

Thymus serpyllum* L.*Famiglia:** Lamiaceae**Etimologia:** Il termine *thymus* si fa derivare dal greco, con il significato di forza, coraggio, sentimenti che sarebbero ispirati dal suo intenso profumo balsamico. Il termine usato per la specie fa chiaro riferimento al portamento della pianta.**Nomi comuni in Italiano:** in italiano è chiamato comunemente serpillo o timo serpillo. Non mancano termini italianizzati di uso comune in talune aree, come ad esempio quello di pepolino, o nomi prettamente dialettali.**Somiglianze e varietà:** la classificazione del timo serpillo è tutt'altro che univoca, con l'individuazione di sottospecie controverse. Si conoscono comunque molte varietà, che differiscono per forma e colore delle foglie e un po' anche nel profumo.***Il timo serpillo***

La pianta, suffruticosa e perenne, si incontra abbastanza frequentemente in area mediterranea e anche in Italia. Cresce bene dalla pianura alla montagna e in habitat anche assai diversi, prediligendo comunque terreni poveri e incolti e luoghi soleggiati, come quelli tra le pietre, lungo i pendii o ai margini delle boscaglie.

Il timo serpillo assomiglia al timo comune, ma ha foglie distese e si distingue soprattutto per il portamento. Alto al massimo una trentina di centimetri, si presenta con fusto prostrato e rametti finali con portamento eretto.

Le piccole foglie hanno margine intero e forma da ovale a oblunga e



sono fortemente aromatiche allo strofinamento. Anche i fiori estivi, riuniti in dense spighe apicali, di colore variabile dal rosa più pallido al lilla a seconda delle varietà, sono molto profumati.

L'uso del timo serpillo

L'uso e le proprietà del timo serpillo sono paragonabili a quelli del *Thymus vulgare*, e quindi particolarmente indicati in campo medicinale e alimentare. In passato era utilizzata contro l'amenorrea e l'isterismo [77] e soprattutto per risollevare le persone indebolite.

Anche dal serpillo si estrae il timolo e per via delle proprietà balsamiche, espettoranti e antispasmodiche, l'uso è indicato nei casi di catarri bronchiali, tosse, asma.

Gli vengono attribuite in generale proprietà antiossidanti e anche buone proprietà antisettiche, vermicide, depurative. La pianta è buona mellifera e viene utilizzata come aromatica in liquoristica con funzioni digestive.

Thymus serpyllum



In cucina

È usato nelle diverse varietà come pianta aromatica allo stesso modo del timo comune.

Come aromatica specifica appartiene alla gastronomia tradizionale di alcune aree del Paese - dalla Toscana alla Lombardia all'Appennino campano - ma per gli usi simili al timo viene utilizzata anche in aree anche più ampie.

Si usano le foglie nelle marinade di carne e di pesce, in sughi e salse e per gli arrostiti, ma anche in zuppe e minestre, per aromatizzare formaggi freschi, burri, salumi, conserve, ortaggi, ecc.

In area lariana (qui la varietà locale viene chiamata *segrigioeula*) viene utilizzata tradizionalmente per comporre la salsa per il pesce di lago carpione.

Con le foglie si aromatizzano anche vini e aceti. In alcune aree dell'Italia centrale è d'uso aromatizzare col serpillino il caglio [6].