

Le mille qualità del timo

Mondoverde - Non solo per scopi enologici, farmaceutici o attività casearie, ma anche quale piantina decorativa e profumata

/ 25.05.2020
di Anita Negretti

Utilizzato molto spesso in cucina o coltivato per avere bassi cespugli profumati, *Thymus vulgaris* appartiene alla famiglia delle *Lamiaceae* ed è originario del Mediterraneo. Si tratta di una piantina perenne che raggiunge un'altezza pari a 25-30 centimetri, sviluppando un fusto ben ramificato.

Le sue foglie, prive di picciolo, sono tra di loro opposte e dalla forma ellittico lanceolata, mentre i fiori sono bianco rosati. Questi ultimi sbocciano da maggio e per tutta l'estate.

Oltre al piacevole profumo rilasciato dalle sue foglioline, se sfregate tra le dita, ha anche la capacità di tenere lontani i parassiti che solitamente attaccano gli ortaggi negli orti. Per averne una prova concreta, basterà piantare un timo accanto a dei cavoli: l'intenso aroma del primo terrà a distanza la farfalla cavolaia dai secondi.

Il timo trova largo uso anche in erboristeria, nell'industria conserviera, farmaceutica, casearia e anche enologica, ma non occorre per forza avere uno scopo per metterlo a dimora nel nostro giardino: possiamo coltivarlo anche solo per il piacere di veder crescere le piccole foglioline verdi o variegata ai bordi delle aiuole, o in un vaso sul terrazzo.

Il timo predilige una buona esposizione al pieno sole, con terreni sciolti e ben drenati, ma molto bene sa altrettanto adeguarsi a quei suoli poveri e sassosi. Detto questo, resta che non disdegna una buona concimazione organica primaverile. È resistente alla siccità e dopo la fioritura è opportuno cimarlo per mantenere la forma a cuscinetto tipica del timo.

Molte sono le varietà coltivabili, come *Thymus vulgaris* «Faustini», dal profumo intenso e carico di fiori violetti, che quando sbocciano tutti insieme sembrano un fitto tappeto e che ben si accompagna a *T.* «Silver Queen», che presenta foglioline variegata di bianco, dal fresco sapore di limone. Della stessa fragranza anche *T. vulgaris* x *citriodorus*.

Se invece preferite abbinarle seguendo o comunque privilegiando una selezione cromatica, ad esempio diversificando le varietà secondo il colore delle foglie, o se volete garantirvi la loro persistenza anche in autunno-inverno, cercate nei vivai *T.* «Doone Valley», una varietà con foglioline apicali giallo oro, oppure optate per una *T. vulgaris* «Chateau Chèribus» che è di un bel verde intenso e produce fiori di color rosa- violetto.

Utilizzate *T.* «Silver Posie» invece se cercate una piantina dalle piccole foglie tonde o *T. vulgaris* «Compactus» alto solo una quindicina di centimetri, per sistemarlo come tappezzante nei giardini rocciosi o sui muretti a secco, così da generare un effetto scenografico garantito.

Vi è anche un timo in grado di crescere spontaneamente nei prati, si tratta di *Thymus serpyllum* o pepolino, pipernia oppure semplicemente timo selvatico. Questa specie ha un portamento strisciante, e ostenta con coraggio piccole foglie verde scuro e fiori rosati in tarda primavera. Le sue varietà, come *T. serpyllum* «Albus» a fiori bianchi o «Coccineus» a fiori rossi sono molto utilizzate come tappezzanti tra le piante dei camminamenti.

Le varie piante di timo si moltiplicano tramite la semina in questo periodo, cioè a maggio, utilizzando un terriccio molto sabbioso, oppure per talea tra maggio e giugno o, ancora, praticando la divisione dei cespi già ben sviluppati a primavera o in autunno.