



La Sucrine du Berry 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 tous genres).

Elle se conserve 4 à 8 mois et se congèle très bien.

Calendrier de culture



Conseils de culture

Exposition ensoleillée (craint le froid)

Sol profond, riche en matière organique, pas trop humide

Semis

En godet en avril-mai dans un endroit clair (12°C)
Repiquer à trois feuilles, un plant tous les 1,30 m
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
À la récolte, conserver la totalité du pédoncule et faire sécher une journée au soleil

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

Productivité 5 à 8 fruits par pied

Conservation 5 à 7 mois

Description

Fruit en forme de poire, de couleur cuivrée et de 1,5 à 2 kg en moyenne. Sa chair est orange-vif.

Origine de la variété

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

Statut actuel

Espèce ne nécessitant pas d'inscription au catalogue

Semences commercialisées

Production en maraîchage courante

