

## > Carbassó blanc gorrinenc

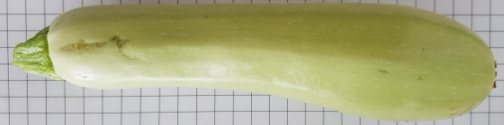
FAMÍLIA: Cucurbitàcies

CULTIU: *Cucurbita pepo* L.

LLOC DE RECOLLIDA: Fatarella, la (Terra Alta)

INFORMANT: Joan Pellisa

CODI VARIETAT: 511



ESTACIÓ DE SEMBRA: primavera

Carbassa de secà de port arbustiu, tot i que algunes mates són rastreres. En realitat els fruits es podrien menjar tendres com a carbassons, però que es deixava créixer per a donar als "gorrinos". Amb la carbassa grossa també es feia confitura per a fer coques, especialment pastissets i panadons.

La llavor originària d'en Joan ve de la tia Carme de Llobet. Al poble cada cop es fa menys, però encara hi ha famílies que la fan per a fer la confitura.