



Lugar do Olhar Feliz

Sweet Roman Lime (*Citrus x Limettoides*) Limetta dolce romane, Lime Pursha

Originality : This fruit is a member of the bitter mandarin family.

Gallesio classified it in his family of "*Indian citrus fruits*". It is an ancient fruit, certified in the XVIIth century, described and appreciated by all specialists as a fruit with "*an agreeable sour-sweet pulp*" (Paolo Galeotti). Most likely a hybrid of the RangPUR lime (northern Bangladesh – *Citrus x limonia Osbeck*) and the SheekwaSHA mandarin (*Citrus x depressa*) of Okinawa and Taiwan (excellent small summer lime), from which it takes its name of PURSHA lime. These small limes are used in Asia to flavour drinks (water, beer) and ice cream, on food or on other fruits.

Flavour / Fragrance : The juice has a remarkable sweet-sour taste with a slight hint of Japanese mandarin. As the fruit ripens, its acidity lessens. It is the only winter Mediterranean juce condiment citrus, along with lemon and limequat, since other limes (green lemons) mature from July to November.

Tradition uses : Juice

Uses in local cooking : In Italian pastries



*Pompei, peinture du mur du triclinium de la Casa dell Ara Massima
Représentation de diverses limettes cultivées sous l'Empire romain*



Limette douce de Rome (*Citrus x Limettoides*) Limetta dolce romane, Lime Pursha

Originalité : Ce fruit appartient à la famille des mandarines acides.

Gallésio le classait dans la famille des "*agrumes de l'Inde*". Fruit ancien attesté au XVIIème siècle, décrit par tous les spécialistes et apprécié par eux : "*Pulpe aigre-douce agréable*" (Paolo Galeotti)
Vraisemblablement un hybride de lime de RangPUR (au nord du Bangladesh – *Citrus x limonia Osbeck*) et de mandarine SheekwaSHA (*citrus x depressa*) d'Okinawa et de Taïwan (excellente petite lime d'été), d'où son nom de lime PURSHA. Ces petites limes sont utilisées en Asie pour parfumer les boissons (eau, bière), les glaces, sur la nourriture ou sur les fruits.

Saveur / Parfum : Le jus est remarquable doux-acide avec une nuance de mandarine japonaise. Il perd en acidité à mesure que le fruit mûrit. Seul agrume à jus condimentaire méditerranéen d'hiver avec citron et limequat.

- Utilisation traditionnelle : Le jus
- Utilisation en cuisine Locale : en pâtisserie chez les Italiens