

Carabassa. és el fruit de les diferents espècies del gènere *Cucurbita*, una planta herbàcia anual oriünda d'Amèrica. En l'actualitat és també conreada extensament en tota Europa. És una planta reptant que pot arribar als 10 m de longitud, dioica, de tiges acanalades i d'aspecte aspre, fulles pubescents, lobulades. Les grans flors grogues són unisexuals; les masculines tenen els estams soldats en forma de pilar i en ambdós sexes el calze està unit a la corol·la.

Els fruits varien molt en grandària, des de gairebé globulars fins a oblongs o ovoides. La pell és llisa i dura i també varia en color. Les carabasses d'estiu són varietats de *Cucurbita pepo*. Si es recullen immadures es consumeixen com carbassons, encara que es poden deixar madurar en la planta com les d'hivern. Actualment existeixen varietats híbrides anomenades *de pinet* que no són corredores i, per tant, no els cal tant d'espai per créixer i desenvolupar-se. Aquestes varietats són òptimes per a fer collita de *flor de carbassó*, molt apreciada en la cuina actual.

No obstant això, les varietats d'hivern *C. maxima* i *C. mostacha* no es consumeixen verdes. Existeixen multitud de varietats de diferents colors i grandàries; les més grans arriben a pesar entre 100 kg a 300 kg. Encara que és difícil mantenir les varietats pures quan es conreen juntes, la veritable espècie *C. pepo* no s'hibrida mai amb *C. maxima*, l'anomenada "carabassa confitera" de la qual s'elabora el cabell d'àngel. Aquesta varietat, més dolça i sucosa que la resta, quan està madura posseeix una pell de color taronja, rugosa, gruixuda i molt consistent, per la qual cosa es pot conservar molt de temps; és la típica carabassa de Tots Sants.

Actualment jo trobem diferents productes relacionats amb la carabassa al Baridà, com les clàssiques cremes de carabassa i que ofereixen diferents restaurants, com el cas de Cal Fuxet d'Aransa o els Banys de Sant Vicenç; per elaborar postres, com el Panedó de carabassa, panses i pinyons (recepta explicada per Núria Burnat, de Travesseres) o melmelades de carabassa amb taronja o el chutney de carabassa.

També és un element utilitzat per decoracions i a la fira de tardor del Baridà que es celebra a Martinet de Cerdanya, decoren el poble i la fira amb carabasses de diferents horts del poble i la contrada.



Melmelades a partir de la Carbassa Ple de Bo.

A la part superior, carabasses utilitzades per la fira de Tardor del Baridà