

# **Sicana odorifera (Vell.) Naudin, 1862 (Casse)**

**Identifiants : 3120/sicodo**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 26/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Cucurbitaceae ;
- **Synonymes :** *Cucumis abelmoschus* Elatior (selon PDC), *Cucurbita euodicarpa* Hassk. 1858, *Cucurbita odorifera* Vell. 1829, *Cucurbita evodicarpa* Hassk. (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp\*)) ;
- **Synonymes français :** cassabanana, concombre musqué, calebasse zombi ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** casabanana, cassabanana, musk-cucumber , calabaza de China (es, gt et toutes les provinces centro-américaine), curuba (br) curua (br), melocoton (gt et toutes les provinces centro-américaines), ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 10, mais zones 4 à11 soit -32°C selon rarexoticseeds ! ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fruits consommés localement cuits et en confitureμ{{27(+x)μ.



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Nombre de graines au gramme :** 11.5 ;

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Sicana\\_odorifera](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sicana_odorifera) (en français) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Sicana\\_odorifera](https://en.wikipedia.org/wiki/Sicana_odorifera) (source en anglais) ;

- **dont classification :**

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

- **dont Google (recherche de/pour) "Sicana odorifera" :** [pages](#), [images](#) / "Casse" : [pages](#) ;

- **dont livres et bases de données :** 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 283, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 113 à 117, par A. Paillieux et D. Bois) ;