



Jornades culturals de Benifallet

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

**Sessió divulgativa**

Benifallet, dissabte 2 de desembre 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 aporti un valor afegit als nostres plats.

## Lloc de realització

Centre Polivalent  
Avinguda Lluís Companys, 6  
43512 Benifallet

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
Escola Agrària d'Amposta  
Tel.: 977 701 500

A/e: [raquel.avinyo@gencat.cat](mailto:raquel.avinyo@gencat.cat)

## Programa

- |         |   |
|---------|---|
| 17.00 h | <b>Presentació de la jornada. Característiques botàniques del timó</b><br>Mònica Segura. Escola Agrària d'Amposta.            |
| 17.20 h | <b>Infusió de timó i usos terapèutics de la planta</b><br>Mònica Segura. Escola Agrària d'Amposta.                            |
| 17.40h  | <b>Aplicació de l'oli essencial i les seves peculiaritats</b><br>Mònica Segura. Escola Agrària d'Amposta.                     |
| 17.50 h | <b>Timó a la cuina: de les receptes tradicionals a les novedoses. Demostració i tast</b><br>Vanessa Bustos. Cuinera i docent. |
| 19.00 h | <b>Cloenda de la jornada</b>  |

## Organització



Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

## Col·laboració

