

# Ginja com eles!

**Em Óbidos, a ginja cresce como os jogadores da bola, espontaneamente, mas pode perder-se se não for aproveitada. Como os talentos, é rara e precisa de ser espremida para dar o que tem de melhor. Como uma grande equipa de futebol, muitas ginja juntas podem provocar uma doce vertigem ou derrubar os mais fracos. É o que se quer**

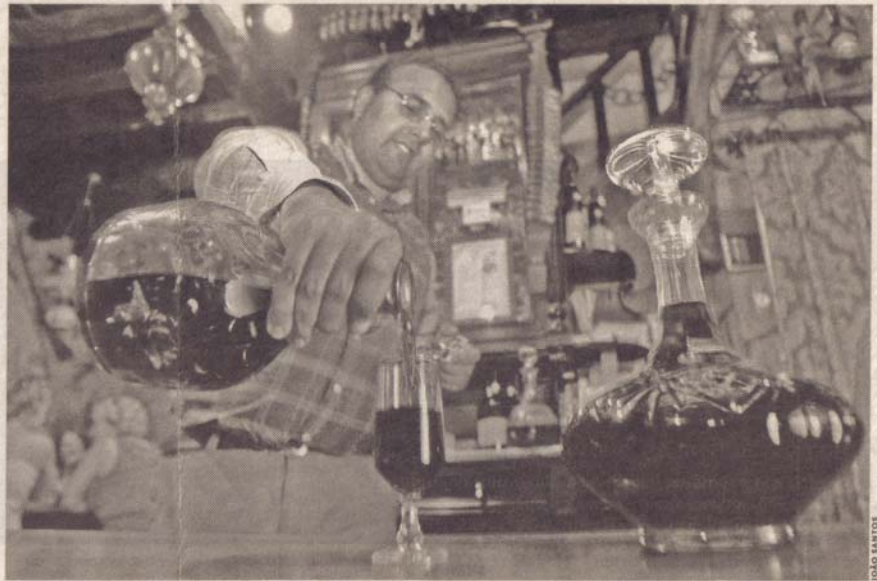
T MÓNICA SANTOS

Ainda nem se transpôs a Porta da Vila e, num cartaz pousado num passeio, Óbidos já ordena. "Prove a nossa ginja", há-de repetir-se pela localidade adentro, quase sempre acompanhada da lembrança de que o produto é único. Algo de especial há-de ter o licor que se apre- goa na terra que recebe o primeiro estágio da Seleção Nacional - uma zurrapa jamais inspiraria poetas a louvar-lhe méritos; a conclusão ficará ao critério do sabor de cada um, mas a ginja de Óbidos tem tudo a ver com o futebol e nem precisa de ser enquanto medida extrema para enfraquecer um adversário (embora seja quase certo que as garrafas de 4,5 litros deixariam abanados os gregos e os espanhóis; já os russos seriam mais complicados, afinal vêm da terra da vodka, não são fáceis de derrubar).

Desde logo, têm em comum o facto de inspirarem sorrisos de admiração quando se pronuncia o nome de Portugal. "Quer se queira quer não, é o mais tradicional dos licores nacionais", afirma Dário Pimpão, que há cerca de 16 anos se dedica a produzi-lo, em Sobral da Lagoa, onde estas parentes ácidas das cerejas nascem com melhor qualidade do que em qualquer outro ponto do Mundo, dizem os especialistas. É assim como o talento. No clima de Óbidos só nascem Figos e Pauletas, mas - há sempre um mas - nascem poucos. Poucas. Ao contrário das cerejeiras, que se erguem encorpadas, as ginja são um arbustozeco que cresce por todo o lado, espontâneo como os bandos de miúdos que em qualquer canto inventam uma bola e um campo de futebol. É essa natureza selvagem que está a pô-la em risco (onde é que já ouvimos isto?...), porque a agricultura mecanizada não tem contemplações para arbustos que crescem onde lhes apetece, e muitas ginjeiras acabaram assim destruídas. O preço disparou, na época passada, que é como quem diz no último Verão, para o dobro

do habitual, chegou aos 6€ por quilo - preço de produtor, que o fruto praticamente não chega ao público, embora sirva para fazer "a melhor compota" que o paladar de Dário Pimpão conhece. Fantástica, mas a um preço exorbitante e sem garantias de futuro. Como alguns jovens futebolistas, a ginja nasce cheia de potencial, mas o risco de se perder pelo caminho até à idade adulta é tremendo. De tal modo, que poucos arriscam investir na produção - aqui, a natureza humana diverge.

Assegurada a qualidade do fruto, o resto do processo de produção é simples. Como o futebol. "Não tem segredos", diz Dário Pimpão: espreme-se a fruta, dá-se-lhe, "álcool puro a 96 graus, açúcar" e tempo. "Nunca menos de seis a oito meses; se forem seis ou oito anos, melhor". É fácil de perceber: imagine-se um central como o portista Ricardo Carvalho; aos 20 anos era muito bom, aos 26 é um fora de série e a tendência é para melhorar, atingindo uma classe crescente à medida que for amadurecendo. A ideia deixa água na boca, assim como o vermelho quente da ginja, o mesmo da camisola da Seleção Nacional. Olha-se, brinda-se ao sucesso, claro, e depois conhece-se o "amargo simpático" do licor que Óbidos oferece ao Mundo... na medida do possível. A ginja é como os bons pontas-de-lança, "não chega para as encomendas", lamenta o produtor. Neste aspecto, Luiz Felipe Scolari tem muito mais sorte do que Dário Pimpão. A dificuldade do técnico brasileiro para formar a Seleção foi escolher apenas 23 atletas. O homem que, em breve, lançará no mercado um delicioso licor de ginja com chocolate (tão bom!) ainda continua à espera que a engenharia agrícola consiga dominar o carácter silvestre da ginjeira, fazê-la crescer alinhada, bem comportada, dentro das regras que existem para tirar o máximo partido da qualidade. A única via, acredita, é transformar a ginja num atleta de alta competição. Qualquer treinador abanaria a cabeça em sinal de assentimento.▶



Provar a ginja de Óbidos é um dos desafios postos a todos os visitantes



Dário Pimpão é produtor de ginja, o mais tradicional dos licores portugueses



O engarramento é manual, bem como a colocação dos rótulos

JOÃO SANTOS

JOÃO SANTOS

JOÃO SANTOS