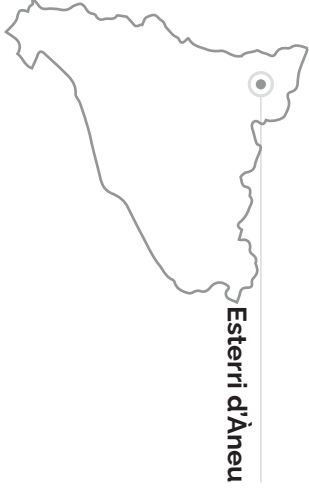


Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembrar, Cultiu, Recollecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, i Composició nutricional entre d'altres.



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia
d'avui a Casa Joan Blau, a Esterri d'Àneu.



Esterri d'Àneu

2 x 1 cm, de forma ovalada i aplanada, amb
un gruix de 0,4 cm.



15 - 30 °C



4 - 8 dies



90%

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol sigui superior als 15 °C. En proxima-
dament una setmana, veuren com emergeixen les primeres fulles.

Germinació

Carbassa de casa Joan Blau

Cucurbita maxima



Des del **Collectiu Eixarcolant** treballam per a la recuperació i divulgació de les plantes silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Els coneixements a que 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**.

www.eixarcolant.cat



Carbassa de Casa Joan Blau

Varietat que destaca sobretot per la textura de la seva carn, molt ferma, que recorda a la patata, i de color groc. El gust és dolç i agradable. Molt indicada per fer estofats, sopes, coques i d'altres cocs. La carbassa és arrodonida i lleugerament aplanada, amb la pell acostellada i irregular, de coloració majoritàriament grisosa. No obstant, com que tradicionalment ha estat cultivada juntament amb altres varietats, pot presentar variacions (hibridacions) que afecten al color de la pell. Es una varietat força productiva, amb carbasses que poden arribar a superar els 10 kg.

"Es guardaven molt aquestes carbasses. Bueno, allavons, això, com ara la carbassa es fa servir molt, adavòrens es feia més que res allò que en diem vianda, escudella."

Joan Blau

Llavor de carbassa de Casa Joan Blau
15 u. — **Cucurbita maxima**

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



Sembrar preferentment
abans de: nov 2026

Varietat agrícola tradicional



Carbassa de Casa Joan Blau

— 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, és obligat fer-la quan ja no glaci, ja que fins i tot una lleu glaçada mataria les nostres carbasses. Colloquem dues llavors per indret de plantació. En sòls pesats (argil·losos) és aconsellable cobrir les llavors amb terra vegetal per tal d'evitar que l'encrostament superficial impedeixi la germinació. En cas de fer planter, utilitzarem safates d'al·veol gran o testos i el protegiem de les glaçades.

Profunditat

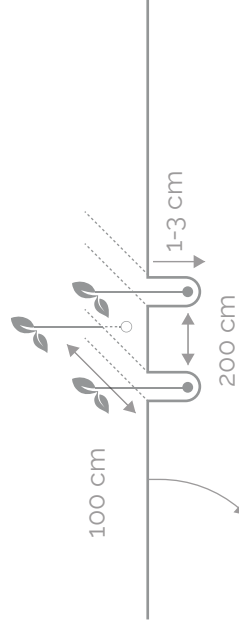
Entre 1 - 3 cm.

Marc de plantació

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

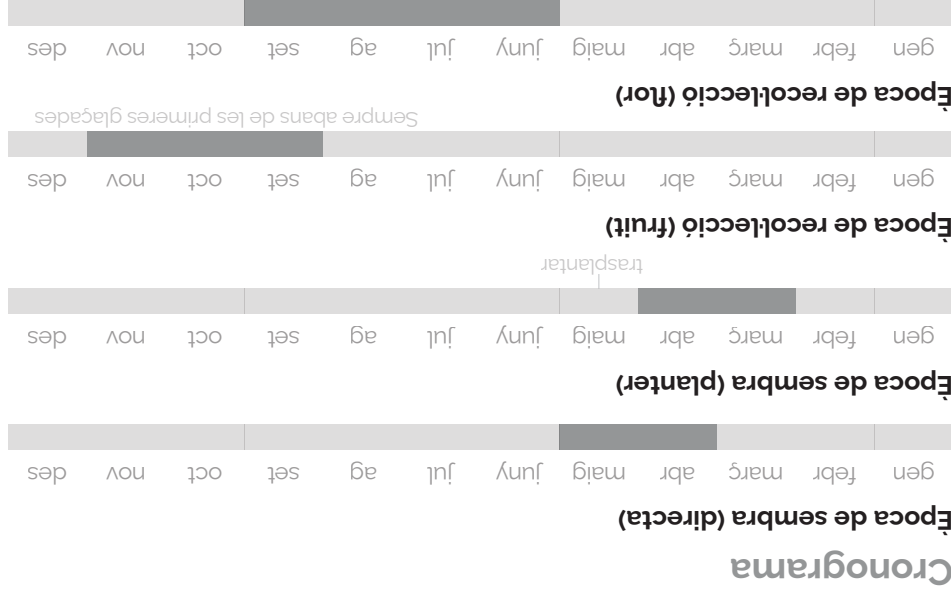
Alçada

Les tiges s'estenen per damunt del sòl i van arrelant-se a mesura que creixen. Tot i així, també tenen capacitat d'enflar-se per sobre de la vegetació o altres estructures, gràcies als potents cèrquels. Per això no és estrany veure carbasses penjades d'un arbre o d'un mur.



Sòl

Prefereix els sòls lleugers i frescals, tot i que també s'adapta bé als sòls argil·losos, més pesats. Necessita sòls rics en matèria orgànica ja que nutricionalment és molt exigent. Si no, 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. Sobretot és important que siguin ben madures. Ens n'adonarem perquè el peduncle que uneix la carbassa i la planta ha de ser sec; cal evitar trencar-lo. També veurem que el color grisós, en general, agafa una tonalitat ataronjada, tot i que molt variable en funció de l'individu. 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 degut a la seva consistència ferma i a la textura quasi com de patata, és especialment indicada per fer-la estofada, en coques i cocs, fregida, en xips o cuita al forn com un moniato. Tanmateix, també en podem fer cremes i posar-ne un tros a l'escudella. És senzillament espectacular. Les llavors d'aquesta varietat són molt bones torrades.

Perfil sensorial

És una varietat de pell bastant dura i de carn ferma, que sobretot es caracteritza perquè no es desfà durant la cocció i perquè la seva textura recorda totalment a la patata. El gust és dolç, molt agradable. La flor, de color groc ataronjat, és gran i carnosa, però delicada.

Composició nutricional

No es disposa de dades d'aquesta varietat en concret. No obstant, prenent de referència les dades generals disponibles per a carbasses similars, es pot dir que conté una quantitat d'aigua situada al voltant del 80%, inferior a d'altres varietats. 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 JOAN BLAU
CARBASSA
DE CASA JOAN BLAU
CARBASSA
DE CASA JOAN BLAU

Exposició



Nutrients



Aigua



Eixarcolant llavors