

## Tomillo Andaluz, Tomillo Sevillano, Tomillo Aceitunero

*Thymbra capitata* (L.) Cav.



Digitalis mariana

**JARDÍN BOTÁNICO EL ROBLEDO**  
P. N. Sierra Norte de Sevilla. Constantina. Sevilla

RED ANDALUZA  
JARDINES BOTÁNICOS  
EN ESPACIOS NATURALES



	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
HOJAS												
FLORES												
FRUTOS												

### ¿Cómo es?

Pequeña mata aromática de hasta 40 cm, intrincada, con tallos con pelos cortos blanquecinos. Hojas 5-10 x 1-1,5 mm, lineares o linearlanceoladas, abarquilladas, agudas, con muchas glándulas rojizas, en general glabras, ciliadas en la base, con nervio central marcado. Inflorescencias de hasta 15 x 10 mm, capituliformes; brácteas algo más anchas que las hojas. Cáliz 3,5-5,5 mm, con glándulas, bilabiado con 3 dientes superiores menores de 1 mm, y 2 inferiores de 2-2,5 mm. Corola 6-10 mm, bilabiada, con labio superior plano, generalmente púrpura, a veces blanca, de la que sobresalen los estambres. Semillas de casi 1 mm, globosas, oscuras.



### ¿Dónde podemos encontrarla?

Es una especie de distribución mediterránea, creciendo por todo el Sur de la Península Ibérica, desde Portugal hasta Alicante, aunque prefiere las zonas costeras, excepto en Andalucía, donde penetra hacia el interior, estando presente en todas sus provincias.

### ¿Sabías qué?

Es una de las plantas aromáticas más conocida en Andalucía. Como suele ocurrir con las plantas más conocidas y utilizadas, este tomillo recibe distintos nombres locales: tomillo andaluz, aceitunero, cabezón, sevillano, de la sierra... Este tomillo se ha recolectado para usarlo como condimento en la cocina, teniendo un uso extendido como aromatizante y conservante en el aliño de las aceitunas. Por otro lado, destaca también por su interés medicinal, al ser muy rica en aceites esenciales (entre cuyos fenoles domina el carvacrol), estando comprobadas clínicamente sus propiedades antifúngicas, antimicrobianas y antisépticas, siendo conocida desde antiguo y utilizada desde los egipcios. En la actualidad se emplea también como saborizante, conservante, y por su fragancia en la industria cosmética. Además, es una planta muy visitada por las abejas para elaborar miel.

*¿Quieres visitar el jardín?*

Pincha aquí

### ¿Dónde crece?

Preferentemente calcícola, crece en tomillares sobre sustratos pedregosos soleados, en calizas, arcillas, margas o incluso arenas, desde el nivel del mar hasta los 800-1000 m.