

# **Cucurbita argyrosperma Huber., 1867 var. stenosperma**

**Identifiants : 10198/cucargad**

**Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Cucurbitales ;**
- **Famille : Cucurbitaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Violales ;**
- **Famille : Cucurbitaceae ;**
- **Genre : Cucurbita ;**

- **Synonymes : Cucurbita mixta Pangalo ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cultivated cushaw , Ayote, Calabaza, Calabaza pinta, Pipian, Pipitoria, Saquil ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

**Fruit (fruits<sup>0(+x)</sup> et graines<sup>0(+x)</sup>) comestible<sup>0(+x)</sup>.**

**Détails :**

**Légume<sup>0(+x)</sup>.**

**Les fruits sont consommés bouillis, cuits au four ou frits. Ils sont transformés en tartes et en pain. Les graines sont consommées crues ou grillées ou moulues et transformées en sauces. Ils sont également utilisés pour faire une boisson. Les fleurs peuvent être mangées. Attention: Les fruits sont amers et doivent être transformés en faisant bouillir plusieurs changements d'eau pour éliminer les cucurbitacines amères avant de les manger**



**néant, inconnus ou indéterminés. La germination des graines produit une substance toxique dans son embryon<sup>{{(5+)}}</sup>.**

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

**dont classification :**

- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316090> ;