



La Sucrine du Berry présente est gustativement excellente, ce qui lui a permis d'être intégrée à l'Arche du Goût de Slow Food. Sa chair est fine et sucrée, et peut être utilisée aussi bien en base de plats salés (citrouillats, potages, fricassées ...) que sucrés (confitures et gâteaux en tout genre).

Calendrier de culture



Conseils de culture

Exposition ensoleillée

Sol terre meuble et fraîche

Semis

En godet en avril-mai dans un endroit clair (12°C)
Repiquer à trois feuille un plant tous les 1m30
Semis en pleine terre début juin, en poquet

Entretien

Arrosage régulier sans mouiller les feuilles
Courant août, pincer l'extrémité des tiges pour favoriser le grossissement des fruits
A la récolte, conserver la totalité du pédoncule et faire sécher une journée au soleil

Récolte fin d'été et automne, lorsque les courges changent de couleur.

Productivité 5 à 8 fruits par pied

Conservation 5 à 7 mois

Description

Plante coureuse (tiges rampantes d'environ 3m)

Feuilles

Tachetées de blanc
Angles marqués
Recouvertes de poils

Fruit

Piriforme
Légèrement côtelé
Vert en été, cuivré à maturité
20-25 cm de long
1,5 à 3 kg

Chair

Orange vif
Fine

Origine de la variété

Originaire du Berry, elle a été redécouverte en 1987 lorsqu'un jardinier en apportât à la Foire aux Potirons de Tranzault.

Statut actuel

Espèce ne nécessitant pas d'inscription au catalogue

Semences commercialisées

Production en maraichage courante

