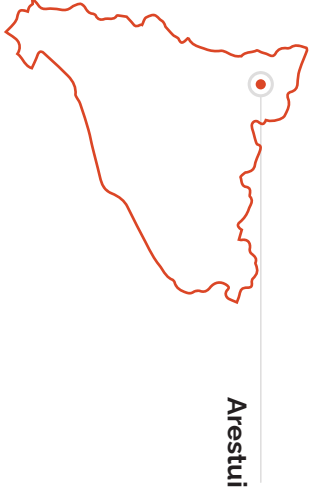


Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembrar, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, i Composició nutricional entre d'altres.

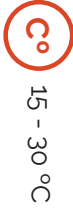


Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia
d'avui gràcies a la Mercè de Casa Monet
a Arestui.



Arestui

CARBASSA
DE CASA MONET
CARBASSA
DE CASA MONET
CARBASSA
DE CASA MONET



15 - 30 °C



4 - 8 dies



100%

Mida i forma de la llavor

Mida força variable. De mitjana fan 2 x 1,3 cm,
amb un gruix de 0,3 cm. La forma és ovalada
i aplanada.

Germinació

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol sigui superior als 15 °C. Al cap d'una setmana començaran a emergir les primeres fulles.

Carbassa de Casa Monet

— *Cucurbita maxima*



Eixarcolant
llavors

Collecció Alt Pirineu

Varietat que destaca sobretot pel color taronja intens de la pell i per presentar una forma clarament xata. La carbassa és de mida mitjana, amb la pell acostellada i lleugerament irregular. El gust és dolç i agradable, amb una textura molt melosa, molt tova, que es desfà amb facilitat. Molt indicada per fer cremes, sopes i farcits.

CARBASSA DE CASA MONET

"Fa molta llavor, quan l'obro trec la llavor, la fico a secar i llavors, quan està seca la llavor, la fico en pots. I la carbassa en puré o vianda."

Mercè d'Arestui

15 u. — *Cucurbita maxima*

Llavors de carbassa de Casa Monet



Varietat agrícola tradicional

Es recomana conservar les llavors en un lloc fresc i sec, i protegides de la radiació solar directa.

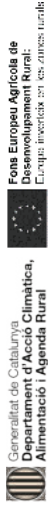


Sembrar preferentment
abans de: des 2031

www.eixarcolant.cat



Parc Natural
de l'Alt Pirineu



Des del **Collectiu Eixarcolant** treballam per a la recuperació i divulgació de les plantes silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Els coneixements i els usos associats a aquestes plantes i varietats són cabdals per **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i accessible a tothom**. Un model basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina de les agricultores i els agricultors i que ajudi a mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

La col·lecció de llavors de l'Alt Pirineu és el resultat d'un projecte de prospecció etnobotànica, conservació de llavors i divulgació dels coneixements associats a aquestes espècies i varietats, que s'ha realitzat gràcies al **Parc Natural de l'Alt Pirineu** i en col·laboració amb **Esboïga**, **l'Associació de Varietats Locals de l'Alt Pirineu**.



Carbassa de Casa Monet

— Cucurbita maxima



Part consumida: Fruit, flors i llavors.

Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades / recollides pel Col·lectiu Eixarcolant i Esboiga, l'Associació de Varietats Locals de l'Alt Pirineu, de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.

La informació relativa a les condicions de cultiu i al cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima de muntanya, propi del Pirineu.

Sembra i cultiu

Si fem sembra directa, que és l'opció més recomanada i la que s'ha fet tradicionalment, és obligat fer-la quan ja no glaci, ja que fins i tot una lleu glaçada mataria 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 l'encrostament superficial impedeixi la germinació. En cas de fer planter, el protegiem de les glaçades i utilitzarem safates d'alvèol gran o testos.

Profunditat

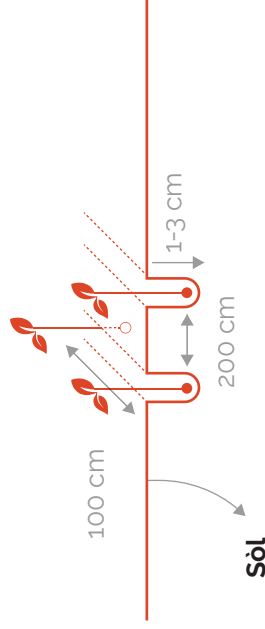
Entre 1 - 3 cm.

Marc de plantació

100 cm entre indrets de plantació (2 llavors per indret de plantació),
200 cm entre files.

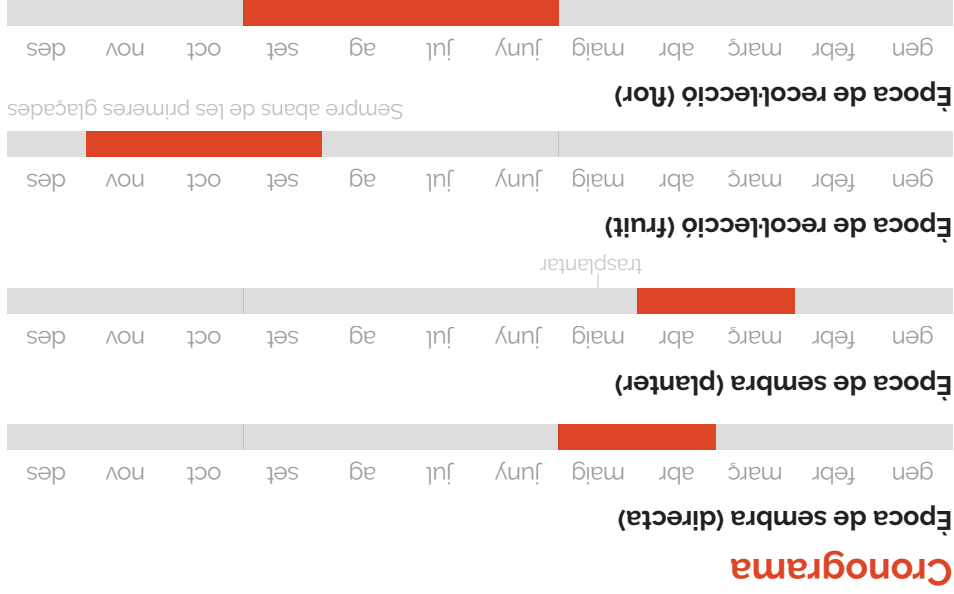
Alçada

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



Sòl

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



Recol·lecció i conservació

Si volem collir carbasses i que es guardin bé, cal collir-les cap al migdia, quan estiguin seques i, sobretot, és important que siguin ben madures. Ens n'adonarem perquè el peduncle que uneix la carbassa i la planta ha de ser sec, i cal evitar trencar-lo. 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. No obstant, aquesta varietat de carbassa, al no presentar una pell gaire dura, no és una varietat de les que més es conserven.

Consum

Pot cuinar-se de múltiples maneres, però per la seva consistència més aviat tova i melosa es desfa bastant i recomanem emprar-la per a donar gust a sopes i escudelles, fer-ne cremes, pastissos o farcits de canelons, és a dir, tota mena de plats en els que la carbassa pugui quedar desfeta sense que sigui un problema.

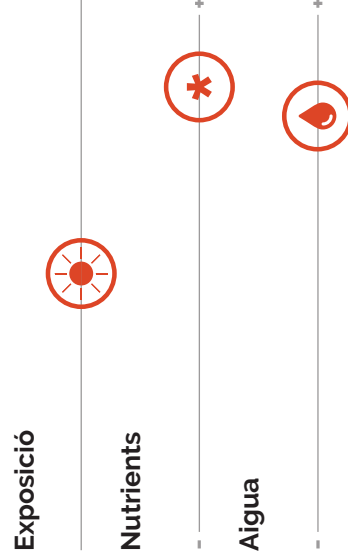
Perfil sensorial

La carbassa de Casa Monet té un gust molt bo, però no excessivament intens. La textura és molt melosa i tova, i no és una carbassa que atipi molt, amb la qual cosa els plats que en resulten són força lleugers.

Composició nutricional

No es disposa de dades d'aquesta varietat en concret. No obstant, prenent com a referència les dades generals disponibles per a carbasses similars, es pot dir que conté una quantitat d'aigua situada al voltant del 85%. 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 l'àcid fòlic, i vitamina E. Pel que fa als minerals, en destaquen el calci, el sodi i el potassi.

CARBASSA
DE CASA MONET
CARBASSA
DE CASA MONET
CARBASSA
DE CASA MONET



Eixarcolant llavors