

Il timo

Il timo è di origine mediterranea occidentale. Cresce spontaneo in tutta l'area mediterranea fino a 1500 m. Cresce bene nei luoghi soleggiati e non tollera inverni umidi e freddi.

Si tratta di una pianta molto diffusa in tutta Italia

Descrizione

Il timo comune è un suffrutice (ovvero, una pianta legnosa perenne i cui getti annui legnificano solo alla base e si seccano, dopo la fruttificazione, nella parte più alta per un tratto più o meno lungo) alto 20-60 cm, la pianta è cespugliosa con fusti ramificati che tendono a lignificare dopo 4-5 anni di vita.

Il Timo adora il sole e tollera il caldo e la siccità. Cresce anche in mezz'ombra ma con fioriture meno intense. Tollera anche le basse temperature, ma non i periodi di gelo prolungati. Il Timo non tollera l'eccessiva umidità.

Come viene utilizzato?

Il timo viene utilizzato in cucina, in quanto, pur avendo un ruolo in termini di gusto, abbellisce le preparazioni. Il timo è un'erba aromatica, dunque funge da spezia.

la pianta veniva utilizzata per trattare una grande varietà di disturbi, come infiammazioni della gola, dolori reumatici(dolori alle articolazioni del corpo), mal di testa, parassitosi(infiammazioni create dai parassiti), laringiti(è un' infiammazione alla laringe), gastriti (è un infiammazione alle “pareti” dello stomaco)e disturbi digestivi.

