

Artigo no Suplemento Óbidos - Jornal de Leiria 15.11.2007



Frutóbidos: a primeira empresa a produzir ginja d'Óbidos Licor de sabores e saberes

Pioneira no fabrico de Licor de Ginja de D'Óbidos, a Frutóbidos (Amoreira) mudou recentemente a sua imagem associando ao produto a designação "Vila de Rainhas" numa homenagem à terra onde os turistas não passam sem "provar uma ginjinha".

O licor que tem igualmente associado o slogan "Sabor com muito saber" tem a sua história ligada à vila desde os romanos, povo que, recorda Marina Brás, responsável pela empresa, "trouxe um arbusto de frutos vermelhos muito acres" que ajudavam à digestão dos faustos banquetes. Selvagens e bastantes resistentes, os arbustos que ficaram nas encostas de Óbidos, muito depois da partida dos romanos, foram aproveitados pelos frades do Convento de S. Miguel para a produção do licor que, face ao microclima, resultava diferente do produzido noutras regiões.

Uma diferença que acabaria por ser decisiva para a fundação da Frutóbidos, sobre-

tudo quando na Abadia de Alcobaca se descobriu que "a mesma receita, feita com ginja de Óbidos ficava completamente diferente". Joaquim Pimpão (hoje com 84 anos), reuniu durante vários anos a ginja produzida no concelho de Óbidos, transportando-a com o seu burro para Alcobaca. Até ao dia em que, apercebendo-se que os frades "ganhavam muito dinheiro" resolveu começar ele próprio a produzir o licor, em vez de fornecer a matéria-prima aos frades. À época existia em Óbidos

apenas um estabelecimento comercial, o "antiquário do Sr. Montez", um conversador nato que "gostava de oferecer aos clientes um cálice de ginja". Pimpão e Montez uniram-se então numa parceria em que o primeiro começou a produzir e o segundo a vender aquela que viria, há cerca de vinte anos, a tornar-se a mais famosa bebida da vila.

A empresa artesanal e que ainda hoje mantém a mesma receita convencional foi, há seis anos, adquirida por

Marina Brás que, mantendo toda a tradição do licor, iniciou um ciclo de expansão da empresa. Além de fornecer praticamente todos os bares e estabelecimentos de Óbidos, colocou o licor de ginja em várias superfícies comerciais do país e iniciou a exportação para o Brasil, Alemanha e Espanha.

Com uma produção anual de 83 mil garrafas de várias capacidades, a empresa aguarda que a plantação de novos ginjais possibilite a expansão para novos mercados. Para já, a grande aposta é na qualidade do produto de fabrico artesanal, com infusões prolongadas e sem recursos a corantes ou conservantes, onde o toque de modernidade é dado na imagem do produto e na criação de novas garrafas, como a Josefa, em homenagem à pintora, cuja obra pode ser apreciada em vários locais da vila. Ainda este ano a empresa prepara-se para lançar um novo produto, uma ginja com chocolate baptizada "Musa" e que Marina Brás acredita que será "muito inspiradora". Este será o primeiro de vários produtos a desenvolver em parceria com o Centro de Formação do Sector Alimentar da Fontinha, estando já na calha novas receitas tendo por base o licor que inspirou poetas, foi cantado por fadistas e, "com ou sem elas" é cada vez mais apreciado. ●

