POMI D'UMBRIA®

COLLEZIONE MAIOLICA
MAIOLICA COLLECTION

Le fragranze d'ambiente
INITINERE per l'Umbria
alla scoperta dei suoi profumi

Ambiance fragrances
by **INITINERE** *for Umbria*
discovering its perfumes

Pomi d'Umbria,
buoni da annusare e belli da vedere.

L'olfatto è il più grande alleato della memoria in grado, in un istante, di evocare emozioni e ricordi potentissimi legati ad un paesaggio e ad un luogo e di coinvolgere, di rimando, anche gli altri sensi.
Il progetto **POMI D'UMBRIA** Collezione Maiolica nasce da un attento studio sulle capacità narrative dei profumi e degli odori, per raccontare l'Umbria attraverso suggestioni sensoriali, olfattive e visive.
Una fragranza d'ambiente legnosa e avvolgente, pronta a guidarvi in una terra ricca di fascino e storia: l'Umbria, appunto. Il 10% delle essenze impiegate è costituito da oli essenziali vegetali sapientemente dosati e prelude ad un percorso sensoriale alla scoperta di boschi incontaminati, antichi borghi sospesi nel tempo e dolci colline che, da sempre,

ne caratterizzano il territorio. Il fresco sentore delle bacche nelle note di testa vi prenderà per mano.
Lasciatevi quindi condurre lungo sentieri inesplorati dai legni fruttati e dal tabacco, le note di cuore. Le note di fondo ambra, muschio bianco e vaniglia concludono questo piacevole errare là dove il racconto prende forma: i vostri ricordi.
Sono le coordinate geografiche di un'esperienza verso un altrove familiare.
Un viaggio avvolgente che non si realizza solo sul piano puramente olfattivo, ma coinvolge anche la vista attraverso i tappi di design in maiolica che richiamano le forme di tre frutti antichi dell'Umbria: la Pera Monteleone, la Mela Conventina e la Merangola.
I tappi di design sono stati realizzati da esperti ceramisti umbri che incidono la loro firma su ogni pezzo rendendolo unico, attraverso una stampa a mano su calchi in gesso, antica tecnica artigianale risalente alla civiltà greca e molto

utilizzata nella tradizione ceramica locale; successivamente vengono, ad uno ad uno, immersi in smalti ceramici e cotti a 920° per diventare maiolica.
POMI D'UMBRIA Collezione Maiolica è il risultato di uno studio appassionato sugli antichi frutti della regione, promosso da INITINERE con il contributo scientifico di FONDAZIONE ARCHELOGIA ARBOREA, che da sempre si prende cura delle antiche varietà locali di piante fruttifere. È possibile scegliere fra tre tappi di design che rappresentano altrettante tipologie emblematiche di frutta antica umbra. La **Pera Monteleone**, dalla buccia verde giallastra, era anche chiamata Pera Papera per via dell'attaccatura obliqua al frutto del suo picciolo che ricorda il becco di un'oca. La raccolta avveniva tra ottobre e novembre, in fruttaio s'appendeva in trecce o si conservava in mezzo alla paglia. Detta "bistecca del villano" per il suo alto valore nutritivo, era molto preziosa per la sua serbevolezza. Veniva

consumata molto spesso cotta, al forno, nella brace o bollita insieme alle castagne o nel vinello (acqua, vino e zucchero) o anche fritta nella pastella.
La **Mela Conventina**, frutto grande dalla buccia giallo-verdognola e rosata dalla parte del sole, è tipica della zona di Gubbio. Il nome lo si deve forse alla sua diffusione nei conventi dove i frati la coltivavano e la raccoglievano in ottobre in vista del lungo inverno. Diversi e curiosi i mezzi di conservazione che ci racconta la tradizione contadina: si riponeva il frutto in una cassetta in mezzo a fiori di sambuco essiccati all'ombra, oppure sopra uno strato di paglia o, ancora, immergendolo nei cumuli di grano. Per la sua inconfondibile fragranza aromatica veniva anche riposta nei cassetti dei comò, mentre in cucina, per la sua versatilità, la si gustava sia cotta che cruda.
La **Merangola** o Arancio Forte, inconfondibile per le sue foglie con picciolo alato e la presenza di spine, è un agrume

dalle origini antichissime proveniente dall'Estremo Oriente ed importato dagli Arabi nel Mediterraneo nel X secolo. Durante il Rinascimento compare nelle raffigurazioni di molti pittori umbri, che ne testimoniano la sua coltivazione in Umbria, ancora presente in alcune zone del ternano. Il suo impiego nella tradizione contadina locale ha radici lontane ed è spesso legato a festività e ricorrenze. In novembre, il succo di Merangola veniva spremuto sulla bruschetta come accompagnamento all'assaggio dell'olio nuovo. A Natale il frutto era un dono ambito dai bambini, per poi diventare oggetto di scherzo durante il Carnevale.
Ma le sorprese, per chi si lascia conquistare da questa fragranza d'ambiente, non finiscono qui: una volta esaurito il profumo, il suo accessorio di design può diventare un originale porta penna.

Vuoi scoprire altre curiosità su questi pomi antichi?

Non perdere l'occasione di ricevere ricette, approfondimenti sulla materia, indicazioni su come acquistare altri prodotti POMI D'UMBRIA, le ricariche (disponibili nei formati da 100 ml e 500 ml), la comoda versione spray da 50 ml o idee su come realizzare il tuo pomo con un frutto antico a te caro!
Inviaci una email a *prodotti@pomidumbria.it*
Saremo felici di risponderti.

POMI D'UMBRIA è social... e tu?

Posizionalo nel luogo che hai scelto di profumare, scatta una foto e pubblicala su Facebook o Instagram con il tag @pomidumbria e l'#pomidumbria.
Ti sapremo premiare e sorprendere come solo il "Cuore Verde d'Italia" sa fare!




POMI
D'UM
BRIA

Pomi d'Umbria,
are nice to see and good to smell.

—Scent has the almost magical ability to transport us back to a specific time and place with one sniff. It brings back memories of a beloved landscape or a fascinating place by triggering the other senses at the same time. The project **POMI D'UMBRIA** *Maiolica Collection was born from a careful study on the evocative power of scents and smells with the aim of narrating Umbria through sensory, olfactory and visual suggestions. A woody and enchanting home fragrance which leads you into a land full of charm and history: Umbria. 10% of the essences used consist of vegetable essential oils. Wisely measured out, they introduce you into a sensorial journey discovering uncontaminated woods, ancient and timeless villages, gentle hills which have always characterized the area. The cool scent of berries on the top notes will take you by the hand. Then let the heart notes of fruity woods and tobacco guide you to unexplored paths. The final notes of amber, white musk and vanilla close this*

pleasant wandering where the story takes its shape: your memories. They are the map reference points for your sensorial voyage.

It is an embracing journey which leads us to different levels of experience where sight is involved as well as olfaction, thanks to the presence of hand-worked designer tops in maiolica which recall the shape of three ancient fruits of Umbria: the Monteleone Pear, the Conventina Apple and the Merangola. The designer tops have been made by expert umbrian ceramists who add their signature to every piece making it unique, through an hand print on a plaster cast, an old handcrafted technique dating back to the Greek culture and highly used in the Umbrian ceramic tradition; at a later stage, one by one, they are submerged in glazes and fired at 920° C to become majolica.

POMI D'UMBRIA *Maiolica Collection sums up a passionate study on ancient fruits of the region, promoted by* **INITINERE** *with the scientific contribution of* **FONDAZIONE ARCHELOGIA ARBOREA**, *which takes care of the ancient local varieties of fruit plants all along. You can choose*

between three designer tops which represent as many other emblematic types of Umbrian ancient fruits.

The **Monteleone Pear** *is characterized by yellow-green peel. Also called Pear Duck because of the stalk, joining the fruit sidelong, that looks like a goose beak. The harvest occurred between October and November. The fruits were usually plaited and hung in the orchard or thatched for a better preservation. Thanks to its high nutritive value, the pear gained the name of "steak of the peasant". It was a very important nourishment as it tended to keep itself well preserved. Usually it was cooked, baked, grilled or boiled with chestnuts or vinello (water, wine and sugar) or even fried.*

The **Conventina Apple**, *a big fruit with a yellow-greenish peel, rosy on the side of the sun, is typical of the Gubbio area. The name is probably due to its diffusion in convents where friars cultivated and collected it in October in view of the long winter. Agricultural tradition tells us many different and curious ways of preservation: the fruit was laid in a case with elder flowers dehydrated in the shade, or on the straw, or even*

by submerging the apple in loads of wheat. Because of its unique aromatic fragrance, the fruit was also placed in drawers, whereas in the kitchen, due to its versatility, it was eaten both raw and cooked.

The **Merangola**, *or Intense Orange, which is unique for its winged leaf stalk and thorns, is an antique citrus coming from the Far East. It was imported in the Mediterranean Sea in the X century by the Arabians. During the Renaissance it appears in many paintings made by Umbrian artists, which testify its cultivation in Umbria, still present in some areas of the province of Terni. Its use in the local agricultural tradition has distant roots and it is frequently linked to festivities and celebrations. In November, the juice of Merangola was squeezed on the "bruschetta" (a toasted slice of bread) as complement for the degustation of fresh oil. At Christmastime the fruit was yearned for children, but it was used to play tricks at Carnival time.*

For those who cannot resist this home fragrance there is even more: once the fragrance has been used up, the special design dispencer turns into an original pen holder.

Why not discover more about this old fruits?

Don't miss the chance to receive other recipes, information about purchasing other POMI D'UMBRIA *products, refills (available in 100 ml and 500 ml sizes), the convenient spray of 50 ml or tips on how to customize your old fruit!*
Write to us prodotti@pomidumbria.it
We look forward to hearing from you.

POMI D'UMBRIA is social... and you?

Place it in the location you chose to scent, take a picture of it and post it on Facebook or Instagram with the mention or tag @pomidumbria and the #pomidumbria.
We will reward you and surprise you like "the Green Heart of Italy" best know show to do it!

Pomi d'Umbria per l'ambiente!
Scopri di più…

Pomi d'Umbria for the environment!
Discover more…

POMI D'UMBRIA®

MADE IN ITALY

by INITINERE

www.pomidumbria.it
prodotti@pomidumbria.it

pomidumbria
#pomidumbria