

## STORIA

La pompia è un agrume endemico del comprensorio delle Baronie. Il fitonimo è storicamente attestato a partire dal 1780 (Manca Dell'Arca); Moris (1837) ne menziona sia il nome scientifico (*Citrus medica monstruosa*) che quello dialettale (*spompià*); Angius-Casalis (1833-1865) indica Siniscola come luogo privilegiato di coltivazione e di produzione di dolci tradizionali, come il candito e s'aranzada.

Oggi la pianta è nota prevalentemente con la denominazione vernacolare di pompia. Si ritiene che la sua origine sia frutto di un incrocio naturale fra cedro (*Citrus medica*) e limone (*Citrus limon*).

## PIANTA

La pianta della pompia è un alberello sempreverde con chioma a portamento assurgente, rami spinosi, foglie ellittiche o lanceolate, fiori bianchi con sfumature violacee.

Fiorisce da marzo a maggio e la fruttificazione avviene generalmente da ottobre a marzo. È diffusa negli areali di Orosei e Siniscola. Le piante da seme sono coltivate nel cantiere forestale di "Sa Unnicheddà" e quelle da propagazione vegetativa nei pompieti del Comune di Siniscola e dell'Istituto Professionale Superiore per l'Agricoltura e i Servizi Rurali.



## HISTORY

The "pompia" is an endemic plant in the Baronia District. The plant name is historically attested from 1780 (Manca Dell'Arca); Moris (1837) mentioned both the scientific name (*Citrus medica monstruosa*) and the vernacular one (*Spompià*); Angius Casalis (1833-1865) indicates Siniscola as a privileged place for this plant to grow and for the production of traditional sweets, such as candies and "s'aranzada". Today the plant is mainly known under its vernacular name. It is believed that the "Pompia" tree is the result of a natural cross between citron (*Citrus medica*) and lemon (*Citrus limon*).

## FRUTTO

Il frutto della pompia è di colore giallo intenso, la buccia può essere liscia o rugosa, la forma è schiacciata, il peso può superare i 300 gr.

In esso si distinguono:

- il flavedo - la buccia gialla esterna, utilizzata per la produzione di oli essenziali e rimedi fitoterapici;
- l'albedo - la parte bianca, compresa fra il flavedo e la polpa, che può essere utilizzata per il candito o s'aranzada;
- la polpa - non edibile, ma di cui sono ipotizzabili impiighi futuri.



## PLANT

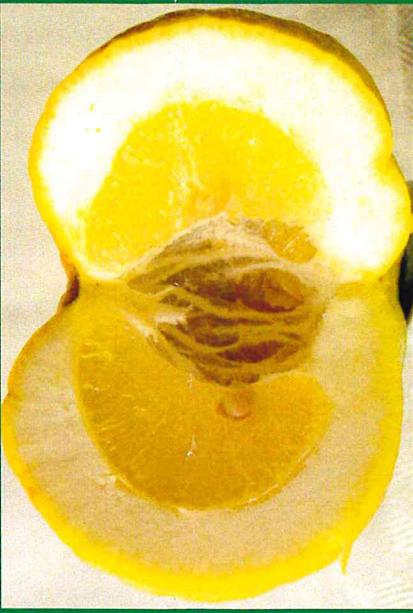
The "Pompia" plant is an evergreen leafy tree with thorny branches, elliptic or lance-shaped leaves and white flowers with purple veins. It blooms from March to May, fruiting generally occurs from October to March. It is widespread in the Orosei and Siniscola area. Plants are grown in the "Sa Unnicheddà" site, in the outskirts of the City of Siniscola and in the "Vocational School of Agriculture and the Rural Development" (IPSASR).

## FRUIT

The fruit has brilliant yellow, leathery, thick skin outside and juicy inner flesh. It has got a flattened shape and its weight can exceed 300 grams.

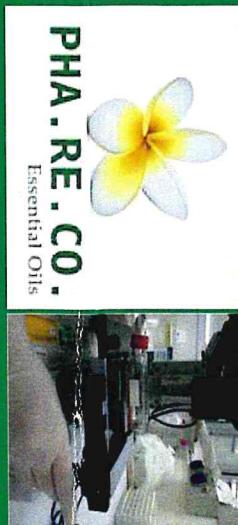
Three parts of the fruit must be distinguished:

- the flavedo (exocarp) - the outer yellow skin used for the production of essential oils and herbal remedies;
- the albedo (mesocarp) - the white part found between the flavedo and the flesh (endocarp) which can be used in making candies and "s'aranzada";
- the flesh - not edible, but a future use is likely conceivable.



## IL POMPIETO E L'INTESA CON PHA.RE.CO

Il pompieto dell'Istituto Professionale Superiore per l'Agricoltura e i Servizi Rurali è situato a Siniscola, in località "Ghiliorro". È stato impiantato nel 2007, si estende per circa 2 ha e consta di 666 piante (circa 1/3 del n° totale di piante di pompieta presenti negli areali di Siniscola e Orosei). Dal 2015 l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e i Servizi Rurali ha stipulato un protocollo d'intesa con la Pha.Re.Co., start up sarda (spin off dell'Università di Sassari), per la vendita della pompieta, dalla cui scorza si possono estrarre oli essenziali dalle proprietà lenitivhe e antinfiammatorie, mentre l'idrolato (acqua di distillazione) è utilizzato per produrre fitoterapici ad azione terapeutica e prodotti cosmetici.



### THE POMPIETO GROVE AND THE AGREEMENT

IPSASR - PHA.RE.CO

The IPSASR's pompieta grove is located in the site of "Ghiliorro", near Siniscola. It was first planted in 2007 and covers a territory of about two hectares. It consists of 666 plants (about 1/3 of the total plants found in the areas of Siniscola and Orosei). In 2015 IPSASR signed a protocol with the Sardinian start up Pha.Re.Co (spin off Sassari University), concerning the sale of pompieta, from whose bark essential oils with soothing and anti-inflammatory properties can be extracted, while the hydrolat (distillation of the water) is used to produce therapeutic action and cosmetic products.

## IL PROGRAMMA "MADE IN ITALY"

Il programma "Made in Italy", sviluppato in sinergia dall'IPSASR e dall'I.T.C. "Oggiano" di Siniscola, ha permesso la creazione di un laboratorio per la trasformazione della pompieta, che un giorno potrebbe ospitare anche lavorazioni artigianali esterne, offrendo condizioni di sicurezza e contribuendo all'integrazione reddituale di realtà sociali attualmente in difficoltà. L'obiettivo è incentivare la creazione di un polo produttivo, che potrebbe interessare un comprensorio di 5 comuni (Siniscola, Posada, Torpè, Budoni e Orosei), vicini a località rinomate come la Costa Smeralda e conferire respiro internazionale a una tradizione locale d'indubbio valore.



### "MADE IN ITALY" PROJECT

The "Made in Italy" project, developed in synergy between the Vocational school IPSASR and I.T.C. "Oggiano" Siniscola, has allowed the development of a laboratory for the processing of the pompieta fruit. It could also host, in the future, external craftsmanship, offering in this way safe work and hygienic conditions to workers and products, contributing to an integration of the income of people and firms now facing severe difficulties. The aim of the project is to promote the establishment of a production centre, which might affect an area of 5 municipalities (Siniscola, Posada, Torpè, Budoni and Orosei), close as they are to popular touristic resorts like Costa Smeralda, giving a wider international scope to a local undoubted value tradition..

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



I.I.S. "M. PIRA" SINISCOLA  
I.T.C.G. "L. OGGIANO" SINISCOLA

Piano Nazionale per la promozione  
della Cultura del Made in Italy



### LA VALORIZZAZIONE DI UN AGRUMETTO DELLA TRADIZIONE

## “SA POMPIÀ”

Dalla ricerca universitaria ad un processo produttivo integrato