Naranjilla

La Naranjilla, *solanum quitoense*, de la famille des Solanaceae, appelée parfois en français « morelle de Quito », est une plante herbacée de 1,8 à 3 mètres de haut.

Les feuilles sont de grande taille, 45 cm de long, de couleur vert foncé à nervures rougeâtres.

Toutes les parties aériennes, jeunes feuilles, tiges pétioles, bourgeons, sont couvertes de poils rougeâtres.

Les fleurs blanches, en grappe jusqu'à une dizaine, naissent sous les feuilles. Elles donnent de 1 à 6 fruits.

Le fruit est globuleux, de 5 à 6 cm de diamètre, jaune d'or à maturité, et couvert de poils brunâtres faciles à détacher. L'écorce est épaisse.

La pulpe, verte, est acidulée ou douce et renferme de nombreuses petites graines comme celles d'une tomate.

La naranjilla semble originaire des hauts plateaux andins, entre 1 300 et 2 300 m d'altitude, de l'Equateur jusqu'au Pérou. Elle se développe bien sous des températures modérées de 14° C à 22° C et avec une pluviométrie annuelle moyenne de 1 500 mm.

Elle est multipliée de semis, mais parfois aussi par greffage bien que la reprise soit délicate. On la repique en place deux mois après le semis, lorsque les plantules atteignent 10 à 15 cm de haut et à 2,5 m d'intervalle.

La première floraison survient cinq mois après et la production de fruits est continue pendant 3 à 4 ans. Les plants dégénèrent ensuite lentement.

Chaque plant porte de 100 à 140 fruits par an, ce qui donne un rendement moyen de 10 à 15 tonnes/ha/an.

La naranjilla est très sensible aux attaques racinaires des nématodes, ainsi qu'aux pourritures à Botrytis sur les bourgeons.

Les fruits sont cueillis mûrs aux trois-quarts.

La naranjilla est consommée fraîche en jus, diluée dans l'eau et sucrée, en sorbets, en confitures.

La pulpe d'un vert plus ou moins intense, est riche en vitamine A et en phosphore.

La transformation en concentré congelé doit s'effectuer rapidement, pour éviter l'oxydation et la perte de la couleur verte et des arômes.

Les marchés locaux et régionaux de la naranjilla sont actifs, et les touristes l'apprécient.

De nombreuses variétés, acides ou douces, sont réunies dans des collections en Equateur et en Colombie ●