

A CAPITAL

DR: ANTÓNIO MATOS

DOMINGO 28 ABRIL 2002 | ANO XXXIV (II SÉRIE) | N.º 10 728

PREÇO: 1 EURO (IVA INCLuíDO)

O CRIADOR DA GINJINHA

A escassos quilómetros da vila de Óbidos, em Sobral da Lagoa, Dário Pimpão produz uma das melhores ginjinhas da região. Chama-se "Oppidum" e há garrafas com e sem elas (as ginjas), com maior e menor requinte, em vários tamanhos. Os métodos que utiliza, desde o cultivo das árvores à produção da bebida, obedecem à receita tradicional e a cuidados de exigentes cuidados de higiene. A ginja, quando é colhida é posta numa infusão hidroalcoólica, onde fica nunca menos de oito a dez meses. "Aquilo que dá uma qualidade superior a este tipo de produto é o fruto que é silvestre, bravo e único no país. É isso que dá o travo

único a esta bebida", refere Dário Pimpão que herdou este negócio da família e está apostado em preservar a autenticidade da ginjinha que, devido à grande procura, tem sofrido bastantes adulterações. Uma das garantias da qualidade da ginja que faz, é a grande concentração de fruto, o que dispensa a adição de essências e corantes. Apesar de vender para todo o país, o mercado existente em Óbidos é suficiente para escoar toda a produção da "Oppidum". Contra todas as imitações provocadas pela moda de óbidos e da ginginha.



SOBRAL DA LAGOA Oppidum

Licor de ginja
8,75 euros

É de tradição e motivo festivo ir-se a Óbidos à ginginha. Proliferam os tascos, as taberninhas, onde se saboreia a boa ginja, algumas só servindo ginja e irritando-se mesmo os seus gerentes quando se pedem outras bebidas. Passemos à frente: há boa ginja por cá e uma delas, a que Dário Pimpão fabrica no Sobral da Lagoa, recomenda-se pela sua qualidade e naturalidade. A fórmula é simples: ginja, açúcar, álcool e água. Evite as ginjas artificiais à base de corantes. Peça-a com ou sem elas (ginjas) ou traga-a para casa. A Oppidum, custa na Loja do Vinho, em Óbidos (262 959 454)