

CARBASSÓ DE CAL FOGANYER CARBASSÓ DE CAL FOGANYER CARBASSÓ DE CAL FOGANYER CARBASSÓ DE CAL FOGANYER

Collectiu **Eixarcolant**

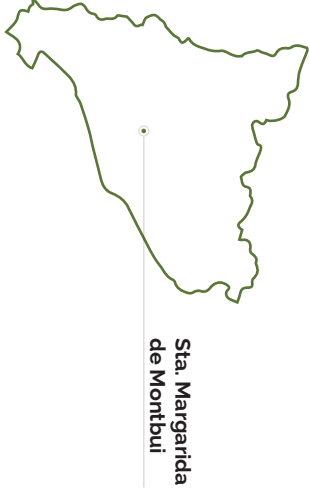

El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i 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 gràcies a la Teresa de cal Foganyer a Santa Margarida de Montbui, Anoia.



Sta. Margarida
de Montbui



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



96%

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

Germinació

Carbassó de cal Foganyer ————— Cucurbita pepo

 Eixarcolant llavors



Carbassó de cal Foganyer

Varietat de pell llisa i coloració verdosa, de forma allargada i de gust suau, molt indicada per fer cremes, saltejats, arrebossar, farcir, etc. La planta fa un creixement arbustiu ajagut, ocupant menys espai que el carbassó corredor, tot i així cal pensar que la planta necessita un espai mínim d'un metre de diàmetre. És un cultiu molt productiu i de fàcil manteniment.

CARBASSÓ DE CAL FOGANYER

"Quan era tendre el menjàvem fregit i acompanyat de mongetes, i quan era madur li treiem la pell dura i el bullíem amb patates. A les gallines els agradaven molt les llavors".

Teresa de cal Foganyer

Llavor de Carbassó de cal Foganyer
20 U. ————— **Cucurbita pepo**

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



Sembrar preferentment
abans de: nov 2029

Varietat agrícola tradicional

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



Carbassó de cal Foganyer

Cucurbita pepo



Part emprada: Fruit, flors.
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 plantes. 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·veol gran o testos.

Profunditat

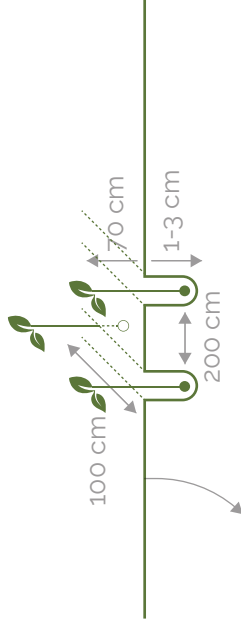
Entre 1 - 3 cm.

Marc de plantació

100 cm entre forats (2 individus per forat), i 200 cm entre files.

Alçada

70 cm.

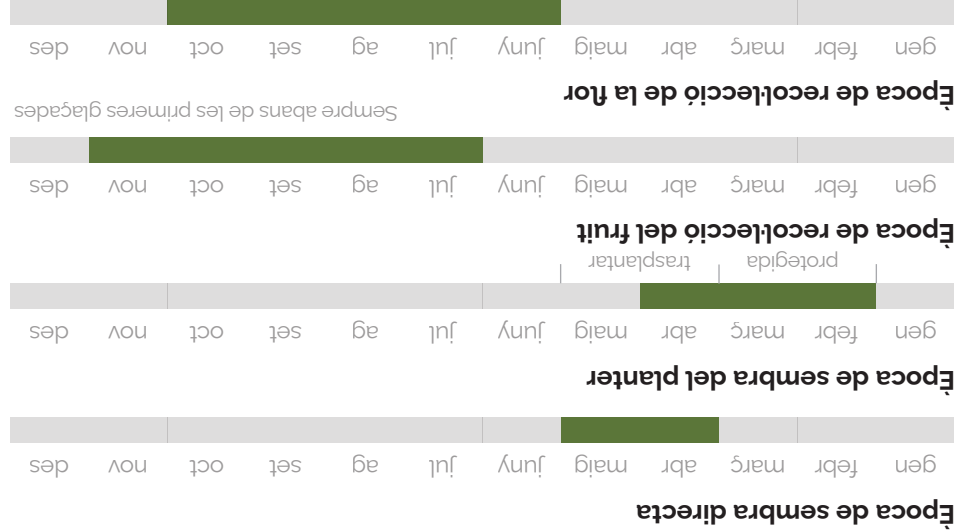


Sòl

Prefereix els sòls lleugers i frescos, 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

Inicialment fa una mata arrodonida, però a mesura que creix s'aïeu i el creixement s'allarga, podent arribar a fer 2 metres de llarg. Es una planta amb molt de vigor i de fàcil manteniment ja que gairebé només cal desherbar en les primeres fases del cultiu i després subministrar l'aigua necessària en funció de la climatologia. Es desaconsella el reg per aspersió per evitar malalties fúngiques. Aconsellem fer dues sèmbrs esglaiades, distanciades d'unes 6 o 8 setmanes, així quan les primeres ja són velles les podem arrancar i collir carbassons de les mates més joves i sanes.



Recol·lecció

Els carbassons 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 llavor 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 desfa quan es cou. El gust és suau i agradable. La flor, de color groc ataronjat, és gran i carnosa, però delicada. La pell és fina.

Composició nutricional

No es disposa de dades d'aquesta varietat en concret, però prenent com a referència les dades generals disponibles per carbassons 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
DE CAL FOGANYER
CARBASSÓ
DE CAL FOGANYER
CARBASSÓ
DE CAL FOGANYER
CARBASSÓ
DE CAL FOGANYER

Exposició



Nutrients



Aigua

