



Fira Gastronòmica de la Sénia

Botànica de la cuina. Espècies, herbes i flors: el timó

Sessió divulgativa

La Sénia, dissabte 6 de maig de 2023

Presentació

L'ús del timó està molt arrelat a la nostra geografia. És potser, la planta que més s'ha utilitzat i utilitzem.

En aquesta jornada s'aprofundirà en el coneixement popular i científic del *Thymus vulgaris*, una de les plantes més conegudes i utilitzades. Com i quan es recol·lecta, com es guarda, com infusionar-lo, etc. La jornada també pretén revaloritzar l'ús de la planta com a eina terapèutica tradicional i d'aquesta manera col·laborar en mantenir el seu ús viu.

Finalment, ens endinsarem en noves maneres d'incorporar el timó a la cuina explorant la seva versatilitat aconseguint que aportí un valor afegit als nostres plats.

Lloc de realització

Carpa de la Fira
Plaça Major
43560 La Sénia

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària d'Amposta
Tel.: 977 701 500
A/e: monica.segura@gencat.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 10.00 h | Presentació de la jornada
Sra. Mònica Segura. Escola Agrària d'Amposta. |
| 10.20 h | Usos terapèutics de la planta. L'oli essencial i les seves peculiaritats
Sra. Mònica Segura. Escola Agrària d'Amposta. |
| 10.50 h | Timó a la cuina: com introduir les plantes silvestres en la nostra dieta
Sra. Vanesa Bustos. Cuinera i docent. |
| 12.00 h | Cloenda de la jornada |

Organització



Col·laboració



Ajuntament de la Sénia



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

PLAANUAL 2023
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA
230013 / 1,75