

**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**

Collectiu **Eixarcolant**

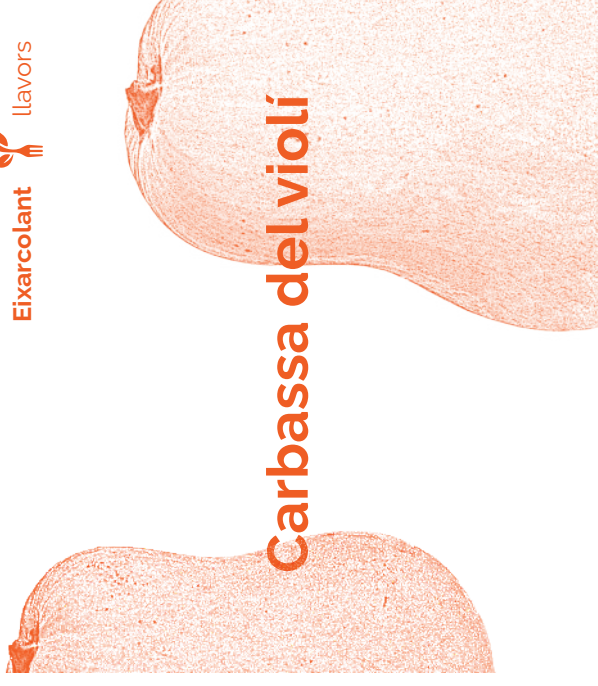
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i 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](http://www.eixarcolant.cat)

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

Eixarcolant llavors



## Carbassa del violí

Varietat de superfície força llisa i coloració uniforme i pàl·lida. La forma és simètrica, amb un lleu engruiximent de la meitat inferior, on es situen les llavors. És una carbassa plena, amb poc espai per les llavors, d'uns 30 cm de llargada i 25 cm d'amplada màxima, i un pes al voltant dels 8 - 10 kg. De gust suau i textura poc consistent, és molt indicada per consumir com a crema o verdura. Molt productiva.

### CARBASSA DEL VIOLÍ

"Es una de les meves carbasses preferides perquè és molt productiva i és de les que es conserven més bé. També m'agrada el seu color intens i la textura que em deixa quan la cuino."

Ramon Gassó

Llavor de Carbassa del violí  
20 U. — **Cucurbita moschata**



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 2028



00344

### Germminació

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



15 - 30 °C



4 - 7 dies



95%

### Mida i forma de la llavor

2 x 1,1 cm, forma ovalada i aplanada amb un gruix de 1,5 - 2 mm.



Sta. Margarida de Montbui

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui a Santa Margarida de Montbui.

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.



## Carbassa del violí

*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 hi ha gelades, ja que fins i tot una lleugera matèria orgànica pot perjudicar les llavors. Col·locarem dues llavors per indret de plantació, i en sols pesats (argil·losos) és aconsellable cobrir les llavors amb terra vegetal per tal d'evitar que la crosta superficial impedeixi la germinació. En cas de fer planter, el protegiré de les glaçades i utilitzarem safates d'al·veol gran o testos.

### Profunditat

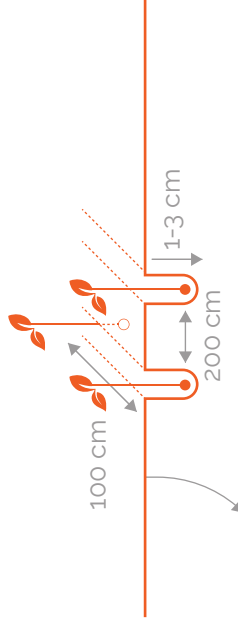
Entre 1 - 3 cm.

### Marc de plantació

100 cm entre indrets de plantació (2 llavors per indret de plantació), 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 d'una tanca.



### Sòl

Prefereix els sòls lleugers i frescos, 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, 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 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

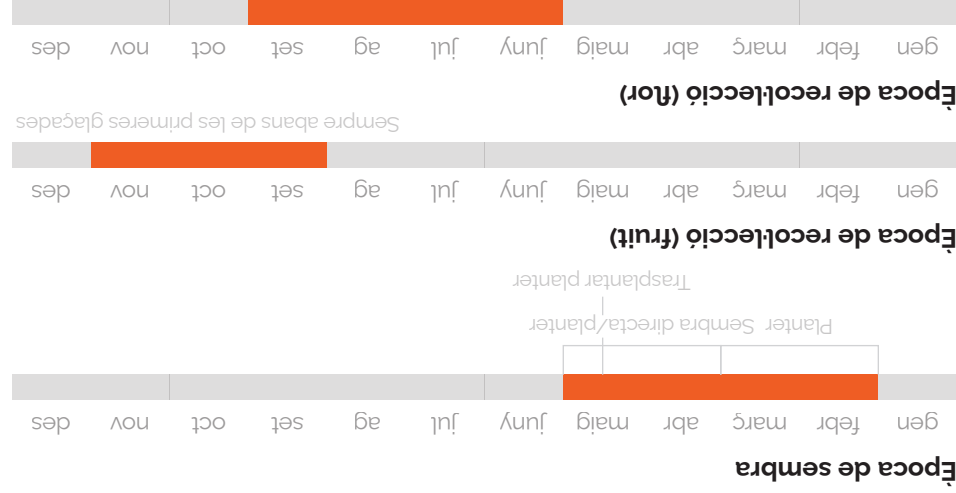
### Nutrients

\* (símbol de nutrients necessaris)

### Aigua

🔴 (símbol de necessitat d'aigua)

## Cronograma



## Recol·lecció

Si volem collir carbasses i que es guardeu bé, cal collir-les cap al migdia, quan estiguin seques, i sobretot és important que estiguin ben madures. El peduncle que uneix la carabassa i la planta ha de ser sec, i cal evitar trencar-lo. 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 a les cremes, coure com a verdura o fer al vapor, mentre que per fer fregida o estofada són recomanables varietats de textura més ferma. Se'n pot fer canelons de carabassa i sàvia, 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 a 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**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**  
**CARBASSA DEL VIOLÍ**