

FARMACIA SOLDANI SALVINI

LABORATORIO COSMETICO
MERCATALE VALDARNO - TOSCANA

Olio d'Oliva

Uso cosmetico

CORRADO SALVINI

Alle persone di animo buono

Curiosità storiche

Il nome deriva dal greco *elaion* (olio), pianta che dà olio.

Simbolo della fecondità della terra, del profondo legame tra l'uomo e il mondo vegetale, l'olivo è dalla notte dei tempi il simbolo della pace e della speranza.

“I popoli del Mediterraneo cominciarono ad uscire dalla barbarie quando impararono a coltivare l'olivo e la vite”; così scriveva il grande storico greco **Tucidide** nel V secolo avanti Cristo .

La spremitura delle olive pare sia cominciata 5000 anni or sono per mano di Sumeri e degli Egizi .

A Cecrope, il fondatore di Atene si attribuisce l'introduzione dell'olivo in Grecia nel 1500 a.C. , in Italia compare quando Roma non era ancora nata.

L'olio di oliva occupava nell'igiene quotidiana di Egizi, Greci e Romani uno dei primi posti.

Già nel papiro egizio di Ebers si trova una ricetta a base di olio di oliva per combattere le rughe .

Componenti principali

L'olio di oliva è un grasso liquido a temperatura ambiente che è costituito per circa il 98% da trigliceridi, che rappresentano la frazione saponificabile e per una minima parte, circa il 2%, da una frazione insaponificabile, cioè di sostanze che non subiscono alcuna alterazione se sottoposte all'azione di alcali concentrati.

I trigliceridi trattati a caldo con una sostanza alcalina come l'idrossido di sodio o potassio reagiscono formando i saponi, che sono i sali alcalini degli acidi grassi. Gli acidi grassi presenti in maggiore quantità nell'olio di oliva sono l'acido oleico, l'acido linoleico e l'acido palmitico. Tra gli altri componenti, preziosi per la cute, vitamine liposolubili quali la vitamina A e la vitamina E, squalene, polifenoli, carotenoidi, flavonoidi.

Tipi di olio di oliva

L'olivo esiste in numerose **varietà**, con oltre 700 tipi locali, diffuse in un'area del Globo che si estende tra il 35esimo e il 45esimo parallelo di latitudine Nord, una fascia a clima temperato: non a caso l'Italia rimane il maggior produttore di olio d'oliva di qualità. Le denominazioni commerciali sono rigorosamente codificate dalla Unione Europea nella direttiva

136/66/CEE . Il Reg.CE 2568/91 e in ultimo il Reg.CE 1989/03

individuano le seguenti categorie di oli di oliva:

Ottenuti con la sola spremitura meccanica a basse temperature	Olio extravergine di oliva: contenuto in acidità inferiore allo 0.8%** Olio vergine di oliva: acidità fino al 2%
Olio lampante e derivati	<i>Olio di oliva vergine lampante*</i> : ottenuto mediante spremitura meccanica, presenta alta acidità o altri difetti organolettici <i>Olio di oliva rettificato*</i> : prodotto della rettificazione chimica dell'olio lampante, volta ad eliminarne il contenuto in acidità; mancano totalmente i tipici sapori e profumi dell'olio d'oliva Olio di oliva: composto di oli raffinati e oli di oliva vergini con acidità non superiore all'1%
Olio di sansa e derivati	<i>Olio di sansa di oliva greggio*</i> : ottenuto dai residui della spremitura mediante solventi chimici <i>Olio di sansa di oliva rettificato*</i> : olio di sansa greggio sottoposto ad una ulteriore rettificazione chimica Olio di sansa di oliva: olio di sansa rettificato miscelato con olio vergine

* Non ammessi alla vendita diretta

** Percentuale espressa in peso di acidità di acido oleico

È facoltativo per il produttore, indicare sull'etichetta della confezione il grado di acidità del prodotto, in tal caso è però obbligatorio per legge, indicare anche il numero di perossidi, il tenore in cere e l'assorbimento all'ultravioletto.

L'Acidità come indicatore di qualità

L'acidità è un parametro che indica la percentuale di acido oleico in un olio ed è il principale indicatore della qualità. Più alto è il suo valore, più scadente è la qualità del prodotto. L'acidità è conseguenza diretta del rilascio degli acidi grassi dovuto al

fenomeno dell'idrolisi dei gliceridi, ed è un parametro qualitativo definibile solo mediante analisi di laboratorio. È il parametro che consente di valutare le eventuali alterazioni che le olive e l'olio da esse ricavato subiscono durante la raccolta

Gli effetti benefici dell'olio d'oliva

I dati raccolti parlano chiaro: tra le popolazioni del bacino del Mediterraneo, che si cibano in prevalenza di pasta, pesce, prodotti ortofrutticoli e utilizzano **esclusivamente** olio d'oliva come condimento, la percentuale di mortalità per cardiopatia ischemica è molto più bassa dei soggetti di paesi come la Finlandia, dove il regime alimentare quotidiano include molti grassi saturi (burro, strutto, latte, carne rossa).

Le conclusioni di quello studio (suffragate da altre indagini epidemiologiche, ad esempio quella condotta in Giappone, in cui si paragonarono le abitudini alimentari locali con quelle di giapponesi immigrati nelle Hawaii e negli Stati Uniti che avevano "occidentalizzato" la loro dieta) affermano incontestabilmente un legame tra dieta povera di grassi saturi e minor rischio di infarto. Inoltre, gli italiani e i greci vivono mediamente più a lungo dei finlandesi e degli olandesi. Una dieta di tipo Mediterraneo non è necessariamente povera; anzi, l'apporto calorico dei grassi è mediamente alto, ma è

rappresentato quasi totalmente da olio d'oliva .che le olive e l'olio da esse ricavato subiscono durante la raccolta

Impiego cosmetico dell'olio

Già **Galeno** - medico greco vissuto nel II secolo dopo Cristo, considerato il padre della medicina , assegnava all'olio d'oliva delle virtù terapeutiche nel combattere i "mali del ventre". Usato nelle cure di bellezza perché preveniva l'arvizamento, il cuoio capelluto dalla forfora e anche la caduta dei capelli .

Nell'antica Roma i massaggi con olio di oliva erano considerati un "bagno di giovinezza". Anticamente, veniva consigliato per la cosmesi naturale dei capelli e per il mantenimento del colore naturale oltre che per rimarginare le ferite, quando non esistevano i punti di sutura e per il trattamento delle ustioni. Da sempre l'olio è stato usato come emolliente ammorbidente e antinfiammatorio in tutti gli stati di secchezza e desquamazione cutanea. Negli ultimi anni è stato dimostrato che l'olio d'oliva ha una composizione in grassi (trigliceridi) molto simile al sebo della cute e tra i lipidi naturali è quello con la maggiore affinità per lo strato lipidico della pelle. La moderna dermocosmesi ha riscoperto e rivalutato tutte queste conosciute virtù dell'olio d'oliva cercando di sfruttarne al meglio le singole proprietà. In un'era di tecnologia esasperata, di invasione di creme e detergenti

industriali, di profumi, conservanti e coloranti, ecco quindi la comparsa di nuovi prodotti assolutamente naturali e paradossalmente innovativi.

L'olio d'oliva, per le sue elevate proprietà emollienti e ammorbidenti, viene confermato dalla scienza moderna non solo per sue straordinarie qualità ma viene anche qualificato come il grasso migliore e importante in campo dietetico, in medicina e in cosmetologia. Grazie alla vitamina E che contrasta l'invecchiamento delle cellule causato dai radicali liberi, la vitamina A che impedisce la secchezza delle mucose e alla vitamina D che permette una buona assunzione del calcio, la cosmesi scopre l'olio d'oliva anche per la cura esterna della pelle. Infatti l'olio, sostanza che meglio porta nutrimento e acidifica la cute, può essere utilizzato per impacchi, bagni, maschere ed emulsioni dopo-bagno. Secondo la tradizione è anche valido contro la debolezza e la caduta dei capelli, perchè riesce a nutrire in profondità il bulbo pilifero irrobustendolo. Usato regolarmente nel massaggio, regala una pelle luminosa, dall'aspetto rilassato.

La frazione insaponificabile ricca di squalene, che è uno dei principali componenti del sebo cutaneo, è a mio parere molto promettente .

Per la sua affinità con la composizione del sebo fisiologicamente presente sulla superficie dello strato corneo, l'insaponificabile dell'olio di oliva possiede una funzione emolliente e sebo-restitutiva.

È inoltre dimostrato un'azione a livello del trofismo cutaneo stimolando i processi riparativi di epidermide e derma.

Si possono usare cosmetici fatti con olio di oliva per trattamento di pelli secche e disidratate, per prevenire rughe e smagliature.

All'insaponificabile è riconosciuta un'attività fotoprotettiva che ne giustifica l'uso nei solari.

Per la capacità di ridurre l'impatto sgrassante dei detergenti sulla pelle è solitamente usato come ingrediente in cosmetici di pulizia e saponi (sapone di Aleppo).

Partendo dall'olio di oliva si possono ottenere ingredienti che trovano applicazioni in tanti prodotti.

In primis le cere dotate di attività emollienti e protettive; in secondo dall'unione degli acidi grassi dell'olio con proteine del grano si ricavano tensioattivi caratterizzati da buone caratteristiche detergenti e schiumogene unite a un basso potere irritante e ad una elevata compatibilità cutanea

Ricette popolari

Sono le ricette della nonna, quelle che si tramandano da secoli ed trovano un senso alla luce delle nuove conoscenze cosmetiche.

È sono veramente numerose.....

Olio ed Uovo

Sbatti un tuorlo di uovo insieme ad un cucchiaino di olio , l'empiaastro che ne deriva nonostante il profumo particolare è un ottima maschera per capelli sfibrati. Poni sui capelli per circa trenta minuti, sciacqua con detergente delicato.

L'empiaastro è un vero nutrimento per i capelli, attenzione all'odore e sperate che non piova per non lasciare una scia di strani aromi

Olio e miele

Sbattete olio e miele in parti uguali; l'empiaastro giova a pelli secche, fantastico sui piedi.

Olio e Limone

È il solare che mia madre Assuntina ,Farmacista usava quando ero ancora un piccolo bambino. La mistura si compone di nove parti d'olio e una parte di succo di limone. Adatto ma con molta cautela per le pelli già abbronzate e per brevissimi periodi. (qualche minuto)

Olio sbattuto con acqua

Tre parti di olio, sette parti di acqua. In realtà la miscela si avvicina al concetto cosmetico di crema. Adatto per pelli secche, come dopo sole.

Cera ed olio

Cera d'api e olio in parti uguali, si scalda lentamente e si raffredda in vasetti di vetro. Si ottiene un unguento semplice, privo di conservanti utile per le labbra, il viso e le mani sciupe dal tempo.

Pensieri

Credo molto alle proprietà dell'olio di oliva, credo che questo succo possa rappresentare un elisir di bellezza, tutta la pianta è così interessante, da un punto di vista botanico e cosmetico, da rimanere estasiati.

A titolo di esempio le foglie possiedono spiccate proprietà antiradicaliche principalmente dovute ad un'alta concentrazione di glucosidi iridoidi dimostrate da una vasta letteratura scientifica.

Da buon toscano e da uomo di campagna non potero non cogliere l'occasione di formulare cosmetici utilizzando l'olio di oliva ottenuto dalla spremitura delle olive del podere dove vivo.

I nostri cosmetici

Siamo soliti raccogliere le nostre olive ancora acerbe, come i nobili Romani, nei primi giorni di Novembre quando il sole è ancora capace di scaldare corpo e anima e branchi di uccelli sembrano giocare alti nel cielo azzurro.

In pochi giorni raccogliamo i frutti dei nostri olivi e siamo pronti alla spremitura in un moderno frantoio dove a basse temperature otteniamo un nettare dall'odore e colore inconfondibile...e dall'altissimo contenuto di polifenoli (173 mg/Kg titolato in acido gallico a 12 mesi della spremitura)

Questo succo verde non è mai venduto come vuole la tradizione ma solo regalato alle persone migliori ed usato per fare cosmetici all'interno della nostra officina cosmetica attigua alla farmacia.

Nascono con questo olio , l'unguento per le labbra, la crema per le mani e per il viso, l'olio da bagno prezioso, venduti nella mia farmacia con il nome " Olive".

Tutti i nostri cosmetici all'olio acerbo non contengono siliconi, paraffine e derivati del petrolio, sono formulati in modo semplice secondo i dettami della scuola di specializzazione in Scienza e Tecnologia Cosmetica dell'Università di Siena .

Nella linea Olive sono presenti oltre all'olio di oliva acque distillate da fiori, emulsionanti di grano e da zucchero, estratti di foglie di olivo e di vite vinifera, estratti di cardo mariano e the verde, burri di cacao e di oliva . La profumazione è ottenuta mediante oli essenziali di agrumi .

Conclusioni

Sono un sognatore di cieli azzurri , di campi fioriti , di rose imbedute di nobili aromi .

Vivo la mia vita assorto fra i miei pensieri che corrono veloci come le mie parole; adoro ascoltare la natura con i suoi suoni. e credo fermamente che le nuove generazioni, quelle che definisco pensanti, sapranno apprezzare un prodotto della nostra terra da sempre usato per il piacere e la bellezza del corpo .

Bibliografia:

L'Ossicizio prof. Proserpio

Sostanze Vegetali in Cosmetica L. Rigano e coll.

Autore :

Corrado Salvini, dottore in Farmacia, specialista in scienza e tecnologie cosmetiche, Master di 2° livello in fitoterapia .

Testo scritto di proprio pugno nell'anno 2008, rivisto sorvegliando un calice di Stignano il 10 Aprile 2010 -