

Juntar doce e amargo numa bebida quente

- Difícil mistura está a ser comercializada desde Dezembro último, aproveitando as sinergias do Festival do Chocolate • É vendida na vila medieval

Helena Simão

Uma simbiose perfeita. Assim define Dário Pimpão a mistura do amargo-doce da ginja com o intenso sabor do chocolate, uma mistura que, por brincadeira, resolveu fazer “há muitos anos”. A comercialização do produto, no entanto, avançou apenas em Dezembro último, após a última edição do Festival do Chocolate. As vendas estão a ser um êxito, superiores às expectativas.

“Produzo ginja há 20 anos. Comecei com o meu



Um litro de ginja com chocolate leva 70% de ginja

HENRIQUES DA CUNHA

Ficha

Produção: Misturar a ginja com chocolate não é fácil. A receita resulta do conhecimento de alguns técnicos contactados pelo empresário, na sequência do Festival do Chocolate

Características: A garrafa é feita de forma artesanal, numa fábrica da Marinha Grande. O rótulo mostra o castelo de Óbidos, em prata.

Preço: 15 euros, uma garrafa de 0,70 cl

Venda: Em pelo menos duas lojas de ginjinha, situadas no interior das muralhas da vila medieval

pai a comprar os frutos e a levá-los para os licoristas. Fui aprendendo a técnica e decidi pôr em prática o que sabia”, recorda o empresário. Assim fundou a Oppidum, uma marca de sucesso que até agora se limitava à venda da ginja tradicional. No final do ano passado, servindo-se do maior evento sobre chocolate em Portugal, lançou um produto totalmente inovador.

Dário Pimpão conta que o resultado final não foi fácil de conseguir. Teve de recorrer a alguns técnicos, já que, explica, “o chocolate é um produto denso devido às margarinas e aos cacaus”. Mesmo assim, garante, “procurou-se minimizar ao máximo o uso de emulsionantes”.

A elaboração do produto é artesanal. Cada litro de ginja com chocolate leva cerca de sete centilitros de ginja (que demora cerca de um ano a estar pronta para consumo). A mistura é feita em panelas enormes e sujeita a temperaturas bastante elevadas. Pode ser feita em qualquer época do ano.