

A ginja de Óbidos

Nesta época do ano, o Sobral da Lagoa veste-se de branco. Nas encostas da mais pequena freguesia do concelho de Óbidos, com largas vistas para o castelo e Lagoa, terrenos virados a poente descem em suaves declives, numa paleta de brancos impossíveis de reproduzir, a marcar a época da floração das ginjeiras

É destes terrenos férteis, numa aldeia fortemente ligada à produção agrícola, que saem as ginjas, fruto que eternizou a apreciada ginja de Óbidos. É aqui que Dário Pimpão, mestre licorista natural da terra, se abastece do fruto que lhe permite produzir a ginja *OPPIDUM* a mais antiga e reconhecida ginja de Óbidos.

Árvore de crescimento espontâneo, as ginjeiras dividem propriedades, servem de protecção das searas ao vento e fixam socalcos entre vizinhos. Há muito fonte de rendimento extra para os pequenos produtores agrícolas, só na última década se iniciaram as primeiras experiências para «domesticiar» uma árvore/arbusto, com

■ Perfil de Dário Pimpão, mestre licorista



Natural do Sobral da Lagoa, 55 anos, casado, com uma filha, Dário Pimpão nasce no ceio de uma família ligada às lides da terra e num ambiente em que as ginjeiras e o seu fruto, as ginjas desde sempre fizeram parte do quotidiano e da paisagem de uma das aldeias mais bonitas do concelho de Óbidos. Autodidacta na arte de produzir ginja, as primeiras influências chegaram através do avô, figura reconhecida na terra que negociava a ginja (fruto) a qual era vendida a licoristas.

Tanto no Sobral da Lagoa, como em Óbidos a tradição de fazer Ginja em casa é antiga, daí o apurar um licor de grande qualidade 100% natural,

levou ao mestre licorista décadas, até desenvolver a fórmula daquela que é a Ginja de Óbidos de referência.

A produção para venda em quantidades sustentáveis como negócio teve início em 1987, tendo ao longo dos últimos 23 anos como resultado da grande qualidade do licor e características únicas, mantido um crescimento sustentado, sem nunca abandonar os métodos artesanais.

Dário Pimpão, assume-se acima de tudo como mestre licorista, com grande paixão pelo seu trabalho o qual exige inspiração constante para manter os níveis de qualidade a que habituou os seus clientes.

O licor da Ginja com Chocolate foi a sua última criação.

a plantação dos primeiros pomares. Beneficiando de um micro clima com características muito próprias – ventos predominantes do norte, névoas empurradas pelo Atlântico que sobem as encostas vindas da Lagoa e excelente exposição solar –, dá origem ao fruto que, depois de preparado e tratado, chega aos apreciadores no seu estágio primário, 100% natural. A abundância do fruto terá inspirado os vários conventos da região, por altura do século XVII, a produzir o licor, tendo a receita passado os muros do silêncio com o advento do liberalismo, para ser produzido de forma caseira com uma disputa salutar entre famílias na apresentação da melhor ginja.