

?El secret per cultivar carbasses de 500 quilos

Els exemplars de quasi mitja tona, gran atractiu de la Fira de la Carbassa de Sant Joan de les Abadesses



Salvador Mogas, guanyador del concurs de la Fira de la Carbassa de Sant Joan | Arnau Urgell

Quin és el secret per aconseguir cultivar carbasses de mitja tona? Com si fos la fórmula secreta de la Coca-Cola, els productors d'exemplars gegants d'aquesta d'hortalissa de tardor eviten explicar-ho molt explícitament. Però hi ha dos elements clau: la genètica de les llavors i moltes hores de feina. A la Fira de Sant Joan de les Abadesses

(<https://www.santjoandelesabadesses.cat/index.php/noticies-vila/2478-ix-fira-de-la-carbassa-a-sant-joan-de-les-abadesses>), al Ripollès, la guanyadora ha estat una carbassa de quasi 500 quilos en un concurs que repartia fins a 1.300 euros en premis.

[nointext]

Vuit hores al dia cultivant carbassa

El gran triomfador a la Fira de la Carbassa de Sant Joan de les Abadesses ha estat en Salvador Mogas. És un jubilat de Santa Maria Palautordera que als peus del Montseny ha aconseguit conreat dos exemplars de 496,2 i 398,6 quilos, respectivament. Dues megacarbasses que li han servit per aconseguir el primer i el tercer premi del certamen.

Mogas s'hi dedica pràcticament tot l'any. A l'hivern sembra cultius que, una vegada triturats, li serveixen per abonar el camp. El cicle de la carbassa comença pròpiament a l'entorn de l'1 d'abril quan les planta i s'allarga fins entrada la tardor. A l'estiu hi arriba a dedicar vuit hores diàries que li garanteixen aconseguir exemplars per optar a guanyar concursos. "Ho faig per il·lusió personal i per competir", admet a **NacióDigital**.



Fira de la Carbassa de Sant Joan de les Abadesses Foto: Arnau Urgell

¿Enguany la meteorologia ens ha anat molt en contra?, explica Mogas. Tanmateix, això no ha estat impediment per guanyar un certamen a Màlaga, ser segon a Navarra i triomfar a Sant Joan de les Abadesses. Aquest agricultor jubilat també ha viatjat enguany -sense carbasses- als Estats Units, la meca dels productors d'exemplars gegants.

¿Són 60 anys de selecció de llavors?, explica. De fet, la *Cucurbita maxima* -l'espècie que dona exemplars gegants- prové d'Amèrica però ha estat a Europa on darrerament s'ha aconseguit perfeccionar-la. ¿Actualment el rècord d'Europa l'ostenta un agricultor belga amb 1.200 quilos. Estem generant certa enveja als nord-americans?, explica Jordi Xandri, organitzador de la fira.

Hi ha dos elements clau per aconseguir carbasses

gegants: la genètica de les llavors i moltes hores de feina

Xandri, que ha presentat una carbassa de més de 330 quilos, defensa que en cap cas es pugui parlar de transgènics. ?No es modifica res al laboratori sinó que simplement es fa creuament de llavors?, assenyala. A més, recorda que no és un producte per menjar sinó per fer ambient a l'entorn d'unes fires que estan agafant certa volada en diversos punts del país.

Un podi molt disputat

Jordi Xandri, a banda de ser una de les persones que organitza el certamen de Sant Joan de les Abadesses, també participa a bona part dels concursos de Catalunya. En aquesta ocasió s'ha endut el premi a la carbassa més gran del Ripollès. Han estat 339,8 kg que l'han deixat a tocar del podi absolut. ?No ha pogut ser. No tinc el temps suficient però l'any vinent ho intentaré?, explicava a **NacióDigital** després que es pesessin els exemplars del concurs.

El seu cas és totalment diferent al d'en Salvador Moga. Té la feina a Barcelona i això suposa que no hi pugui destinar vuit hores al dia. De fet, té les carbasses a més d'una hora del lloc de residència habitual. Per aconseguir superar-se compta amb uns aliats imprescindibles -els sogres- i un sistema tecnològic -el WhatsApp- per indicar hora a hora què cal fer.

El navarrès Ruben Mendi, el rècordman estatal de carbasses, enguany s'ha hagut de conformar amb la segona posició amb una de 450 quilos. L'any passat es va presentar a Sant Joan amb un exemplar XXL de 805 quilos. No era la seva carbassa més grossa: havia arribat a conrear-ne una de 905 quilos que va presentar a un concurs a Nantes.



Podi de la Fira de la Carbassa de Sant Joan de les Abadesses. Foto: Arnau Urgell

Pa, cervesa i melmelada de carbassa

El temps esplèndid d'aquest diumenge -deixant enrere un temporal que ha afectat alguns dels productors de carbassa de la zona- ha fet que la Fira de la Carbassa de Sant Joan fos un autèntic formiguer de visitants.

Més enllà dels exemplars gegants, es podia triar i remenar entre carbasses de tot tipus de formes i colors. A més, hi havia productes ben diversos amb aquesta hortalissa de tardor com a denominador comú: pa, bunyols, crema, melmelades, objectes de decoració, joguines, nius d'ocell i, fins i tot, una cervesa elaborada especialment per a l'ocasió.



Carbasses de tot tipus de mida i colors a Sant Joan de les Abadesses. Foto: Arnau Urgell