

PUB

BI empresarial



AGRICULTURA BIOLÓGICA
TURISMO RURAL

Nome: Quinta das Ginjas
 – Alojamento Local e Apicultura
Início de atividade: 2012
Faturação média anual: Não divulgada
Empregos criados: 2 a tempo parcial
Morada:
 N8-5, 32, Fervença, Alcobaça
Contactos:
 966 078 170 / quintadasginjas@gmail.com
Website: www.quintadasginjas.com

PUB



- Contabilidade e Impostos
- Consultoria Financeira
- Candidaturas a Subsídios

Rua Gen. Humberto Delgado, 1 - R/C Dto.
 2460-052 Alcobaça
 Tel: 262 598 515 - Fax: 262 596 535
 lexgest@net.novis.pt



João Gomes quer colocar no mercado mel 100 por cento natural «made in Alcobaça»



Fervença. Quinta das Ginjas «produz» mel e hospitalidade

// DAVID SINEIRO texto | foto

Já ouviu falar no mel de Alcobaça? Este verão vai certamente ouvir, quando a Quinta das Ginjas – Apicultura e Alojamento Local colocar no mercado este novo produto made in Alcobaça e 100 por cento natural. O sonho é o de lançar no mercado uma marca que ganhe todo o reconhecimento pela qualidade que tem e ajude a região a vender-se sob mais uma forma. Quem o sonha é João Gomes, 42 anos, filho da terra. As abelhas que habitam as 50 colmeias da Quinta das Ginjas estão distribuídas por seis herdades, mas trabalham todas para o mesmo fim: desenvolver a apicultura na região de Alcobaça, criando valor nas vertentes da produção de produtos da colmeia (mel, própolis, cera) e na disponibilização de serviços de polinização vocacionados à fruticultura. O objetivo é chegar às 200 colmeias até 2014.

Além do mel em frascos e em favos, cuja chegada ao mercado de venda direta está planeada para este Verão, a Quinta das Ginjas planeia disponibilizar as suas abelhas, para alugar a várias explorações frutícolas particulares. A vantagem? A polinização

por parte das abelhas pode aumentar a produção até 70 por cento.

Também a produção de própolis é trabalhada por este apicultor alcobacense. Esta é uma substância resinosa produzida pelas abelhas e que possui diversas propriedades biológicas e terapêuticas, como a prevenção e tratamento de feridas e infeções, servindo ainda como antimicótico e cicatrizante.

No entanto, nem só de mel vive este empresário. Na Fervença, junto à antiga fábrica Elias & Paiva, encontra-se a vertente de alojamento da Quinta das Ginjas. Uma herança de família vinda dos avós tornou-se numa casa restaurada por João Gomes e que se encontra agora disponível para alojamento turístico. O espaço é amplo, com jardim e piscina e rodeado por um muro, para maior privacidade. Com todas as comodidades à disposição de quem a visita, a Quinta das Ginjas inclui ainda barbecue a carvão e forno a lenha. Tudo isto é complementado por alpendres soalheiros.

A fachada da casa ainda mantém o desenho original da década de 40, mas o seu interior está totalmente restaurado e modernizado. Composto por dois quartos, uma sala, uma

cozinha e casa de banho, a Quinta das Ginjas oferece dias de lazer, descanso ou diversão a famílias ou grupos de amigos que procurem a pacatez da região.

Mas, de onde vem a designação? De onde vêm as ginjas? João Gomes revela que as ginjas vêm de uma das propriedades onde estão instaladas as abelhas, que tem bastantes ginjeiras, o que acabou por ajudar a batizar todo o projeto. Para quando também a produção de ginja? “Quem sabe aconteça, se os melros deixarem”.



A Quinta das Ginjas oferece alojamento turístico.

A chegada do mel ao mercado está planeada para este verão.

“Quem sabe venha a acontecer a produção de ginjas se os melros deixarem”

i Veja a reportagem em vídeo em www.oalcoa.com