



**Entrevista com Michael Carreira na 94.2 FM**  
**Terça-feira 13/07 às 18h**



Para temperamentos nostálgicos, em geral quebradiços, pouco flexíveis, viver sozinho é um duríssimo castigo (José Saramago)

# JORNAL **MAIS** **oeste**



Sex 9/07 - 23h  
**Festa do Chapéu**  
 com DJ'S

**ENTRADAS LIVRES**

Sab 16/07 - 23h  
**Música ao Vivo**  
**Good Sellow**



Sab 23/07 - 23h  
**Sonjovem**

[www.bowlingcaldas.com](http://www.bowlingcaldas.com)

Distribuição gratuita Quinzenal • 9 de Julho 2010 • Nº 38 • [www.maisoeste.pt](http://www.maisoeste.pt)



# Ginja de Óbidos esta colheita com maior qualidade

Págs. 3 a 5

## Óbidos

**RESORT DO BOM SUCESSO JÁ TEM RESTAURANTE A FUNCIONAR**

Pág. 7

## Cadaval

**POPULAÇÃO QUEIXA-SE DE CUIDADOS MÉDICOS**

Pág. 13

## Caldas da Rainha

**MORADORES DO CASAL BELVER DENUNCIAM FALTA DE LIMPEZA**

Pág. 9

## Bombarral

**FERIADO MUNICIPAL ASSINALA 96º ANIVERSÁRIO**

Pág. 14

DEPOIS DE LER ESTE JORNAL PASSE A OUTRA PESSOA OU RECICLE

**Uma Maré Baixa nos Preços...**

**Se ENCONTRAR mais BARATO, nós DEVOLVEMOS a DIFERENÇA!\***

Promoção válida até 30 de Setembro de 2010, só para armações que não estejam em promoção. Não acumulável a outras promoções.



**Atelier dos Óculos**

Av. 25 de Abril, 6 C - Ramada - Odivelas  
 Telf.: 219 341 982 Fax: 219 341 984

**Oculista de Alfeizerão**

Rua 25 de Abril, 31 - Alfeizerão  
 Telf.: 262 989 400 Fax: 262 989 401

\*Na condição de ser azacamente o mesmo artigo e que este não se encontre em promoção.

## DESTAQUE

## Ginja de Óbidos com maior qualidade este ano

Um Inverno longo e chuvoso a par com uma Primavera com ciclos intervalados de sol, temperaturas amenas e aguaceiros regulares, estão na origem segundo Dário Pimpão, produtor da Ginja de Óbidos Oppidum, da perspectiva de uma boa colheita de ginjas. No mês de Maio os ginjais do Sobral da Lagoa, freguesia situada a quatro quilómetros, e principal centro de produção do fruto ginja, apresentavam-se em plena floração. No entanto, não se prevê que a quantidade seja elevada. Pela experiência de mais de duas décadas a produzir Ginja, a Oppidum antevê menos quantidade, mas um maior teor agridoce do fruto, o qual vai contribuir para uma ginja de maior qualidade, afirma Dário Pimpão.

## Sobral da Lagoa

### Em cada pedaço de terra há ginjeiras

Com os seus 650 habitantes, a aldeia do Sobral da Lagoa situa-se a cerca de 4 quilómetros da vila de Óbidos, sendo a mais pequena freguesia do concelho. Estendendo-se ao longo da cumeada da serra, a povoação é uma das mais pitorescas do Oeste, quer na organização do espaço urbano, com o casario branco a descer em socalco as encostas nascente e poente, quer ainda pelas magníficas paisagens, que abrangem toda a região, com uma grande panorâmica sobre o castelo de Óbidos e largas vistas para as Serras de Aire, Candeeiros, Montejunto e Cesaredas. A Oeste a Lagoa de Óbidos e o Atlântico dominam o horizonte e influenciam o micro clima de acentuada relevância para a actividade agrícola.

A uma altitude perto dos 100 metros, as encostas viradas a Oeste são as mais férteis para a

lavoura. É neste ambiente de minifúndio que desde sempre os agricultores do Sobral da Lagoa cultivam de forma mais ou menos espontânea as ginjeiras, que para além de fonte de rendimento extra à sua actividade agrícola, dividem propriedades, servem de protecção das searas aos ventos e consolidam valados nos terrenos em socalco.

Terra de gente laboriosa que vive da labuta no campo, a aldeia é ainda conhecida pela produção das afamadas cebolas e pela hospitalidade das suas gentes, que maioritariamente levam uma vida de trabalho duro dedicado à terra. Visitar o Sobral da Lagoa no período da floração das ginjeiras entre a segunda semana de Abril e meados do mês de Maio é uma experiência bucólica imperdível com o mar de flores em paletas de branco impossíveis de reproduzir, a descer

ondulante as cercanias em direcção às várzeas.

Fortes ventos do quadrante norte, uma exposição solar influenciada pelas brisas atlânticas e a humidade provocada por nevoeiros matinais que crescem nas colinas vindas da Lagoa de Óbidos, fazem desde há muito das ginjas do Sobral da Lagoa o fruto desejado por muitos licoristas para a produção das suas ginjas.

Na última década, como resultado do aumento da procura do licor, assistiu-se à valorização comercial do fruto, com os produtores locais a plantarem mais ginjeiras e outros vindos de fora nomeadamente de Alcobaça, atraídos pelas condições excepcionais do Sobral da Lagoa para a produção do melhor fruto, aqui encontrarem os melhores requisitos para a plantação dos seus pomares de ginjeiras.



A ginja tem tido uma valorização comercial

Nos finais de Junho, princípios de Julho, o Sobral pinta-se de vermelho com as suas ginjeiras carregadas de fruto. Ainda hoje camponeses com os seus burros carregam cestos cheios de ginja a partir de quintais e parcelas de terreno, onde é im-

possível a operação de maquinaria agrícola.

Nesta época do ano, a azáfama mobiliza todos na apanha das desejadas ginjas que irão dar origem à Ginja de Óbidos Oppidum.

## História da Oppidum

### Empresa de cariz familiar leva produto a todo o mundo

“Este ano, a ginja é de melhor qualidade, apesar da quantidade ser pequena”. Foi assim que soubemos das últimas notícias de uma das empresas que mais visibilidade tem obtido nos últimos tempos: a Oppidum sediada em Sobral da Lagoa. Foi o mote para uma visita às instalações onde ficámos a conhecer Dário Pimpão, um dos principais fabricantes da verdadeira ginja de Óbidos, que falou do sucesso que tem conseguido nos

últimos anos, sobretudo alavancado pelo Festival de Chocolate e dos projectos para o futuro: Chegar a mais mercados mas mantendo a genuinidade do produto. Embarque nesta visita pelos segredos mais ou menos desvendados da Ginja de Óbidos

A Oppidum é uma pequena empresa de cariz familiar fundada oficialmente em 1987 por Dário Pimpão, na sequência de uma tradição familiar antiga ligada à comercialização do fruto de gin-

ja para licoristas de vários pontos do país, nomeadamente de Alcobaça e Portas de Stº Antão em Lisboa, entre muitos outros.

Localizada na aldeia do Sobral da Lagoa, berço de produção da ginja fruto, freguesia do concelho de Óbidos, a vivência num ambiente ligado à terra, abundância em qualidade de vários tipos de frutos, a par com a paixão do seu fundador pela transformação da matéria-prima noutros sabores mais sofisticados e requintados ao paladar, conduziram numa evolução natural à produção de doces, compotas e confitagem.

A confecção do licor de ginja, nasce assim naturalmente por paixão de Dário Pimpão, num ambiente cuja economia depende em parte da produção do fruto e da influência familiar da comercialização de ginjas para vários pontos de país.

O desafio em transformar o fruto que lhe era familiar, num licor de referência, foi ainda factor determinante nesta aventura de descoberta de novos sabores bem sucedida.

Empresa financeiramente só-



A Ginja de Óbidos é bastante apreciada

lida, a Oppidum efectuou elevados investimentos ao longo do tempo no sentido de garantir o cumprimento das exigentes normas de Higiene e Segurança no Trabalho reclamadas pelo processo (HACCP).

A Oppidum procede constantemente a pesquisas que lhe permitam produzir ano após ano a melhor Ginja de Óbidos, factor de distinção dos seus licores do qual não abdica.

Carlos Ribeiro



Embalamento do produto acabado na licoria da Oppidum, no Sobral da Lagoa

## DESTAQUE

# Oppidum inova mas continua a apostar na tradição

## Dário Pimpão prepara nova imagem da ginja de Óbidos

Dário Pimpão é natural do Sobral da Lagoa, concelho de Óbidos, e local por excelência ligado à tradição antiga de confeccionar ginja de forma caseira para consumo próprio. Conseguiu desenvolver uma receita baseada num produto totalmente natural que colocou a Ginja Oppidum num lugar de primeira referência como Ginja de Óbidos.

Pioneiro na invenção da ginja servida em copo de chocolate, esta nova forma de degustar a ginja de Óbidos foi uma das inspirações para a realização do 1º Festival de Chocolate de Óbidos, em 2002. Mais tarde evoluiu naturalmente para a produção do Licor de Ginja com Chocolate, do qual é detentor da patente. Neste entrevista, Dário Pimpão fala de uma das marcas registadas do concelho de Óbidos.

### Sílvia Agostinho

Mais Oeste (MO) – Dedicase à comercialização da ginja de Óbidos há duas décadas. Como foi o início do seu percurso neste sector e as razões da sua opção para se dedicar a este produto.

Dário Pimpão (DP) – Começou há muitos anos, quando o meu pai e o meu avô vendiam a ginja aos licoristas do país. A dada altura, um desses licoristas – uma fábrica de Alcobaça – foi à falência, e tendo em conta que conhecíamos o processo de fabrico do licor, compilámos o saber inerente ao mesmo e inventámos a ginja de Óbidos.

MO – Quais são os segredos da ginja de Óbidos para a mesma ser tão conhecida?

DP – A qualidade e o facto de Óbidos ser um forte produto turístico. Toda a gente vem a Óbidos.

MO – Mas introduziu algum factor novo no processo de fabrico que não existia antes?

DP – O produto é apenas feito com ginja de Sobral da Lagoa.

MO – São as melhores?

DP – Sim. De todo o lado sempre vieram até aqui licoristas para fazer lotes com ginja de várias regiões do país. O agridoce da ginja daqui é completamente diferente do de outros lados.

MO – Quais são as condições que Sobral da Lagoa oferece para ter uma ginja tão específica?

DP – Tem por assim dizer

umas condições afro-climáticas fantásticas, relacionadas com o solo, com a exposição solar, com a proximidade do mar.

**“Por todo o lado em Sobral da Lagoa, os habitantes são proprietários de ginjeiras”**

MO – Possui vários pomares?

DP – Eu tenho alguns, mas arrendados. Costumo dizer: “Ou se cava na vinha ou se cava no bacelo” para justificar a minha opção apenas pelo fabrico da ginja, pois muito, provavelmente, as ginjeiras ficariam à espera que eu lá fosse, se também me dedicasse ao cultivo. Entreguei as ginjeiras aos agricultores. No fundo, cada macaco no seu galho. Por todo o lado em Sobral da Lagoa, os habitantes são proprietários de ginjeiras.

MO – A produção é apenas canalizada para a sua empresa?

DP – Não, as pessoas vendem a quem querem. Eu apenas sou um dos que compra a ginja.

MO – Qual a quantidade da sua produção anual?

DP – Vários milhares de garrafas, não sei precisar.

MO – Quais são os principais mercados?

DP – Essencialmente o nacional e, pontualmente, alguma exportação. Vamos a breve prazo proceder ao envio de uma encomenda para a Alemanha. Apostamos também fortemente no mercado nacional,

incluindo as ilhas. Estamos a apontar para mercados específicos como lojas gourmets. Quanto à encomenda para a Alemanha, trata-se de um importante grupo sediado naquele país com estabelecimentos em várias cidades, mas a quantidade a exportar ainda não está definida.

MO – Para além da Alemanha, que outros países conhecem a ginja de Óbidos?

DP – Possivelmente, é conhecida

em todo o mundo, através, nomeadamente, das lojas francas, como os free-shops nos aeroportos. Nos últimos seis meses, temos assistido a um crescimento maior com o desenvolvimento de um esforço no sentido da internacionalização. Há cerca de dois a três anos, encontrávamo-nos centrados no cliente de Óbidos e da região de Lisboa, mas chegámos à conclusão de que dada a qualidade do produto merecia ser levado mais além.

MO – Para além da Oppidum existe outro fabricante de ginja de Óbidos, quais são as principais diferenças, dado que o produto é o mesmo?

DP – Há vários anos existia uma sociedade entre mim e o outro fabricante, mas por diversas razões essa aliança não estava a levar o caminho que eu desejava e decidi abandonar a sociedade. Houve quem comprasse a minha parte na firma e hoje somos concorrentes e os únicos fabricantes.

MO – E em termos de qualidade do produto é semelhante ou não?

DP – Eu não sei o que os outros fazem.

MO – Mas qual é a sua opinião?

DP – Eu sou suspeito (risos). Eu apenas posso dizer que faço o melhor que sei. Uso ginja nacionais. Nunca enveredei pelo caminho das vendas massivas para hipermercados, etc. Primo pela qualidade e pela máxima da “navegação à vista”, com contro-



Dário Pimpão, licorista

le de qualidade até ao limite.

MO – O senhor vende mais do que o seu concorrente?

DP – Não sei.

MO – Não sabe?

DP – Não faço ideia!

MO – Uma das suas apostas relaciona-se também com o doce de ginja.

DP – Sim, o doce de ginja é extraordinário. Eu fabrico-o todos os anos. Cerca de 100 ou 200 quilogramas, o que não é muito, mas como sofro uma pressão danada por parte de certos indivíduos como chefes de cadeias de hotéis e como não consigo dizer que não... Durante muitos anos, estive ligado à confitagem de frutos e a ginja sempre esteve integrada nessa vertente. Fabricuei fruta escorrida, doce de gila e de outros doces, daí o meu vício também neste sector aliado ao conhecimento.

MO – Surge, entretanto, a ginja em copo de chocolate. Uma inovação introduzida por si.

DP – Sim, há cerca de 12 anos. E a história conta-se da seguinte forma: Andava a fazer compras num hiper-grossista e vejo à venda chávenas de chocolate. Pensei de imediato na associação entre aquelas chávenas e a ginja e disse para mim mesmo: “Isto é capaz de ser engraçado!”. Peguei numa caixa de chávenas, que levei à Loja do Vinho a Óbidos e pedi para distribuírem a ginja em chávena de chocolate para averiguar do possível feed-back junto dos clientes.

Disseram-me que era maluco. A caixa trazia 300 e tal chávenas, e meia hora depois telefonaram-me da Loja do Vinho a perguntar onde tinha comprado aquilo porque as chávenas tinham desaparecido todas.

MO – Nunca tinha pensado nesse tipo de associação?

DP – A associação da ginja com chocolate não é nova. Há por aí um bombom com chocolate: o “Mon Chéri”, que não é com ginja, mas licor de cereja, no entanto, mistura os dois tipos de sabor. Há muito tempo que misturava ginja com chocolate, mas o que eu desenvolvi, posteriormente, no papel, diz respeito ao tipo e à quantidade certa de chocolate.

**“Só apostamos na qualidade. Apenas faço o melhor que sei ou estou feito ao bife”**

MO – Existe um certo rigor na escolha do chocolate.

DP – Tem de ser o melhor. Só apostamos na qualidade. Apenas faço o melhor que sei ou estou feito ao bife” (risos).

MO – Mas voltando ao outro produtor, o que é que o diferencia do mesmo.

DP – Não sei. Terá de provar ambas as bebidas (risos).

MO – A qualidade da ginja este ano é melhor.

DP – Sim, a qualidade é boa, infelizmente, a quantidade é



Panorâmica do Sobral da Lagoa em Maio com os ginjaes em flor

## DESTAQUE

muito pouca. O ano passado, por exemplo, houve 10 vezes mais ginja.

**MO** – Disse há pouco que não costuma comercializar nas grandes superfícies. Isso não lhe é pedido?

**DP** – Sim, mas prefiro não o fazer. Por um lado, por uma questão de prestígio, tento direccionar o produto para um público-alvo diferente, apesar de estar presente nas grandes superfícies da região.

**MO** – Que vantagens é que a sua marca tem retirado da existência do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos?

**DP** – Muitas, porque havendo

gente que gosta simultaneamente de ginja e de chocolate a ligação, apenas, pode ser muito feliz. Tem sido uma alavanca para dinamizar as vendas.

**MO** – Tendo em conta que referiu não ser uma ambição sua produzir em grandes quantidades a ginja de Óbidos, quais são os seus objectivos para o futuro?

**DP** – Continuar a aumentar as vendas, mas como disse numa estratégia de “navegação à vista”, calmamente. Procurando novos clientes.

**MO** – E quais os factores – novidade que pretende introduzir?

**DP** – Neste momento na vertente do design, com uma imagem moderna. No que toca ao produto não há muito a acrescentar, só faço o melhor que sei.

Sentimos também necessidade de marcar posição com as imitações da ginja de Óbidos e aproveitarmos para chamar a atenção da originalidade do produto.

**MO** – Uma

das intenções passa pela necessidade de certificação deste produto.

**DP** – Fala-se nisso há muito tempo. A Câmara fez algo nesse sentido mas infrutiferamente.

**MO** – Aparecem muitas imitações?

**DP** – De todo o lado do país. Inclusive uma empresa chegou ao cúmulo de escrever no seu rótulo: “região demarcada da ginja de Óbidos”. O que é

falso porque não existe essa designação e se existisse essa empresa não estaria incluída na mesma. Muitas empresas fazem esse tipo de produto que nem sequer é de qualidade. Estão a enganar o consumidor.

**MO** – A Oppidum tem feito algo no sentido de travar esse tipo de estratégias?

**DP** – No âmbito da nossa imagem corporativa, criamos factores de distinção gráficos. A di-

vulgação da nossa empresa junto dos media e o novo sítio na internet: [www.ginjadeobidos.com](http://www.ginjadeobidos.com) vai nesse sentido.

**MO** – Este ano como a produção é menor, está apreensivo?

**DP** – Não, porque o licor apenas é feito ao fim de um ano. E o ano passado adquiri ginja que dá para dois anos, portanto as coisas conseguem ser equilibradas, sem risco de ruptura. |



Oppidum introduziu a ginja em chávena de chocolate

## Venda da ginja à Oppidum é tradição



Agricultor Humberto Fonseca

Humberto Fonseca é proprietário de várias árvores destinadas ao fabrico da ginja da Oppidum. Já o seu pai destinava os melhores frutos à empresa de Dário Pimpão. Possui ginjeiras nas ditas bordaduras dos terrenos, que para além de se constituírem como

uma protecção para os ventos ajudam na polinização de outras árvores.

O agricultor diz que este ano “a produção é menor”, mas a qualidade será melhor. “O ano passado consegui produzir dois mil quilos e este ano, apenas, 150 ou 200 quilos”, diz. Normalmente

vende para a Oppidum, tendo em conta que já o pai o fazia.

Sobre a qualidade da ginja do Sobral da Lagoa, afirma que tem “fama de ser a melhor”. “A da empresa que está na Amoreira também é boa, o resto que anda para aí é muito fraco”, assegura. |

Pub



*A melhor receita para bons momentos*

## Receita da Ginja de Óbidos

*Colocam-se dentro de um castelo rodeado de muralhas, os seguintes ingredientes:*

- 11 igrejas;
- um número significativo de casas caiadas de branco com as barras de várias cores;
- umas quantas chaminés mouriscas;
- 2 dúzias de ruas empedradas;
- ½ dúzia de largos e um pelourinho.

*Mexendo-se continuamente, vai-se polvilhando com flores. Após criar uma certa consistência, adiciona-se um conjunto de tradições q.b. e uns quantos actos históricos a gosto.*

*Agita-se finalmente muito bem e deixa-se repousar durante 8 séculos.*

