

GINJINHA COM ELAS

Encontramos Dário Pimpão em Sobral da Lagoa, pequena freguesia empoleirada num morro bem perto de Óbidos. É num anexo da casa que se dedica, há mais de 10 anos, a fazer o licor de ginja, aproveitando a grande mancha de ginjeira de excelente qualidade existente nesta parte do país. Afável e bem disposto, serve-nos um copito do precioso licor rubi, enquanto nos conta como tudo começou. Seu pai, que já fazia ginja em casa, costumava comprar a ginja para vendê-la aos vários licoristas, e desde miúdo que Dário o acompanhava nessa andanças, aprendendo com ele os meandros da profissão.

A ginja é um arbusto rústico, outrora comum na bordadura dos terrenos agrícolas, mas com a chegada dos tractores tornou-se um estorvo e as pessoas tendem a retirá-lo. Antiga-

mente, o licor de ginja era uma bebida tradicional em Óbidos e Alcobaça, mas foi caindo em desuso. Hoje é uma planta em riscos de extinção.

Dário juntou os conhecimentos acumulados ao longo dos anos e algumas receitas conventuais — parece que os monges não faziam só docinhos —, e criou a marca Oppidum. Uma vez colhida, a ginja é posta numa infusão hidroalcoólica durante oito a dez meses, nunca menos. Adiciona-se açúcar, e já está. O resultado é um licor doce ma non troppo, a saber a frutos e com um cheirinho leve a agradável. É um produto 100% natural, sem corantes nem conservantes, simplesmente delicioso.

