



## GLOSSARIO BOTANICO

### *Timo*

Il timo è un piccolo arbusto dall'intenso odore utilizzata nell'antica Grecia come incenso da bruciare nelle cerimonie, mentre oggi si usa per profumare piatti e per **le sue proprietà digestive e carminative che gli conferisce il timolo**. Ma come fanno le piante di timo o le aromatiche in generale a emanare un profumo così intenso? Grazie a delle bollicine che ricoprono le foglie, contenenti oli essenziali e sostanze molto volatili, che scoppiando spargono il loro contenuto all'esterno profumando l'ambiente circostante. In commercio sono vendute moltissime varietà di timo dalle fragranze classiche, o più particolari per chi vuole scostarsi dalla monotonia.

**Thymus vulgaris o timo comune:** il momento migliore per la raccolta è prima della fioritura, i germogli freschi mantengono un profumo più morbido, mentre se essiccato ha una fragranza leggermente più concentrata e dal tono affumicato ideale per l'abbinamento a sapori piccanti.

**Thymus citriodorus o Timo limone:** al buonissimo odore di timo aggiunge delle sfumature di limone che gli danno un tocco più pungente e acidulo rispetto al classico, è una varietà che si può trovare con il tipico fogliame verde intenso o in versione aurea ovvero con molte variegature di colore giallo. Viene utilizzato nella preparazione dei dolci o per aromatizzare il pesce.

**Thymus serpyllum o timo cedrato:** pianta molto utilizzata in cucina per il suo odore intenso che ricorda l'origano o la melissa che si sposa molto bene con piatti a base di pomodori, funghi, patate e carne. Utilizzato anche per aromatizzare il rinomato liquore Serpul.

**Thymus herba-barona o timo erba barona:** questo timo ha l'odore più aspro e forte di tutta la lista, caratteristico dei territori molto caldi e soleggiati, cresce spontaneamente in Corsica e Sardegna dove conferisce un sapore molto particolare al latte delle capre al pascolo; viene utilizzata anche per avere tisane dal sapore molto deciso.

**Timo lady D:** ha un aroma deciso che aromatizza l'ambiente circostante, ideale per aromatizzare pizze, e a fine cottura per insaporire il pesce. Ha delle foglie sottili verdi-argentee e produce dei fiori di colore bianco rosa molto piccoli riuniti in grappoli.

### POTREBBE INTERESSARTI...

```
{{widget type="Magento\CatalogWidget\Block\Product\ProductsList" show_pager="0" products_count="4"
template="Magento_CatalogWidget::product/widget/content/grid.phtml"
conditions_encoded="^[1:^][ type` : Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Combine`, `aggregator`:`any`, `value`:`1`, `new_child`:`^`, 1--
1`:` type`:` Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`, `attribute`:`sku`, `operator`:`==`, `value`:`00674386`^], 1--
2`:` type`:` Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`, `attribute`:`sku`, `operator`:`==`, `value`:`02062433`^], 1--
3`:` type`:` Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`, `attribute`:`sku`, `operator`:`==`, `value`:`02062402`^], 1--
4`:` type`:` Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`, `attribute`:`sku`, `operator`:`==`, `value`:`02010854_P`^]^"
type_name="Catalog Products List"}}
```

