

SEMILLAS DE CALABAZA ROUGE VIF D'ÉTAMPES ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFCRV2G



La calabaza Rouge Vif d'Étampes es una variedad francesa antigua, originaria del pueblo de Étampes (cerca de París), donde lleva cultivándose desde el siglo XIX. Es famosa por dos razones: por ser la calabaza que inspiró el carruaje de Cenicienta en las ilustraciones clásicas del cuento, y por su color rojo-naranja brillante intenso, casi ladrillo, único en el mundo de las calabazas. Sus frutos son achatados, con costillas profundas, de 5 a 10 kilos, perfectos tanto para decoración de otoño como para cocina tradicional francesa: tartas, sopas, gratines y purés. Características de la Rouge Vif d'Étampes Los frutos miden 30-40 cm de diámetro, son achatados ("aplastados") con costillas muy marcadas, y pesan habitualmente entre 5 y 10 kg, aunque ejemplares excepcionales superan los 15 kg. La piel es lisa, de un naranja-rojo brillante muy decorativo. La pulpa es amarillo-naranja, dulce y aromática, con un sabor algo más suave que la Hokkaido o la Muscat de Provence pero con muy buena textura para cocción. Conservación excelente: 4-6 meses en lugar fresco y seco. Siembra y cultivo de la Rouge Vif d'Étampes Siembra en semillero protegido en abril o directamente en su sitio definitivo en mayo. Germina en 7-10 días a 20-25 °C. Marco muy amplio (1,5-2 x 1,5 m) porque la planta es vigorosa y los frutos grandes. Cosecha de septiembre a octubre. Pleno sol, suelo profundo y muy abonado con compost o estiércol maduro de fondo. Riego abundante durante crecimiento. Para frutos grandes, dejar solo 2-3 calabazas por planta y eliminar el resto cuando son pequeñas. Mulch debajo de los frutos para evitar contacto con suelo húmedo. Cuando la piel ha tomado el color rojo-naranja uniforme intenso y el pedúnculo está seco, se cosecha. Curado al sol unos días, almacenamiento en lugar fresco y seco. En maceta no es viable por el tamaño.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de calabaza Rouge Vif d'Étampes, variedad tradicional francesa con frutos grandes y planos de color rojo anaranjado intenso y pulpa anaranjada. Calabaza temprana que combina excelente sabor para cocina con un aspecto decorativo espectacular en otoño.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

