

Limetta di Tahiti

(*Citrus aurantifolia* "Tahiti")

L'origine della limetta di Tahiti è sconosciuta.

Il nome di Tahiti è stato dato in California perché colà importata da quell'isola tra il 1850 e il 1880 mentre si conosce l'origine del termine persiana.

H. Chapot ha riscontrato una limetta denominata Sakhesli nell'isola di Djerba (Tunisia) dove si alleva da secoli e che è identica a questa sopradescritta.

Descrizione

Albero di sviluppo medio con chioma ampiamente espansa e pendente; quasi del tutto senza spine.

Foglie di color verde intenso, di grandezza media e con picciolo alettato.

I nuovi germogli e i fiori presentano una lieve colorazione violacea quasi evanescente.

Frutti di grandezza medio-piccola (quanto un piccolo limone) di forma ovale o obovata, con parte basale generalmente arrotondata, qualche volta con presenza di un piccolo lobo; parte apicale piuttosto rotondeggiante terminante con un piccolo umbone.

Buccia levigata, di spessore sottile, fortemente aderente alla polpa, di color giallo limone molto pallida a maturazione.; polpa color giallo verdastra, molto succosa, più acida del comune limone e con aroma caratteristico di limetta, completamente priva di semi.

Il frutto è usato in cucina per preparare gelatine, marmellate e liquori. L'estrazione dell'olio essenziale è frequente e se ne ricava una particolare essenza molto usata nella industria profumiera.

E' specie rifiorente che resiste al freddo quanto il limone

In Italia si riscontra oltre che in collezione presso qualche amatore. corbezzolo è longevo e può diventare plurisecolare, con crescita rapida.

Tahiti lime (*Citrus aurantifolia* “Tahiti”)

The origin of the Tahiti lime is unknown

The name of Tahiti was given in California because it was imported there from that island between 1850 and 1880 while the origin of the term Persian is known.

H. Chapot found a lime named Sakhesli on the island of Djerba (Tunisia) where it has been bred for centuries and which is identical to the one described above.

Description

Medium-sized tree with widely spreading and leaning crown; almost entirely spineless.

Intense green leaves, of medium size and with finned petiole.

The new shoots and flowers have a slight almost evanescent purplish colour.

Medium-small sized fruit (like a small lemon), oval or obovate in shape, with a generally rounded base, sometimes with the presence of a small lobe; rather rounded apical part ending in a small umbo.

Smooth skin, thin, strongly adherent to the pulp, very pale lemon yellow when ripe.; greenish-yellow pulp, very juicy, more acidic than the common lemon and with a characteristic aroma of lime, completely seedless.

The fruit is used in the kitchen to prepare jellies, jams and liqueurs. The extraction of the essential oil is frequent and a particular essence is obtained which is widely used in the perfume industry

It is a remontant species that resists the cold as much as lemon .

In Italy it is found as well as in the collection of some amateurs. strawberry tree is long-lived and can become centuries-old, with rapid growth.