



51

nom vernaculaire	français	Narangilla, naranjilla
	créole	Ti zoranj, zoranjèt.
	anglais	Naranjilla, Escador's naranjille
	espagnol	Naranjilla
	allemand	Lulopflanze



origine	Plateau des Andes, région de Quito en Équateur (nord-ouest de l'Amérique du Sud).
habitat	La naranjilla est abondante en Équateur, au Pérou et en Colombie où elle est cultivée pour ses fruits donnant un jus délicieux. En Équateur, 90% de la production est issue d'une zone de 35 km <sup>2</sup> dans la vallée de la rivière Pastaza, un affluent de l'Amazone. On trouve également certaines variétés au Venezuela et au Costa-Rica, pays où cette plante a été introduite il y a un demi siècle. La naranjilla s'acclimate bien à des altitudes comprises entre 1200 et 2400 m, dans des zones humides, à des températures comprises entre 17 et 19°C et à un ensoleillement moyen. L'arbre ne peut tolérer des températures supérieures à 29°C.
type	La naranjilla est une plante herbacée vivace, mesurant jusqu'à 2,5 m, avec de courtes racines. Cette plante est très ornementale avec ses belles grandes feuilles ovales et dentelées, de plus de 30cm de longueur, veinées de duvet pourpre. À l'état sauvage elle est pourvue d'épines, mais pas la variété cultivée. Elle doit être protégée du vent et du soleil direct.

Son nom scientifique est « *Solanum quitoense* » de la famille des < Solanaceae >, tout comme les pommes de terre, les tomates n°140, les aubergines n°16, les physalis n°96, les tamarillos n°103, les piments n°97 et poivrons.  
« *quitoense* » signifie < vient de Quito > capitale de l'Équateur et naranjilla < petite orange >.  
Ses autres noms vernaculaires sont : Morelle de Quito, Naranjilla, Naranjita, Lulum (*nom donné par les Incas*), Lulun au Mexique, Lulo en Colombie (*mot quechua - langue parlée en Amérique du sud et originaire d'un dialecte parlé dans les régions andines*), Naranjilla de Quito au Pérou, Nuqui, Naranjilla de Quito en Équateur où c'est le fruit national.

Une variété voisine « *Solanum vestissimum* » connue sous les noms de toronjo (Colombie), tumo, coquina melon, est une grande plante originaire des forêts montagneuses de Colombie et du Venezuela où elle pousse à l'état naturel. Non cultivée à ce jour, elle donne des fruits similaires aux naranjilles.

### fleur

La fleur (3 cm) porte 5 pétales, blancs en partie supérieure, pourpres et glabres (sans duvet) au-dessous.

### fruit Narangille.

Une enveloppe pileuse brune enveloppe le fruit jusqu'à sa maturité; lorsqu'elle peut être aisément retirée, on trouve dessous, la peau orange, molle, à l'aspect de cuir tanné.  
Le fruit est rond voire rond-ovale (6 cm de diamètre). Il est divisé en quatre compartiments internes contenant la pulpe jaune vert, translucide et très juteuse entourant de nombreux petits pépins (3 mm) plats très durs.

### utilisations

La pulpe jaune-vert du fruit a une saveur un peu acide de fruits exotiques : mélange d'arômes de kiwi, d'orange, de citron et d'ananas. Les fruits mûrs sont consommés après avoir retiré la pellicule duveteuse : tels qu'ils en fruit de bouche, en jus (jus verdâtre et acide additionné d'eau et de sucre) ou servent à réaliser des pâtisseries (pies), des crèmes glacées, du sorbet.  
Au Costa Rica, la production fruitière est surtout destinée à la confection de confitures. Les fermiers de ce pays consomment ce fruit avec du sel. La pulpe congelée est commercialisée par l'industrie agro-alimentaire. Elle sert à réaliser ou parfumer des productions industrielles (jus, laitages, sorbet).  
En Colombie, les fruits sont utilisés pour réaliser de la confiture (gelée), de la marmelade, du jus < jugo de lulo >, ainsi qu'un < vino de naranjilla >.  
En Équateur la < Colada de avena con naranjilla > est une boisson servie chaude au petit déjeuner ou rafraîchie en long drink (photo ci-contre) (*elle est réalisée en cuisant des flocons d'avoine dans de l'eau parfumée de cannelle et additionnée de pulpe de naranjilla. Le tout est ensuite sucré, mixé, puis filtré*). Lors des soirées froides, on boit une boisson alcoolisée (sorte de grog), « le canelazo » qui s'élabore avec de la naranjilla, de la canne à sucre, de la liqueur ou un alcool (rhum) et de la cannelle.