

TIMO

Produzione: tutto l’anno.

Ambiente: 80% serra, 20% Campo aperto

Trapianto: Manuale,

Metodo di coltivazione: Difesa integrata,

Raccolta: Manuale,

Peso medio: 50-100 grammi per pianta.

Terreno coltivato: **sabbiosi o argillosi**.

Il timo (Thymus vulgaris) è una pianta aromatica della famiglia delle Lamiacee, che cresce al meglio in terreni ben drenati e leggeri, preferibilmente sabbiosi o calcarei. Ricco di vitamine A e C, è un prezioso alleato naturale per sostenere il sistema immunitario.

Oltre all'uso culinario (per carne, pesce e verdura) e medicinale, i suoi oli essenziali sono impiegati in prodotti per la cura della pelle e per profumare l'ambiente, grazie alla sua fragranza fresca e balsamica.

Gli antichi Egizi lo utilizzavano nelle pratiche di imbalsamazione, mentre per i Romani era un simbolo di coraggio e veniva aggiunto ai bagni per rinvigorire il corpo. Inoltre, al suo utilizzo nelle cucine e nella medicina naturale, il timo è una scelta diffusa per profumare l’ambiente e per realizzare **disinfettanti naturali**,