

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

Collectiu **Eixarcolant**

El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i accessible a tothom**, basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina d'agricultores i agricultors i que permeti mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

www.eixarcolant.cat

**RECUPERANT
EL PASSAT,
TRANSFORMANT
EL FUTUR!**

Eixarcolant llavors



Carbassa del Violí de St. Julià de Ramis

Varietat de superfície força llisa i coloració uniforme i pàl·lida. La forma és simètrica, amb un lleu engruixament de la meitat inferior, on es situen les llavors. És una carbassa plena, amb poc espai per les llavors, d'uns 35 cm de llargada i 15 cm d'amplada màxima, i un pes que ronda els 3 - 4 kg. De gust suau i textura poc consistent, és molt indicada per consumir com a crema o verdura.

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

"Abans quan eren tendres les menjàvem com a carbassons, i quan eren madures les collíem i guardàvem per tot l'hivern, fetes amb sopa o crema eren molt bones. També hi havia qui en feia instruments, una mena de guitarres."

Francisca Serra

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

Sembrar preferentment
abans de: des 2029



Varietat agrícola tradicional

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol estigui per sobre dels 15 °C, ja que en aproximadament una setmana ja veurem com emergeixen les primeres fulles.

Germinació

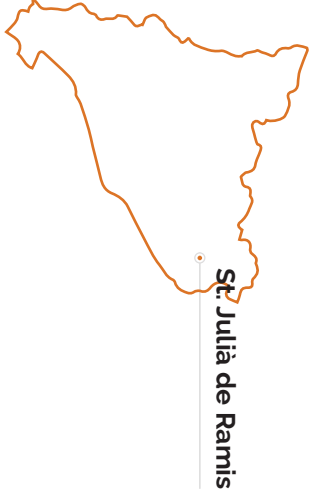
°C 15 - 30 °C

4 - 7 dies

% 100%

Mida i forma de la llavor

1,7 x 0,9 cm, forma ovalada i aplanada amb un gruix de 1 - 2 mm



St. Julià de Ramis

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al Cesc de St. Julià de Ramis.



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



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 Col·lectiu 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 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 la crosta superficial impedeixi la germinació. En el cas de fer planter el protegiem de les glaçades i utilitzarem safates d'alèvol gran o testos.

Profunditat

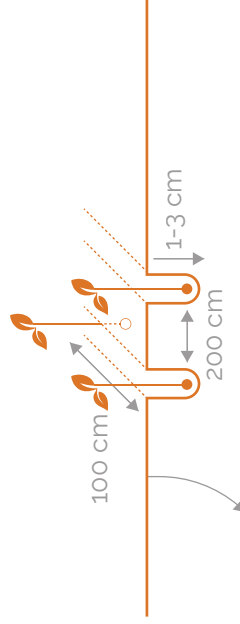
Entre 1 - 3 cm.

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

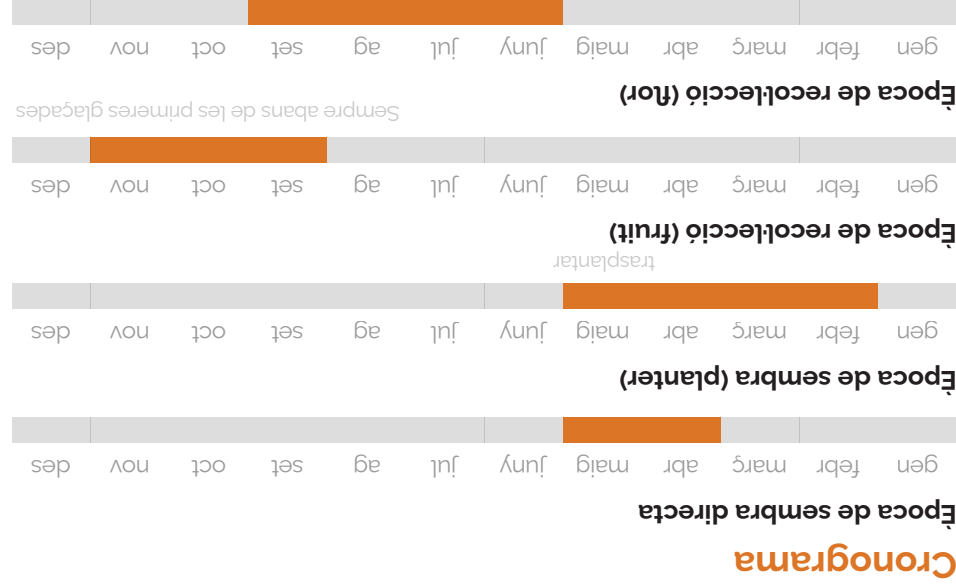


Sòl

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 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 enflant-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.



Recol·lecció

Si volem collir carbasses i que es guar-din 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 fineta 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 - carote) 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.

Exposició



Sol en ambients frescals, semi ombra en ambients secs

Nutrients



Aigua



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