

No Sobral da Lagoa, numa fábrica tradicional, nasce um dos mais apreciados licores do país: a ginja d'Óbidos. Fruto de anos de tradição e saber, esta produção é feita por Dário Pimpão que desde criança está ligado à ginja pois já o seu pai era produtor, que depois distribuía pelas diversas licoreiras da região.

"Como conhecíamos a técnica comecei a incitar para a produção do licor e assim nasceu esta empresa", recorda Dário Pimpão, realçando que um factor importante foi também, nessa altura, a Abadia de Alcobaça ter falido e, no leilão, **"ainda viemos a comprar diversas coisas, entre as quais a ginja que era minha e que estava nos tonéis em infusão"**.

O sucesso da sua ginja, "Oppidum" garante, está **"no manter a tradição e não fazer nada de "plástico"**, pois considera que **"nestas fábricas artesanais a única defesa é a qualidade do produto"**. Desta forma, essências, corantes e ginjas importadas são produtos proibidos nesta fábrica que só utiliza fruta da região.

Com a empresa sediada no Sobral da Lagoa, Dário Pimpão compra as ginjas produzidas nos campos desta freguesia, assim como no Vau e Dagorda que **"é uma região afro-climática onde as ginjeiras se dão muito bem"**, apesar destas serem arbustos rústicos e de difícil cultivo.

Apesar de tudo, a pouca produção tem impedido este produtor artesanal de se expandir. Contudo, está em conjunto com a estação agrária das Caldas da Rainha, a tentar incentivar al-

guns agricultores para apostar na plantação destas árvores. **"Há já alguns agricultores interessados, nomeadamente um do Pinhal que tem em perspectiva três hectares de ginjal. Eu tenho-o apoiado dando-lhe, pelo menos, a garantia de escoamento do produto"**, conta.

À sua fábrica chegam diariamente solicitações, tanto a nível nacional como internacional, para comercializar o seu produto, mas como falta a matéria prima, **"por enquanto é só para Óbidos"**.

PRODUTO GENUÍNO CONTINUARÁ A ATRAIR APRECIADORES

Dário Pimpão defende a criação de uma região demarcada para a ginja de Óbidos. Só assim se poderá garantir que **"ginjas que não são da região coloquem o seu nome no rótulo só porque o consumo da de Óbidos tem subido"**, explica.

Na sua opinião, não se trata de ter mais ou menos qualidade, mas sim salvaguardar as especificidades do produto. Esta certificação terá de passar pela autarquia, **"que está receptiva à ideia"**. Afirma que a Câmara irá registar o nome ginja de Óbidos e depois, provavelmente, **"ceder a autorização para o uso desta marca a quem entender possuir os requisitos necessários para tal"**.

Numa altura em que o consumo da ginja tem vindo a subir, Dário Pimpão vê com optimismo o futuro desta bebida, até porque **"as pessoas também têm de ter alguns prazeres na vida"**. Para o produtor que fabrica ginja há 15 anos, enquanto se **"fizer um produto de**

qualidade as pessoas vão sempre comprando". Um exemplo disso é a marca MSR, de Alcobaça, que se mantém há 100 anos.

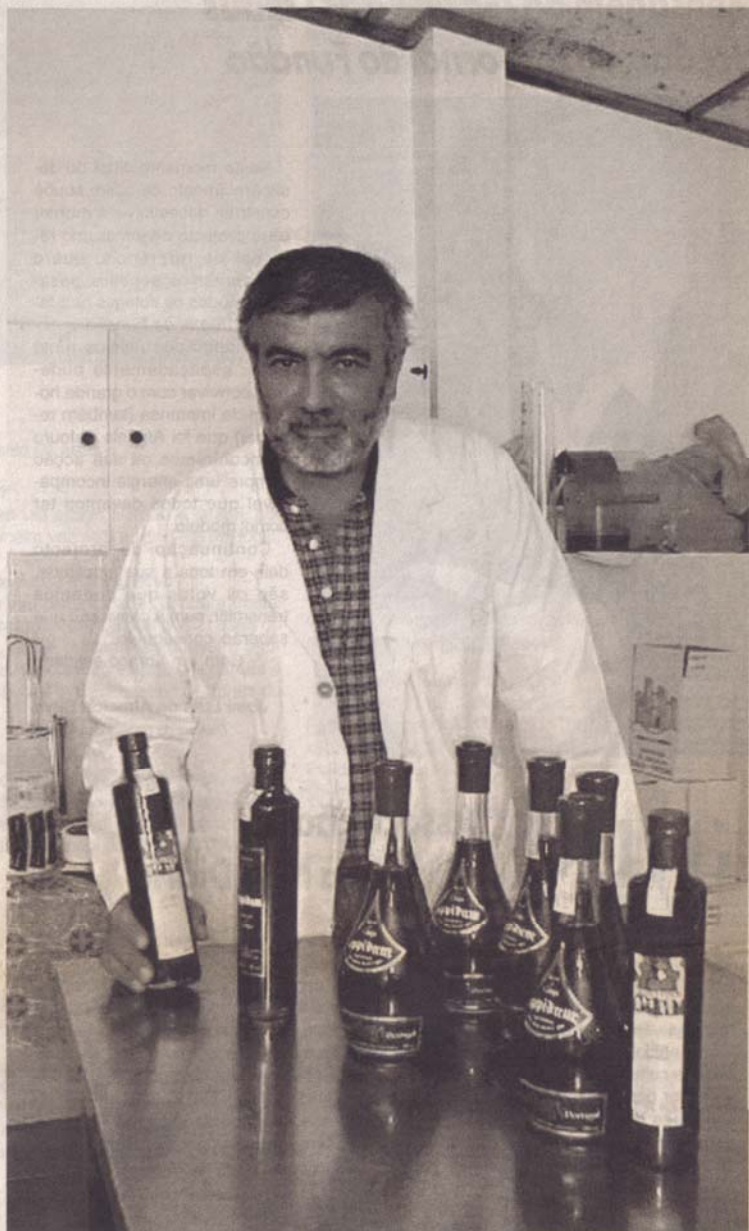
E, como **"quanto menos misturas se fizerem mais genuíno será o produto"**, a ginja "Oppidum" para além de **"muita ginja, leva apenas álcool puro e açúcar"**. Quanto ao licor que leva aguardente, Dário Pimpão afirma que em alguns caso até se pode tomar num valor acrescentado, mas **"vai adulterar o gosto da ginja, enquanto que o álcool é um produto neutro"**.

Nesta empresa familiar, onde trabalham cinco pessoas, para além do licor de ginja, a ginja do concelho é também utilizada em doce que, dada a sua escassa quantidade, é apenas vendido numa loja de Óbidos. Apesar das solicitações, Dário Pimpão não pode aumentar o seu fabrico pois **"a ginja tem sido tão pouca e tão cara (três euros o quilo) que tenho de a aproveitar para o licor"**.

Em paralelo, Dário Pimpão dedica-se ainda à confecção de doces de gila para a indústria e à confitagem de fruta. Segundo o produtor, são **"indústrias que se complementam: os equipamentos são os mesmos, a panela onde faço os xaropes é a mesma onde cozo as frutas"**. Daqui em diante, a após armazenar as garrafas de ginja que ficarão, pelo menos um ano em infusão, a aposta será na fruta cristalizada, um produto especialmente solicitado para o bolo rei.

Fátima Ferreira

f.ferreira@gazetacaldas.com



Dário Pimpão junto à sua ginja "Oppidum"



A ginja de Óbidos viaja por todo o mundo, comprada pelos turistas



"Nestas fábricas artesanais a única defesa é a qualidade do produto"