

Verdadeira ginjinha salva por certificado

Fruto que cresce no concelho poderá ter denominação de origem

FOTOS: HENRIQUES DA CUNHA

ALEXANDRA SERÓDIO

A verdadeira ginjinha de Óbidos, feita sem corantes ou essências, poderá vir a ser "salva" caso consiga a certificação e passe a ter uma denominação de origem. O processo, que está agora a dar os primeiros passos e que poderá estar concluído ainda este ano, já encontrou adeptos junto de alguns produtores do tradicional produto.

Dário Pimpão é um deles e revela que a ideia de certificação até foi dele. Há anos, confessa, que luta para que "a verdadeira ginjinha possa ser distinguida daquelas que são adulteradas".

A sensibilização de autarcas e outros responsáveis é uma batalha que o vai animando, apesar de reconhecer que a certificação "até poderá trazer alguns problemas". É que a ginjinha de Óbidos é feita exclusivamente com os frutos que crescem em terrenos do concelho, nomeadamente em Sobral e Amoreira, e que ultimamente "não têm vingado".

Pouca produção

Esta é uma "região afro-climática", que permite o desenvolvimento deste "arbusto silvestre de uma forma espontânea". Contudo, por razões para já desconhecidas, a produção de ginja tem vindo a diminuir, situação que poderá levar à ruptura de "stocks" se no próximo ano "o arbusto não vingar".

Dário Pimpão recorda que, na última Primavera, "tudo estava em flor, até parecia um campo de amendoeiras". O tempo foi bom, não houve chuva, mas mesmo assim "a ginja não vingou, não se sabe muito bem porquê".

Há dois anos que a situação se repete, por isso não é de estranhar que a ginjinha seja vendida a preços mais elevados. "A nossa é feita de uma forma artesanal e não usamos nenhum produto", garante Dário Pimpão. "Colocamos a fruta em álcool a 96 graus e deixamos ficar. Quanto mais tempo estiver guardada, melhor é a ginjinha", explica, acusando alguns produtores de adulterarem a verdadeira ginjinha de Óbidos. "Há quem utilize cerejas, coloque essências e corantes, ou vinho", revela o produtor. "Não é que esta ginjinha seja má", admite, mas é seguramente "diferente".

Por isso, defende a ideia de distinguir as bebidas que se fazem no país, para que "o consumidor não seja enganado". Ga-



PRODUÇÃO DE GINJA baixou nos últimos dois anos e fez subir os preços do licor



DÁRIO PIMPÃO garante que a sua ginjinha não tem corantes

rante ter "o carinho" da Câmara de Óbidos e da Região de Turismo do Oeste, que nas várias feiras "fazem questão de mostrar a Ginjinha Oppidum".

Contudo, não esquece as vezes que viu "a Câmara a oferecer ginjinha adulterada a entidades oficiais, quando eles deviam ser os primeiros a defender o verdadeiro artesanato e um dos únicos cartazes turísticos do concelho".

Fruta cristalizada

Além de ser utilizada para fazer licor, a ginja do concelho é, por exemplo, cristalizada. Maria de Lurdes Fidalgo cresceu no meio das ginjas. Agora, como a idade não perdoa, apenas pode fazer "pequenos trabalhos".

Sentada numa cadeira, retirando os pés das ginjas, a mãe de Dário Pimpão diz que toda a família trabalha com a fruta. A ginja é pouca, por isso uma das tarefas principais é a cristalização de frutas para cobrir o famoso bolo-rei. Os doces também ali são feitos, numa pequena empresa artesanal, situada em Sobral da Lagoa, pequena aldeia do concelho de Óbidos.

Há ainda um longo caminho a percorrer para que a verdadeira ginjinha seja "respeitada". Apesar de muitos se deslocarem, de propósito, à vila medieval para experimentar o produto licoroso, a verdade é que nem todos os estabelecimentos comerciais locais o têm à venda, "por ser mais caro que a ginjinha feita noutras zonas do país". E se acredita estar a beber a verdadeira, pode estar mesmo a ser enganado.

Para evitar este tipo de situações, a Câmara de Óbidos está empenhada na certificação da ginja. O processo, segundo o presidente, "está em curso", prevenindo-se que esteja concluído até ao final do ano. "A nossa ginja tem uma grande qualidade e um mercado de crescimento à sua volta", garante Telmo Faria, adiantando pretender depois "valorizar a virtualidade que o licor tem".

O autarca considera que o importante é "combater a produção pirata", já que a verdadeira ginjinha "tem segredo na produção". E garante: "A Câmara vai encetar todas as medidas para proteger a ginja de Óbidos e a ginjinha".