



Ginjinha com elas

ÓBIDOS MANTÉM TRADIÇÃO

Do pai, herdou a arte de fazer um licor precioso. Dário Pimpão investiu o suor de uma vida na ginja de Óbidos e garante que não há igual no País. O segredo está nas terras e no clima da região

Texto de FRANCISCO GOMES e Fotos CARLOS BARROSO

Uma garrafa de ginja de Óbidos é das melhores lembranças que se podem levar daquela vila medieval. Foi a pensar nisso que a Região de Turismo do Oeste decidiu financiar o 'design' das caixas da genuína ginjinha caseira, produzida na aldeia de Sobral da Lagoa. É que afinal, o afamado licor é um aliado de peso na promoção da região.

“O presidente da região de turismo disse-me que é melhor as pessoas levarem uma garrafa do que folhetos promocionais de Óbidos, porque da ginja re-

cordam-se, enquanto as brochuras acabam no lixo”, confidencia Dário Pimpão, o produtor da ginja de Óbidos, para quem “falar na existência de uma empresa é muito forte. Isto é mais uma actividade em família”.

Para além de Dário – que há mais de quinze anos se dedica à produção do licor, actividade que herdou do pai –, trabalham na feitura do licor a sua mãe, a sua mulher e uma funcionária. “Na altura da colheita é que chegamos a ter 20 a 30 pessoas a tirar os pés às ginjas. É uma festa”, conta.

Em sua opinião, a ginja de Óbidos, re-



colhida nos campos do Sobral da Lagoa, Vau e A-da-Gorda, tem “características únicas, ao nível da acidez, que não se encontram em ginjas de outros pontos do País”, sendo este um dos ‘segredos’ da receita do licor.

“Antigamente havia muitas ginjas e agora não. Esse é o grande problema com que nos deparamos”, lamenta o produtor, adiantando que a ginjeira era muito comum na bordadura dos terrenos agrícolas, mas que com a chegada dos tractores tornou-se um estorvo e a remoção foi a opção de muitos agricultores. A falta de apoio comunitário à plantação também motivou os homens da terra a plantarem outras árvores de fruto.

TUDO NATURAL “Só utilizamos ginjas da região e não admito recorrer a outras, como fazem alguns produtores, que adicionam essências, misturas e corantes. Queremos manter a tradição e não basta colocar a imagem do castelo numa garrafa para ter a genuína ginjinha de Óbi-

dos”, defende Dário Pimpão, adiantando que “a ginja de Óbidos não se pode fazer com fruta apanhada a 200 quilómetros” do concelho.

Para defender a tradição, luta pela criação de uma região demarcada e pela certificação da ginja de Óbidos, tendo, nesse sentido, entregue um processo à Câmara Municipal. Por outro lado, através da Zona Agrária, quer incentivar os

“O presidente da região de turismo disse-me que é melhor as pessoas levarem uma garrafa de ginja do que folhetos promocionais de Óbidos”, explica Pimpão

agricultores para a plantação de ginjais, embora reconheça que “a falta de regularidade e a floração precoce (que podem fazer com que o frio estrague a fruta) são factores que os afastam”.

Na última colheita, em finais de Junho, a ginja chegou a ser comprada a 3,50 euros o quilograma – valor considerado “muito alto”. Se a tendência se mantiver, a produção da bebida pode acabar, mesmo quando se sabe que o licor “Oppidum” (designação romana de Óbidos) é cada

vez mais procurado, sobretudo por estrangeiros.

Em matéria de oferta, existem garrafas para todos os gostos: de 4 cl (garrafas de bolso), 50 cl, 70 cl e 4,5 litros, com ou sem ginjas no interior, e 19º de volume de álcool.

FAZER NÃO CUSTA NADA Paulo Moreiras, autor do livro “O elogio da ginja” descreve Óbidos como uma das principais referências da ginjinha, embora não exista uma data e local exactos para o seu ‘nascimento’. “Uns afirmam que foram os imigrantes galegos que a trouxeram para o nosso País, enquanto outros acreditam que a tradição vem dos frades portugueses”, refere o autor.

À partida, fazer ginjinha não é difícil e até pode ser uma actividade caseira, já que não requer grandes utensílios. Basta encher um recipiente com o fruto vermelho arroxeadado de sabor agridoce. Quanto mais ácido for, melhor. As ginjas devem ser ligeiramente cobertas com uma boa aguardente, de preferência vínica, e bem forte – com 70 ou 75 graus de álcool – embora não se deva abusar desta bebida. A infusão deve ser guardada durante oito a doze meses, ao fim dos quais o líquido é escorrido para uma panela, sendo-lhe adicionado açúcar (3,5 quilos por cada dez litros) aquecido levemente para ajudar a dissolver.

As ginjas devem ser distribuídas por

garrafas ou outros recipientes de vidro, que possa ser rolhado, e a elas se junta o líquido. Agora basta esperar que as ginjas desçam ao fundo das garrafas, estando bem fechadas, o que demora duas a três semanas.

O resultado é um licor com um cheirinho leve e agradável, sem corantes nem conservantes, óptimo para brindar. As mulheres são as grandes apreciadoras desta bebida, porque é doce. Mas é preciso ter cuidado com o teor alcoólico. ■