

CARBASSÓ
CORREDOR BLANC
CORREDOR BLANC
CORREDOR BLANC
CORREDOR BLANC
CORREDOR BLANC
CORREDOR BLANC

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!



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui a Aguil·lar de Segarra.



Aguil·lar de Segarra

Mida i forma de la llavor
1,6 cm x 1 cm, forma ovalada i aplanada amb un gruix de 3 mm.



15 - 30 °C



4 - 8 dies



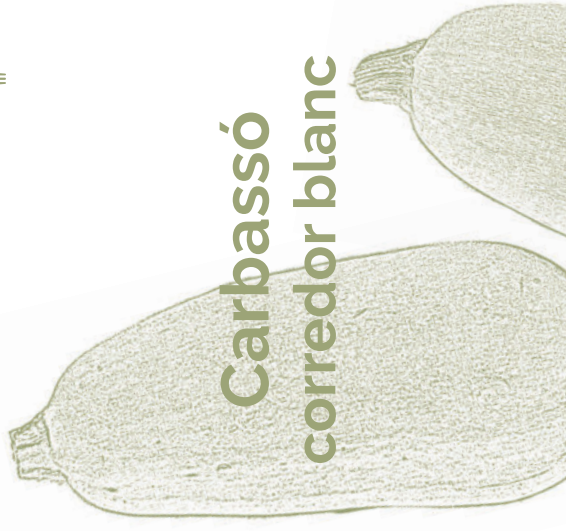
94%

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol estigui per sobre dels 15 °C.

Germinació

Carbassó corredor blanc ————— *Cucurbita moschata*

Eixarcolant llavors



Varietat de pell llisa i coloració blanca verdosa pàl·lida, de forma allargada ovada. El creixement de la mata és corredor, com una carbassera, i per tant necessita molta superfície. Aquest fet fa que sigui molt resistent als fongs. És molt productiu, amb carbassons que es mantenen tendres fins i tot quan són molt grans. Té un gust suau, molt indicat per fer cremes, saltejats, arrebossar, farcir, etc.

CARBASSÓ CORREDOR BLANC

"Em fascina el productiu que és i la seva rusticitat, la planta és molt més resistent als fongs que els carbassons que es compren avui en dia i no para de produir."

Marta Ferrer

Llavor de Carbassó corredor blanc
20 U. ————— *Cucurbita moschata*

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

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.





Carbassó corredor blanc

— *Cucurbita moschata*

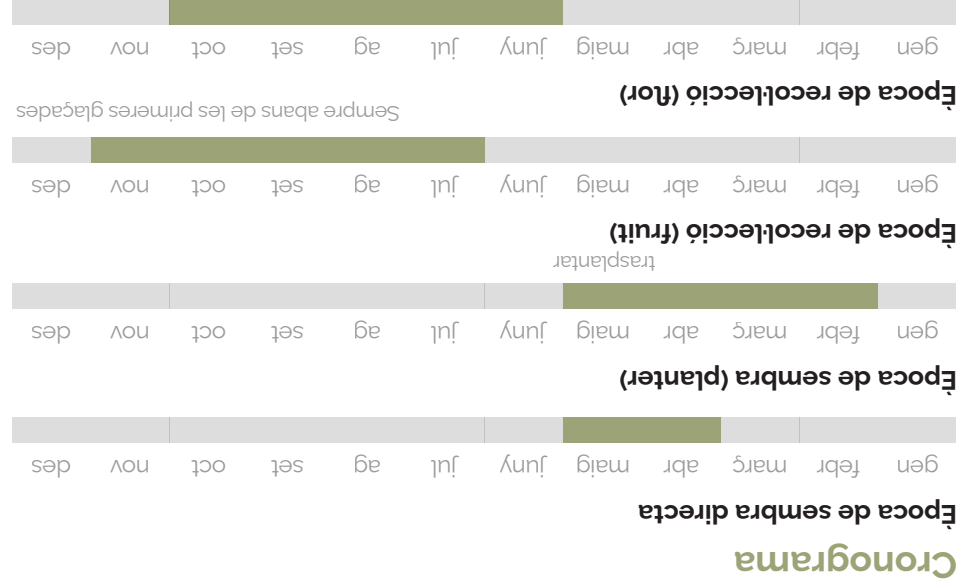


Part emprada: Fruit, flors.

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 hi ha gel. Per a la sembra en banc, caldrà esperar fins a finals de febrer o principis de març. 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 protegirérem de les glaçades i utilitzarem safates d'al·lèvol gran o testos.

Profunditat

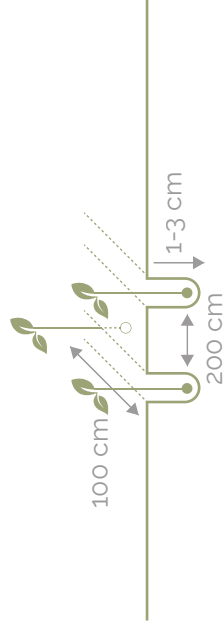
Entre 1 - 3 cm.

Marc de plantació

100 cm entre forats (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'enflair-se per sobre de la vegetació o altres estructures. Creix com una carbassera.



Recol·lecció

Els carbassos es cullen tallant el peduncle amb unes tisores de podar. Per tal que siguin ben tendres els collirem quan siguin petits, entre 20 i 35 cm de llargada. Com més temps els deixem a la planta més llavors faran, en aquest cas seran menys tendres però també es poden utilitzar. S'ha de fer la darrera collita abans de les primeres glaçades. Les flors, preferentment les masculines, les collirem tallant-les per la base quan encara no estan obertes del tot.

Consum

Pot cuinar-se de múltiples maneres, però és especialment indicada per afegir en cremes, coure com a verdura o fer al vapor, saltejat, a la planxa, arrebossat, etc. Fins i tot es pot consumir cru, tallat finet o ratllat en una amanida. Encara que el carbassó sigui ben gran, més de 40 cm, veureu que encara és ben tendre. Les flors són boníssimes en tempura.

Perfil sensorial

Varietat de textura fina, que es desfà quan es cou. El gust és suau i agradable. Es manté tendre encara que els fruits siguin grans. La flor, de color groc ataronjat, és gran i carnosa, però delicada. La pell és fina, sense pèl.

Composició nutricional

No es disposa de dades d'aquesta varietat en concret, però prenent com a referència les dades generals disponibles per carbassos es pot dir que conté gran quantitat d'aigua (96,5%). Comparat amb una carbassa es pot dir que el carbassó té menys fibra, una mica més d'aigua, molts menys carotenoides i més vitamina C. Pel que fa als minerals en destaquen el potassi i en menor mesura el calci.

CARBASSÓ
CORREDOR BLANC

CARBASSÓ
CORREDOR BLANC

CARBASSÓ
CORREDOR BLANC

CARBASSÓ
CORREDOR BLANC

Exposició



Nutrients



Aigua



Eixarcolant llavors

