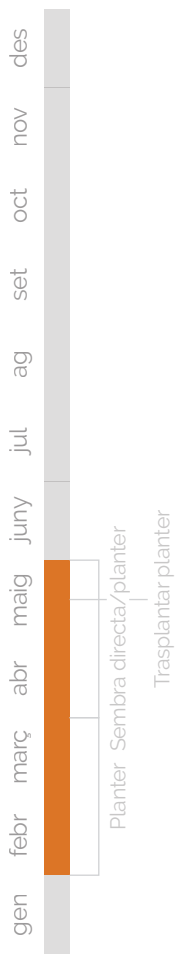
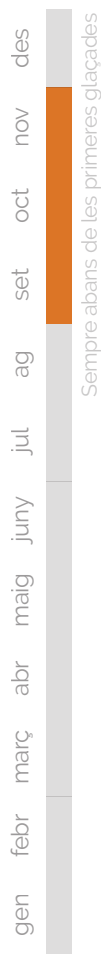


Cronograma

Època de sembra



Època de recol·lecció (fruit)



Època de recol·lecció (flor)



Carbassa del Violí de St. Julià de Ramis

Cucurbita moschata



Part emprada:
Fruit, flors, llavors

Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides pel Collectiu Eixarcolant de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.

La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.

Sembra i cultiu

Si fem sembra directa, que és l'opció més recomanada, és obligat fer-la quan ja no faci gel, ja que fins i tot una lleu glaçada mata les nostres carbasses. Collocarem dues llavors per indret de plantació, i en sòls pesats (argilosos) és aconsellable cobrir les llavors amb terra vegetal per tal d'evitar que la crosta superficial impedeixi la germinació. En el cas de fer planter el protegirèm de les glaçades i utilitzarem safates d'alèvol gran o testos.

Profunditat

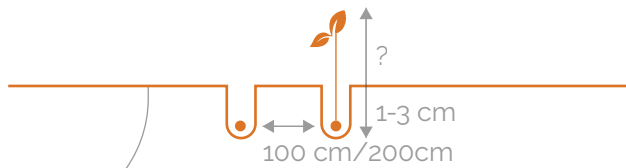
Entre 1 - 3 cm.

Marc de plantació

100 cm entre forats (amb 2 individus per forat), i 200 cm entre files.

Alçada

Les tiges s'estenen per damunt del sòl, arrelant-hi a mesura que creixen, però també tenen capacitat d'enfilarse per sobre de la vegetació o altres estructures, gràcies als potents circells. Per això no és estrany veure carbasses penjades d'un arbre o una tanca.



Sòl

Prefereix els sòls lleugers i frescos, tot i que també s'adapta bé als sòls argilosos, més pesats. Necessita sòls rics en matèria orgànica, ja que nutricionalment és altament exigent i sinó la producció serà escassa. Aconsellem adobar bé amb fem compostat.

Sistema de creixement i maneig

Les tiges són reptants i alhora enfiladisses. Aquest creixement horitzontal fa que necessiti molt d'espai, ja que les tiges poden arribar a fer 8 metres passant unes per sobre les altres, i enfilant-se sobre altres plantes o superfícies. Si la reguem a manta facilitarem que les tiges, en contacte amb el sòl, vagin arrelant. En cas que només es regui el punt de plantació, cal marcar-lo per saber on s'ha de regar. Es desaconsella el reg en aspersió per evitar malalties fúngiques.

Exposició



Sol en ambients frescos, semi ombra en ambients secs

Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Si volem collir carbasses i que es guardin bé, cal collir-les cap al migdia, quan estiguin seques, i sobretot és important que estiguin ben madures. La tija que uneix la carbassa i la planta ha de ser seca, i cal evitar trencar-la. Les que presentin taques d'algun fong o clivelles les deixarem a part per consumir-les poc després d'haver-les collit. S'ha de fer la collita abans de les primeres glaçades. Per tal de conservar-les, cal guardar-les en un lloc sec i fresc però que no baixi dels 13 °C.

Consum

Pot cuinar-se de múltiples maneres, però és especialment indicada per afegir en cremes, coure com a verdura o fer al vapor, mentre que per fer fregida o estofada són recomanables varietats de textura més ferma. Podem fer canelons de carbassa i sàlvia o croquetes, i també receptes dolces com galetes o pastissos. Fins i tot es pot consumir crua, tallada ben fina o ratllada en una amanida. Les flors són boníssimes en tempura.

Perfil sensorial

És una varietat de pell fina, fàcil de pelar, i d'una textura més aviat tova, aquosa, que es desfà, quan es cou. El gust és suau i agradable, moderadament dolç però no extremadament dominant. La flor, de color groc ataronjat, és gran i carnosa, però delicada.

Composició nutricional

No es disposa de dades d'aquesta varietat en concret, però prenent com a referència les dades generals disponibles per carbasses similars es pot dir que conté gran quantitat d'aigua (85 - 95 %), i que és rica en carbohidrats i fibra. Presenta propietats antioxidants gràcies a l'elevada concentració de carotenoides (principalment zeaxantina, luteïna i β - carotè) i vitamina C. També conté vitamines del grup B, especialment àcid fòlic i vitamina E. Pel que fa als minerals en destaquen el calci, el sodi i el potassi.

CARBASSA DEL VIOLÍ DE ST.JULIÀ DE RAMIS
CARBASSA DEL VIOLÍ DE ST.JULIÀ DE RAMIS
CARBASSA DEL VIOLÍ DE ST.JULIÀ DE RAMIS
CARBASSA DEL VIOLÍ DE ST.JULIÀ DE RAMIS
CARBASSA DEL VIOLÍ DE ST.JULIÀ DE RAMIS