequena empresa que todos os anos tem conseguido crescer sustentadamente, na ordem dos 15 a 20%. As vendas do licor são feitas a nível nacional, com maior incidência na região de Óbidos, deixando de fora a chamada grande distribuição evitando assim a eventualidade de não ter produto suficiente para honrar os compromissos.

As ginjas usadas na Oppidum são de Óbidos, mais concretamente da freguesia de Sobral da Lagoa e arredores, possuindo assim as características inerentes ao microclima que aí se faz sentir.



Processo de Fabrico:

- Tudo começa no ginjal onde o fruto é colhido na fase certa da maturação;
- Uma vez na unidade as ginjas são imediatamente processadas visto serem altamente perecíveis;
- São armazenadas numa infusão por um período mínimo de 10 a 12 meses;
- Posteriormente essa mesma infusão é prensada e armazenada nas condições adequadas;
- Antes do engarrafamento o produto passa por vários controlos de qualidade para que se mantenha o mais uniforme possível;
- Manualmente cada garrafa é cheia, fechada hermeticamente e selada com lacre.

A marca escolhida para o produto foi Oppidum, palavra que muitos defendem ter estado na origem do nome da Vila de Óbidos

As embalagens são várias, apresentando produtos completamente diferentes:

- Com ginjas;
- Sem ginjas;
- Ginja com chocolate (invenção registada e uso exclusivo)



Pub.



LICOR DE GINJA DE ÓBIDOS

Rua Padre José Honorato, 3
2510-651 Sobral da Lagoa
Tel. 262 969 109 / 966 30 925 /
Fax. 262 969 644
geral@ginjadeobidos.com
www.ginjadeobidos.com