

Famiglia botanica: Timo (thymus) è un genere di pianta della famiglia delle lamiaceae (famiglia di piante fiorite).

Etimologia:

Il nome del genere thymus deriva da un antico nome greco, il cui significato è forza e coraggio.

Il timo è una pianta aromatica che cresce spontanea nei terreni aridi, sassosi e soleggiati sia in montagna che in pianura. E' una pianta arbustiva alta fino a 40-50 cm con un fusto legnoso nella parte inferiore e molto ramificato (forma dei cespugli molto compatti).

Le foglie in quasi tutte le specie sono piccole e allungate di colore verde, inoltre, sono ricoperte da una fitta peluria.

I fiori sono di colore bianco-rosato e sono ricchi di nettare, per questo motivo sono amati dalle api.

I frutti hanno quattro semi ricoperti da un guscio di colore marrone.

Esistono numerose specie del genere thymus (timo):



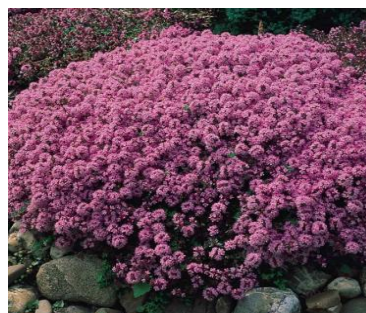
TIMO

Nome scientifico:

Thymus vulgaris



THYMUS VULGARIS



THYMUS SERPILLUM



THYMUS CITRIODORUS

Scheda realizzata da:

Bartolacci Stefano
Leonardo Mignucci
D'ilio Edoardo
Francesco Manucci

Curiosità:

Gli antichi egizi lo utilizzavano questa pianta nei processi di imbalsamazione.

Gli antichi greci lo utilizzavano per la cura del corpo e lo bruciavano come incenso nei templi dedicati ai loro dei, perché lo consideravano una fonte di coraggio.

Nel medioevo si credeva che porre sotto i cuscini un ramo di timo facilitasse il sonno e tenesse lontano gli incubi.

Nel rinascimento il timo cotto nel vino veniva utilizzato per gli asmatici e per curare infezioni e guarire dagli avvelenamenti.



THYMUS HERBA BARONA

Come si coltiva:

Il timo è una pianta che ama il sole; quando le temperature sono basse (10-15 gradi) per un lungo tempo, la pianta deve essere coperta.

Questa pianta non ha bisogno di tanta acqua, anche se deve essere annaffiata spesso.

Solitamente fiorisce in primavera e per tutta l'estate, ecco perché si semina in primavera a partire da aprile.

Utilizzo:

Del timo si utilizzano soprattutto i fiori; ma sia le foglie che i fiori si raccolgono con tutto il fusto che poi viene messo a seccare. A differenza di altre erbe (prezzemolo, aglio, ecc.), il timo con l'essiccazione mantiene tutto il suo aroma.

E' una pianta dalle molte virtù e benefici, in particolare ha proprietà terapeutiche e aromatiche.

Proprietà:

Tra le tante proprietà del timo, le più importanti sono:

- è ricco di vitamine (soprattutto vitamina C)
- è un antibiotico naturale
- ha un effetto diuretico
- stimola l'apparato gastrico.