



## IL PIU' GRANDE DONO DELLA NATURA L'albero della Vita

La storia dell'olivo è profondamente legata a quella dell'umanità che già dalle origini incarna al meglio il ruolo di madre e padre insieme, visto che l'olivo è stato scelto, molto opportunamente, dagli altri alberi quale pianta in grado di governare il ricco e variegato patrimonio arboreo.

Tale episodio compare in un'antica fabula contenuta nella Bibbia (Libro dei Giudici 9, 8-15), laddove l'olivo rinuncia senza alcun tipo di esitazione a ricoprire il ruolo di "re degli alberi", profondamente convinto della propria utilità, di gran lunga superiore a quella di altre Specie vegetali.

Non accetta l'onore e il prestigio di una simile carica, perché preferisce semmai onorare con i suoi preziosi nutrimenti gli dèi e gli uomini. "Madre" e "sovrana" di tutte le erbe medicinali, storia e mitologia s'intrecciano strettamente, fino a confondersi.

E così, anche in conformità a tale premessa - e con la chiara consapevolezza che i suoi principi attivi sono davvero in grado di infondere forza interiore e aiuto morale - anche l'olio di oliva diventa per tutti l'olio della consacrazione. Un olio speciale, quello dell'unzione, elevato a simbolo dello spirito di Dio; e d'altra parte gli unti del Signore, come si sa, vengono di fatto introdotti nella sfera del divino, proprio perché consacrati a un servizio straordinario e sacro.

"Messia" in ebraico (kuristés in greco) significa l'unto del Signore.

L'olivo, di conseguenza, incarna in sé il simbolo di un'autorità e di una potenza che discendono direttamente da Dio.

A conferma della millenaria storia dell'olivo la tradizione pone di fronte all'antica Gerusalemme il



"**Monte degli Ulivi**", o come la bellezza di questa pianta sia cantata spesso nell' "Antico Testamento" (v. libro del profeta Osea dove il Dio d'Israele è paragonato alla magnificenza dell'olivo).

Nel primo racconto della creazione, il regno vegetale si presenta esclusivamente come nutrimento (Cf Gen 1,29-30) e nel secondo in modo più esplicito e detto: "Il Signore Dio fece germogliare dal suolo ogni sorta di alberi graditi alla vista e buoni da mangiare, tra cui **l'albero della vita in mezzo al giardino** e l'albero della conoscenza del bene e del male" (Genesi 2,9)

Sono circa 70 i versetti della Bibbia che citano l'olivo e il più noto si trova nella Genesi, quando è narrato il diluvio e Noè

lascia uscire dall'arca la colomba. Questa torna la prima volta senza aver trovato dove posarsi, ma alla seconda uscita dopo altri 7 giorni la vede tornare la sera recando nel becco un ramoscello d'ulivo: è il segno del riemergere delle terre fertili ospitali, ossia del perdono divino e della ritrovata pace tra Dio e gli uomini. (Genesi VIII, 11).

Quello più indicativo è però di Ezechiele 47.12:

***"Sulle rive del Giordano crescono degli alberi che non perdono mai le foglie i cui frutti sono cibo e le foglie medicina".***

Un versetto che indica chiaramente che gli straordinari principi attivi dell' "albero della vita" sono concentrati nelle sue foglie mentre i suoi frutti, le olive e l'olio, sono un ottimo alimento.

Per gli ebrei l'ulivo era uno dei doni più preziosi di Dio, simbolo stesso dell'Alleanza.

Comparsa per la prima volta probabilmente nell'Asia occidentale, la pianta dell'olivo si diffuse in tutta l'area mediterranea, dove il suo culto fu consacrato da tutte le religioni.

Fin dai tempi più remoti l'olivo fu considerato un simbolo trascendente di spiritualità e sacralità. Sinonimo di fertilità e rinascita, di resistenza alle ingiurie del tempo e delle guerre, simbolo di pace e valore, l'olivo rappresentava nella mitologia, come nella religione, un elemento naturale di forza e di purificazione.

E' ormai accertato che la coltivazione dell'ulivo ha origini ad almeno 6.000 anni fa: ne fanno fede racconti tradizionali, testi religiosi e rinvenimenti archeologici.

Secondo il mito l'olivo fu piantato per la prima volta in Attica, da Atena, sull'Acropoli di Atene. Nella cultura ellenica gli ulivi furono sempre considerati sacri alla dea, era proibito bruciarne il legno e pene severe erano comminate a chi li danneggiava. Gli spartani, quando saccheggiarono Atene, li risparmiarono temendo la vendetta divina.

Dall'ebraismo l'olivo passò come simbolo di pace nella tradizione cristiana.

Innumerevoli episodi nell'Iliade e nell'Odissea del poeta Omero hanno come oggetto l'olivo e l'olio: il letto di Ulisse, ricavato da una grossa pianta di olivo alla quale, toltane la chioma, fu data forma del letto, senza essere spiantata; Ulisse vi costruì attorno la casa.

- Bastoni e clave di legno d'olivo erano quelle dei ciclopi; anche il bastone grande quanto l'albero di una nave, conficcato nell'occhio del ciclope, era d'olivo.
- Ulisse fu cosparso e lavato con olio.
- Gli atleti vincitori delle Panatenee erano premiati con denaro, medaglie d'oro e olio di oliva ottenuto dagli olivi sacri ateniesi e contenuto in vasi riccamente ornati.
- Anche nei giochi che si disputavano in onore di Zeus a Olimpia, gli atleti ricevevano anfore di olio; i corpi degli atleti erano inoltre frizionati e massaggiati con olio di oliva. Il capo dei vincitori era ornato da una corona di rami d'ulivo.
- I play-boy dell'epoca avevano sempre con sé un contenitore di olio profumato appeso al polso o alla cintura.
- Presso gli Egiziani ad es. l'olio era usato per ungere i corpi e le teste dei defunti da mummificare; durante tali funzioni solo chi aveva capelli, viso e piedi spalmati di olio potevano avvicinarsi agli idoli, a loro volta purificati con balsami.
- Nella Bibbia sono citate unzioni di re, di principi, di altari e di oggetti liturgici.
- La mirra offerta dai Magi in dono a Gesù, indicato come "l'unto del Signore", altro non era che olio arricchito di aromi.
- L'olio è ancor oggi utilizzato per i sacramenti: quello catecumenale per i battesimi, quello crismale per la cresima, quello unzionale per gli infermi gravi, e ve ne è anche uno per l'ordinazione sacerdotale.
- "Se qualcuno avrà sradicato o avrà abbattuto un olivo, sia di proprietà dello stato, sia di proprietà privata, sarà giudicato dal tribunale e se sarà riconosciuto colpevole verrà punito con la pena della morte." ARISTOTELE, Costituzione degli Ateniesi.

Tutte le civiltà che si sono succedute nel suo areale originario e poi nelle aree d'irraggiamento della sua coltura l'hanno utilizzato non solo come pianta alimentare, come fornitore di combustibile e per illuminazione, ma principalmente come **pianta medicinale**; l'olio d'oliva, oltre ad essere un popolarissimo medicamento, è sempre stato impiegato come elemento

fondamentale di numerosissime preparazioni erboristiche, e le foglie, sebbene in misura più ridotta, sono sempre state usate a scopo medicamentoso.

**L'olivo è presente nella storia della medicina e dell'erboristeria mediterranea da diversi millenni.**

Nella medicina greca classica l'olio di oliva era impiegato per frizioni e massaggi, e come veicolo per altri medicinali (Penso, 1986).

Lo stesso avvenne nella medicina araba e poi in quella medioevale dei paesi mediterranei.

Anche le foglie furono usate da tutti i popoli mediterranei come astringente, tonico e febbrifugo (Benigni et al., 1963).

Verso la metà del secolo XVI un autore importante come Andrea Mattioli fornisce abbondanti notizie sulle proprietà medicinali delle foglie dell'olivo. In particolare dell'olivo selvatico dice, tra l'altro: "Le frondi ... il succo & la decottion loro ... si mette utilmente ne i colliri, che si fanno per le corrosioni delle palpebre".

Qualche decennio più tardi (1585) un altro significativo autore, Castore Durante, nel suo "Herbario Nuovo", riprende l'argomento delle foglie di olivo, documentandone le proprietà e l'uso con dovizia di particolari.

Vale la pena di riportare per esteso il testo originale: "*Le foglie trite conferiscono al fuoco sacro, & all'ulcere che vanno serpendo, & il succo cavato dalle foglie pesto con aceto, vale à i carboncelli, & alle cancrene. Le foglie peste, et applicate con mele risolvono i tumori, levano le croste dalla pelle. Le medesime masticate giovano alle ulcere della bocca & al medesimo vale la loro decottione e il succo. Il quale ristagna il sangue & le superflue purgationi delle donne applicato. Giova ancora alle nuvole de gl'occhi, & all'ulcere, & alle vecchie flussioni, onde si mette ne i collirii. Cavasi il succo pestando le foglie con vino ò acqua, & seccato al sole se ne fan trocisci, ma è più valoroso quello che si cava con vino. Il medesimo s'infonde utilmente nell'orecchie, che menano marcia & ulcerate.*"

Come si vede, Durante descrive una gamma piuttosto ampia di impieghi topici di preparati di foglie di olivo, a testimonianza dell'importanza che avevano nella medicina dell'epoca.

In seguito però, col passare del tempo, anche le foglie di olivo, com'è stato per molti altri semplici, sono cadute sempre più in disuso, fino a rimanere confinate al campo della medicina e tradizione popolare.

Nella prima metà del secolo scorso, tuttavia, vi fu una ripresa d'interesse per il possibile uso terapeutico dei preparati erboristici ricavati dalle foglie di questo splendido albero.

L'osservazione di alcuni rimedi popolari tradizionali ottenuti con le foglie di olivo stimolò l'interesse di diversi studiosi e ricercatori dell'area mediterranea, quali Mazet, Daniel-Brunet e Oliviero in Francia, De Nunno in Italia, Stamatiadis in Grecia.

Ne scaturirono studi e sperimentazioni che nei tre decenni centrali del '900 aprirono un ricco filone di ricerche ed esperienze con le foglie di olivo, e conferirono attendibilità scientifica al loro impiego come antiipertensivo.

Nell'erboristeria dei paesi mediterranei le foglie di olivo sono ormai un classico da svariati decenni. La monografia della Commissione E del Ministero della Sanità della RFT (Oleaefolium-Bundesanzeiger n. 11- 17.01.91) inserisce le foglie di olivo nella lista negativa, poichè "l'attività della droga e dei suoi preparati non è sufficientemente dimostrata per le indicazioni rivendicate".

La lista negativa comprende droghe il cui uso non è consigliato per indice terapeutico troppo ristretto o per attività non sufficientemente dimostrata.

E' verosimile che gli studiosi nord e centroeuropei abbiano poco indagato una pianta che non appartiene nè alla flora nè alla tradizione culturale di quell'area.

Al contrario gli studi sviluppati in quasi mezzo secolo da autori prevalentemente mediterranei danno indicazioni di notevole interesse per le foglie di olivo, che sono destinate ad aprire notevoli

sviluppi nel segmento erboristico per questa specie emblematica dell'agricoltura, del paesaggio, dell'alimentazione e della cultura dei popoli mediterranei.

Fortunatamente, la situazione sembra ora destinata a cambiare anche nei paesi centro e nordeuropei; è probabile che in seguito alle ricerche che abbiamo citato (particolarmente Hänsel et al., 1993, e Hansen et al., 1996) gli impieghi erboristici delle foglie di olivo tendano a omogeneizzarsi in tutto il continente.

***L'albero dell'Olivo è straordinariamente "divino", infatti, senza cure, pesticidi. ecc."vive millenni" e olivi centenari possono essere estirpati, trapiantati e attecchiranno sempre e ovunque. Perché? Perché nelle sue linfe scorrono sostanze attive "uniche al mondo" che lo proteggono e lo mantengono vitale nel tempo. Molecole che la scienza sta studiando per offrirle al mondo. (albero della vita)***

Non ci sono altre piante con simili caratteristiche. L'olivo questa portentosa pianta cardine della dieta mediterranea è stata recentemente riscoperta e rivalutata in tutto il mondo.

## **FITOCHEMICA**

Un lavoro di review molto accurato e solidamente documentato sulla chimica delle foglie di olivo fu eseguito negli anni '60 del secolo scorso da autori italiani (Benigni et al., 1963).

Lo studio riguardava la droga foglie di olivo, e i componenti principali all'epoca individuati furono:

1. **Oleuropeina**, sostanza amara di struttura b-glucosidica, che per idrolisi con b-glucosidasi libera glucosio e un aglicone di carattere O-difenolico, mentre per idrolisi acida libera una molecola di glucosio e alcool b (3.4-diosifenil) etilico, C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>O<sub>3</sub>, più un acido C<sub>11</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>. L'oleuropeina è stata estratta dalle foglie fresche in quantità da 1,5 a 2% (Panizzi et al., 1958). Secondo Shasha e Leibowitz (1961) l'oleuropeina è un estere doppio del glucosio con l'acido protocatechico e con l'acido oleuropeico, C<sub>10</sub>H<sub>16</sub>O<sub>3</sub> (acido 1-ossimetil-2,6-dimetilacloes-2-encarbonico-1). L'oleuropeina si può estrarre da olive verdi, raccolte in estate, e da foglie, fusti e radici in tutte le stagioni.
2. Un lattone insaturo, l'**elenolide**, C<sub>11</sub>H<sub>12</sub>O<sub>5</sub>, ottenuto per distillazione sotto vuoto dei componenti acidi presenti in estratti di foglie di olivo.
3. N-pentatriacontano
4. acido oleanolico, C<sub>30</sub>H<sub>48</sub>O<sub>3</sub>, in ragione del 2%-3%
5. Omo-oleastranolo, C<sub>27</sub>H<sub>46</sub>O<sub>2</sub>, sostanza neutra, di struttura triterpenica.
6. un chinone, vitamina K<sub>2</sub>-simile con catena laterale isoprenoide(0,02% nelle foglie secche).
7. acidi malico, tartarico, glicolico, lattico
8. Glucosidi: oleoside, steroleoside
9. Enzimi: lipasi, perossidasi, emulsina
10. Colina
11. Tannino pirogallico
12. Glucosio
13. Saccarosio
14. Mannitolo
15. olio essenziale

La presenza di sostanze antiossidanti di natura chimica non identificata che era stata segnalata già nel 1963, oggi sono ben conosciute. Citiamo a questo proposito lo studio di Benavente-García et al. (1999). Secondo questi autori nelle foglie di olivo studiate, sono presenti principalmente 5 gruppi di composti fenolici:

1. Oleuropeosidi (oleuropeina e verbascoside)
2. Flavoni ( luteolin-7-glucoside, apigenin-7-glucoside, diosmetin-7-glucoside, luteolina e

3. diosmetina )
4. Flavonoli (rutina)
5. Flavan-3-oli (catechina)
6. Fenoli sostituiti (tyrosolo, idrossityrosolo, vanillina, acido vanillico e acido caffeico)

Il composto più abbondante è l'oleuropeina, seguita da idrossityrosolo, dai flavon-7 glucosidi di luteolina e apigenina e dal verbascoside. L'idrossityrosolo è un precursore dell'oleuropeina e il verbascoside è un glucoside coniugato d'idrossityrosolo e acido caffeico.

I composti fenolici delle foglie di olivo **presentano un comportamento sinergico nella loro capacità di radical scavenging quando sono mescolati, così come si verifica nelle foglie stesse.**

La sequenza delle rispettive capacità radical scavenging è (Benavente-García et al. 1999):

Rutina > catechina ≈ luteolina > olivo foglia (estratto) ≈ idrossityrosolo > diosmetina > acido caffeico > verbascoside > oleuropeina > luteolin-7-glucoside ≈ acido vanillico ≈ diosmetin-7-glucoside > apigenin-7-glucoside > tyrosolo > vanillina.

I flavonoidi più attivi, **rutina, catechina e luteolina, hanno attività antiossidante quasi 2,5 volte maggiore rispetto alle vitamine C e E**, e dell'ordine del lycopene.

E' inoltre indicativo il fatto che l'estratto di foglie di olivo con alto contenuto in oleuropeina esplicano un'azione antiossidante superiore a quella delle vitamine C ed E, grazie alla sinergia tra flavonoidi, oleuropeosidi e fenoli. All'inizio degli anni '90 del secolo scorso gli studi fitochimici hanno prodotto una sempre più precisa identificazione della composizione del fitocomplesso delle foglie di olivo.

Una buona visione d'insieme si può avere dalla tabella seguente (Hänsel et al., 1993):

Composti isolati da foglie di olivo	
Sostanze apolari di vario tipo	acidi grassi (C16-C30), alcani (C21-C35), alcoli ed aldeidi a catena lunga (C28-C34)
Triterpeni	acidi oleanoico, betulिनico, alfa e betaamirina, uvaolo ed eritrodiolo
Terpenoidi: iridioidi	oleuropeina, oleuroside, ligstroside, oleoside 7, 11-dimetilestere
Fenolici: acidi fenolici	acidi clorogenico, trans-cinnamico, paraidrossibenzoico, trans-para-cumarico, ortocumarico, protocateico, ferulico e caffeico
Fenolici: fenilpropanoidi	verbascoside
Fenolici: flavonoidi	flavonoidi (derivati dell'apigenina, della luteolina, del crisoeriolo e della quercetina)
Altri fenolici	3, 4 diidrossi-b-feniletanolo (detto anche idrossityrosolo, prodotto dalla degradazione dell'oleuropeina)

Una riclassificazione del profilo biochimico delle foglie d'olivo è stata fornita recentemente anche da Rossi (1996):

1. Secoiridoidi (4-7%): oleoside, oleoside-11-metiletere, oleuropeina, ligstroside, excelsioside, ligustalosite B, morroniside, oleaceina.
2. Triterpeni (2-4%): glucosidi dell'acido oleanolico, dell'acido maslinico, eritrodiolo.

3. Lignani: (-)-olivil-4'-glucoside, (+)-acetossipinoresinolo e derivati, cicoolivile.
4. Flavonoidi: luteolin-4'-glucoside, luteolina, olivina, rutina, apigenina e derivati.
5. Alcaloidi: cinchonidina, cinchonina.
6. Sesquiterpeni: aromadendrene, eudesmina
7. Chinoni; tannini; acidi polifenolici.

---

Grazie alla passione e alla dedizione di **Livio Pesle** oggi l'Olivo riprende il suo ruolo di "Pianta Medicinale Regina".

Dopo aver collezionato numerosi successi imprenditoriali nel settore navale e armatoriale, Livio Pesle decise di ritirarsi a vita privata trasferendosi sui verdi Colli Orientali del Friuli. Qui, oltre dieci anni fa, iniziò il suo interesse per le proprietà insite nelle foglie dell'olivo. Partendo da più di 40 studi di Istituti Medici ed Universitari aventi come oggetto le proprietà delle foglie dell'olivo dedicò la sua vita alla ricerca con l'intento di evidenziare i principi attivi di questo vero e proprio "miracolo" della natura.



L'amore e la passione lo portarono alla realizzazione del "sogno".

Svelare al mondo i segreti di questa sacra pianta, conosciuta da tutti ma poco considerata per le sue effettive proprietà, e dare a tutti la possibilità di utilizzarne gli straordinari principi attivi.

Dopo anni di esperimenti, mediante un processo di estrazione esclusivo da lui elaborato e brevettato, è riuscito a generare un infuso acquoso naturale ricchissimo di principi attivi molto salutari che ha chiamato **OLIVUM®**.

L'**OLIVUM®** è ricavato dalla selezione di foglie di olivo, di origine certificata, assolutamente naturali, totalmente prive additivi chimici, provenienti da piante secolari di un particolare "cultivar" particolarmente ricco di **oleuropeina**.

### **OLIVUM è la base di tutti i prodotti EVERGREEN LIFE PRODUCTS.**

Una doverosa considerazione da fare è che normalmente, l'estratto di foglie d'ulivo ha un gusto terribilmente amaro, quindi inbevibile per la gran parte delle persone. Livio Pasle è riuscito a rendere gradevole anche il gusto mantenendo l'assoluta integrità naturale dell'estratto.

Dopo aver iniziato la vendita del suo infuso nelle erboristerie e farmacie decise, nel 2010, di fondare l'Evergreen Life Products perché il suo sogno è di portare Olife in ogni casa dando la possibilità a chiunque di poterne ottenere dei benefici fisici ed economici.

Nonostante il successo dei suoi prodotti, gli studi e le ricerche continuano per garantire la gamma di prodotti più completa e salutare possibile.

Il **Brevetto OLIVUM®** è l'esclusivo estratto acquoso di foglie di olivo, il preparato base di tutti i prodotti commercializzati, ricco di **Acido Elenolico, Idrossitirosolo e Rutina**.

Nelle FOGLIE, abbiamo quindi, Flavonoidi, fitosteroli, colina, **oleuropeina**, apigenina, glucoside amaro, acido oleanoico, composto triterpenico, rutoside e glicosidi dell'apigenolo e del luteolo, secoiridoidi, oleuropeoside, sostanze amare, olivamarina, sali minerali, calcio, alcaloidi, clorofilla,

cere, mannitolo, olio grasso, zuccheri, tannini, ci sono inoltre ACIDI GRASSI POLINSATURI, ALFA-INOLEICO, che riducono il colesterolo LDL, aumentando l'HDL .

Il fogliame dell'olivo è ricco di una sostanza particolare *'oleuropeina (oleuropein)*, e dalla sintesi dell'oleuropeina sono generate una moltitudine di molecole importantissime per la nostra salute, tra le quali, le principali sono: *'Acido Elenolico (Elenolic Acid)*, *'Idrossitirosolo (Hydroxytyrosol)*, *il Tirosolo e la Rutina* che sono le più note e utilizzate nel mondo farmaco-cosmetico di cui esiste un'enorme documentazione scientifica prodotta dalla ricerca delle più grosse aziende farmaceutiche.

L'**OLIVUM®** è stato studiato e analizzato per lungo tempo dall'**Università degli Studi di Trieste Facoltà di Farmacia** e i valori riscontrati mediante HPCL e HPCL-MS, riferiti ad un campione di Olivum® prodotto in data 15/06/2010 a **6 mesi dal confezionamento**, presenta la biodisponibilità (stabile) di grandi quantità delle seguenti importantissime molecole:

<b>OLIVUM® contiene mediamente</b>	
<b>OLEUROPEINA</b>	<b>2.656 mg/litro</b>
<b>IDROSSITIROSOLO</b>	<b>213 mg/litro</b>
<b>TIROSOLO</b>	<b>174 mg/litro</b>
<b>ACIDO ELENOLICO</b>	<b>1.393 mg/litro</b>
<b>RUTINA</b>	<b>237 mg/litro</b>

ATTIVITA' ANTIOSSIDANTE  
TEAC (Trolox Equivalents Antioxidant Capacity) espressa in IC50 = concentrazione in grado di ridurre l'assorbanza del 50% di 18.9 ul/ml

ATTIVITA' ANTI RADICALI LIBERI  
Determinata mediante DPPH su Olivum® decotto, è stato riscontrato un IC50 = concentrazione in grado di ridurre l'assorbanza del 50% di 23.8 ul/ml

NB: Trattandosi di un Estratto Acquoso naturale, ricavato da foglie di olivo, i valori possono variare secondo condizioni climatiche, annata, periodo di raccolta delle foglie.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI TRIESTE



## OLEUROPEINA

---

Uno studio condotto dalla **Ehime University** ha valutato l'effetto di un estratto ottenuto dalle foglie di olivo sui danni cutanei causati dalle radiazioni solari di tipo UVB. Si è visto inibivano significativamente e con efficacia simile l'aumento dello spessore della cute, la riduzione della sua elasticità e la formazione di tumori nella cute causati dai **raggi UVB**.

L'oleuropeina ostacola anche la produzione di cellule grasse nel midollo osseo ...

Con le cellule con meno grassi nel midollo osseo, c'è più spazio per il calcio di depositare nelle tue ossa per prevenire l'OSTEOPOROSI ...

## IDROSSITIROSOLO

---

L'idrossitirosolo è un polifenolo naturale che è il **migliore antiossidante** con la maggiore efficacia emulsionante. Esso agisce come **radical scavenger** con capacità antiossidante confrontabile con quelle del tocoferolo e dell'acido ascorbico.

E' coinvolto nell'inibizione dei processi di ossidazione collegati ai fenomeni di alterazione cellulare tipici delle malattie degenerative e dell'invecchiamento (aterosclerosi, artriti, problemi cardiovascolari). Può esercitare effetti benefici anche a livello degli occhi, riducendo il rischio di sviluppare la degenerazione maculare.

E' ritenuto in grado di attivare la formazione di glutazione, un forte agente antiossidante nella difesa cellulare da danni indotti da stress ossidativi, anche riducendo l'effetto melanogeno indotto da radiazioni UV.

L'idrossitirosolo è anche un nutriente-targeting mitocondriale e che la somministrazione di antiossidanti nella dieta d'idrossitirosolo può essere una misura efficace nel ridurre o prevenire e fumo di sigaretta-indotta o legata all'età degenerazione dell'epitelio pigmentato retinico, come l'età - associate degenerazione maculare.

L'idrossitirosolo è un chemical pregiatissimo, commercializzato da ditte internazionali a prezzi elevati, superiori a **1000 - 1500 Euro/grammo** e trova applicazioni industriali nel settore farmaceutico, cosmetico e alimentare. La sua estrazione "industriale" dalle olive, dall'olio di oliva e dalle acque di vegetazione è molto laboriosa, richiede l'uso di notevoli quantità di solventi organici nocivi e infiammabili e adeguate apparecchiature di estrazione e di purificazione.

Per la sua efficacia come anti-ageing è usato specialmente nel settore cosmetico ma in quantità esigue visto il costo elevatissimo.

**Sulla base delle analisi dell'Università di Trieste la quantità (stabile) di idrossitirosolo in un litro di OLIFE è pari a 213 mg/litro con un valore commerciale della sola molecola di oltre 200/300 Euro/litro.**

## TIROSOLO

---

Potente antiossidante, influenza i livelli e le attività delle monoamine (dopamina, adrenalina, norepinefrina, serotonina) attraverso un'inibizione dell'enzima responsabile della loro degradazione; il risultato è un miglioramento delle attività metaboliche generali (fegato, muscoli, cuore) e intellettuali (**effetto anti stress, antidepressivo, miglior capacità mnemonica e di concentrazione**).

Gli stessi principi attivi esercitano un'azione equilibratrice sui peptidi oppioidi (betaendorfine).

**Riduzione della fatica mentale, miglioramento dell'attenzione, della concentrazione e delle performance intellettuali. Aumento dell'efficienza fisica. Lieve effetto antidepressivo.**

**Aumento dello stato di benessere.**

In sinergia con gli altri fenoli, produce un'azione **dimagrante** dovuta alla stimolazione di alcune lipasi in grado di accelerare la liberazione dei grassi dai tessuti di deposito (lipolisi) per trasformarli in grasso bruno facilmente demolito, cioè "bruciato" per produrre energia. Uno studio eseguito su



130 pazienti in sovrappeso ha prodotto una perdita media di 9 chili in tre mesi. Nei pazienti sedentari la lipolisi risultava aumentata di circa il 17%, nei pazienti che facevano ginnastica o sport tale aumento raggiungeva il 44%. L'azione dimagrante è inoltre legata alla capacità dei fenoli di aumentare del 30% circa i livelli di serotonina nel Sistema Nervoso Centrale, sostanza in grado di togliere il desiderio ossessivo di carboidrati e svolgere **azione sedativa-antiansia, riducendo notevolmente la fame ansiosa.**

## ACIDO ELENOLICO

---

L'acido elenolico è considerato un antiossidante, combatte i radicali liberi, facilita la circolazione del sangue e in vitro si è dimostrato un potentissimo antibatterico e antivirale, eliminando qualsiasi forma batterica o virus.

Verso la fine degli anni 1960 la **Upjohn Company**, importante società farmaceutica statunitense, per decenni effettuò notevoli studi sulle capacità antibatteriche ed antivirali dell'acido elenolico per renderlo disponibile al consumo umano. Un farmaco estremamente efficace per debellare virus e batteri avrebbe avuto un mercato importantissimo. Il "calcio elenolato" prodotto dalla Upjohn, che in vitro uccideva tutto, in vivo si fissava sulle proteine del sangue e si rivelò pertanto inefficace e la casa farmaceutica abbandonò le ricerche. Grazie all'imponente documentazione scientifica prodotta dalla Upjohn, possiamo quindi confermare l'efficacia di OLIVUM come potentissimo antibatterico e antivirale **presente in OLIFE con ben 1.393 mg/litro.**

## RUTINA

---

I **flavonoidi** più attivi, **rutina**, catechina e luteolina, manifestano un'azione antiossidante superiore a quella delle vitamine C ed E (quasi 2,5 volte maggiore), grazie alla sinergia tra flavonoidi, oleuropeosidi e fenoli sostituiti. Aiutano a combattere varie patologie come: **epatite A e B**, poliomielite, influenza e anche **HIV**.

La **Rutina** è un **bioflavonoide** molto utile nel rafforzamento dei **capillari** e nella regolazione della loro permeabilità.

E' di grande aiuto alle donne che hanno problemi con il **ciclo mestruale** e si è rivelata efficace anche alla presenza di **problemi circolatori, edemi, pruriti, arrossamenti, emorroidi e vene varicose.**

Per le sue proprietà antiossidanti, antiaggreganti piastriniche ed antitrombotiche (rende il sangue "più fluido"), la rutina promuove la salute cardiovascolare, ad esempio in presenza di **colesterolo alto, obesità o ridotta tolleranza al glucosio.**

E' stato scientificamente provato in vitro e/o in vivo che questi elementi hanno i seguenti effetti:

- **Sono tra i più potenti antiossidanti e antiradicali esistenti in natura.**
- **Fanno bene alla circolazione e fanno bene al cuore**
- **Regolarizzano la pressione arteriosa**
- **Metabolizzano i lipidi e i carboidrati**
- **Riducono gli zuccheri e i grassi nel sangue, abbassano il colesterolo.**
- **Eliminano la stanchezza e riducono il bisogno di dormire (fanno passare la sonnolenza) perché avendo un'azione vaso dilatatoria, favoriscono l'apporto di ossigeno a livello periferico e al cervello.**
- **Rinforzano il sistema immunitario**
- **Hanno un potere antibatterico, antivirale e anti micotico.**
- **Sono diuretici e depurano l'organismo.**
- **Rinforzano i vasi capillari**

Nella Farmacopea Ufficiale Italiana, Elenco delle Piante Ammesse del Ministero della Salute si legge: Olivo Foglie: **"Metabolismo dei lipidi e dei carboidrati. Normale circolazione del sangue. Regolarità della pressione arteriosa. "Antiossidante"** azioni indicate anche sulle confezioni su autorizzazione dello stesso Ministero della salute.

## AZIONE

### **dei Principi Attivi riscontrati nella Pianta dell'Olivo. (dalla ricerca sulle molecole e composti presenti principalmente nelle foglie)**

*I principi attivi dell'estratto di foglie d'olivo sono ca. 30/40 volte quelli dell'olio.*

*La dose giornaliera di OLIFE (70 ml.) corrisponde ai principi attivi presenti in 2,5 litri di olio extravergine di oliva senza le calorie derivate dai grassi (ca.20).*

#### 1. AZIONE IPOTENSIVA (Utilissimo nell'IPERTENSIONE)

---

E' stata sperimentata l'azione dell'estratto acquoso di foglie di olivo sul metabolismo del sodio e del potassio serico e urinario, e sul metabolismo del rame nel cervello, nel fegato e nel siero.

Particolare attenzione è stata rivolta all'azione dell'estratto sul metabolismo del rame, in considerazione delle correlazioni esistenti fra gli enzimi ossidanti contenenti rame e le catecolamine (adrenalina e noradrenalina).

L'estratto acquoso di foglie di olivo non modifica il metabolismo di Na e K; riduce invece notevolmente il contenuto di rame nel cervello, nel fegato e nel siero (di ratto).

Si ritiene che mediante un'inibizione dell'attività dei suddetti enzimi, prodotta dalla diminuzione del contenuto di rame nell'organismo, si giunga a una riduzione della biosintesi delle catecolamine e, conseguentemente, all'**azione ipotensiva**.

Sussiste inoltre la perfetta tollerabilità dei principi attivi e non si sono mai osservate azioni tossiche apprezzabili né a carico dell'attività respiratoria, né di altri organi e sistemi.

De Nunno (1947) osservò anche che l'azione ipotensiva delle foglie di olivo si manifesta in maniera più marcata e più durevole negli ipertesi, mentre normotesi e ipertesi diabetici sarebbero meno sensibili e l'azione ipotensiva sarebbe in questi casi meno evidente e più transitoria.

Si è constatata un'evidente azione ipotensiva tanto nei casi d'**ipertensione renale** quanto in quelli d'**ipertensione essenziale, da menopausa e aterosclerosi**.

Gli estratti di foglie di olivo hanno dimostrato di possedere una attività calcio-antagonista sui vasi sanguigni, proprietà che giustifica gli effetti osservati dai prodotti EVERGREENLIFE. Tuttavia l'oleuropeina e l'idrossitirosolo, che ne è il principale derivato, isolati non possiedono questa azione (Rauwald et al., 1994).

L'effetto deve essere attribuito a un altro componente del fitocomplesso, identificato nell'oleaceina che inibisce l'enzima ACE (Angiotensin Converting Enzyme).

L'estratto di foglie d'olivo svolge quindi un'azione vasodilatatrice, dovuta al rilassamento della muscolatura liscia dei vasi arteriosi, efficace anche a livello coronarico; riduce la pressione sistolica e riporta entro i valori fisiologici la diastolica.

Per le sue proprietà ipotensive è usato per combattere l'ipertensione conseguente agli stati arteriosclerotici degli anziani.

#### 2. AZIONE CARDIOTONICA

---

L'estratto di foglie d'olivo, grazie agli antiossidanti presenti nell'olivo, svolge un'azione cardiotonica ed antiaritmica, regolarizzando i battiti cardiaci. E' utile in caso di **angina** e uno

studio ha dimostrato l'effetto cardioprotettivo dell'Oleuropeina negli eventi acuti dovuti all'occlusione coronarica. Può contribuire a prevenire gli **attacchi d'angor**.

### 3. AZIONE VASOPROTETTIVA

---

Altri studi suggeriscono che gli acidi grassi polinsaturi (acido alinoleico) porterebbero alla formazione di tromboxano e prostaglandine coinvolte nel garantire l'integrità dei vasi e quindi un'azione vasoprotettiva nell'uomo. L'effetto sui vasi sembra inoltre dovuto a un aumento della concentrazione intercellulare di AMPc.

### 4. AZIONE IPOGLICEMIZZANTE (Utile nelle forme di DIABETE)

---

L'Oleuropeina e l'acido Elenolico hanno un effetto antidiabetico; in particolare l'acido Elenolico riduce il glucosio ematico, abbassa i livelli d'insulina e migliora la tolleranza al glucosio. Le proprietà ipoglicemizzanti (Benigni et al., 1963) regolando i livelli di zuccheri nel sangue sono di grande aiuto nelle **forme DIABETICHE**.

### 5. AZIONE IPOCOLESTEROLEMIZZANTE

---

Le foglie di olivo riducono i valori di **COLESTEROLO** e di lipidi abbassando il livello delle lipoproteine a bassa densità (colesterolo cattivo) e alzando quelle ad alta densità (colesterolo buono).

Per quest'aspetto (Capasso, Grandolini, 1996) l'effetto sarebbe ascrivibile alla presenza nelle foglie di acidi grassi poliinsaturi (acido a-linolenico), che riducono il colesterolo LDL e aumentano il HDL.

Grazie ai polifenoli contenuti nelle foglie, sono riequilibrati i fosfolipidi e **diminuisce la viscosità ematica** (fluidificano il sangue) inibendo l'aggregazione delle piastrine.

### 6. AZIONE ASTRINGENTE

---

L'astringenza è data dalla presenza di tannini, che astringono la superficie della pelle e delle mucose, formando una sottile membrana. Utilizzati per la coagulazione della sanguinazione capillare, per le escrezioni plasmatiche (siero) e la guarigione di ferite. Sono nello stesso tempo dei germostatici. Per le sue proprietà che attenuano le funzioni dei tessuti, soprattutto esterni, è utile nella terapia delle **malattie della pelle, dermatiti ed eritemi**.

- Infiammazioni dell'alto tratto digestivo
- Diarrea a seguito di infiammazioni gastrointestinali
- A livello topico: lesioni aperte, emorroidi

### 7. AZIONE FEBBRIFUGA

---

Le foglie di olivo abbassano la FEBBRE e per le sue proprietà febbrifughe l'olivo era usato in passato, quale succedaneo della china, nel caso di **febbri intermittenti, tifoidei e MALARIA**.

### 8. AZIONE DIMAGRANTE

---

Le foglie di olivo sono nemiche naturali dell'obesità, diminuiscono il peso e difendono dalla sindrome metabolica possono essere usate per **ridurre il grasso addominale** e tenere lontano il pericolo obesità.

Almeno, lo sostiene una ricerca dell'University of Southern Queensland (Australia), diretta dalla professoressa Lindsay Brown e pubblicata dal "Journal of Nutrition".

Come spiega la professoressa Brown, il legame tra antiinfiammatori (come le foglie di Olivo) e la **perdita di peso** è un fatto tutt'altro che noto. Tuttavia, i risultati ottenuti con le foglie d'olivo hanno sortito effetti nettamente superiori alle aspettative.

## 9. AZIONE ANTINFIAMMATORIA

---

Le foglie favoriscono la cicatrizzazione, proteggono e tonificano i vasi capillari, leniscono le **emorroidi infiammate**.

## 10. AZIONE DIURETICA

---

La vasodilatazione indotta dall'Olivo avviene anche a livello renale e ciò spiega in parte l'azione diuretica posseduta da questa pianta (Penso, 1989). Per le sue proprietà DIURETICHE, è invece usato soprattutto per aumentare la secrezione urinaria, è utile nella **GOTTA**, nel **REUMATISMO**, nell'**OBESITA'**. Le foglie di olivo hanno un'azione renale, con miglioramento della funzione glomerulare e aumento dell'eliminazione dei cataboliti azotati e dei sali.

## 11. AZIONE ENERGIZZANTE

---

L'estratto di foglie d'Olivo conferisce un **senso di benessere generale, energia e resistenza alla fatica**, utile in caso di **stanchezza, astenia e sonnolenza**. È utilizzato con successo anche in caso di sindrome da **Fatica Cronica**, spesso associata a disfunzioni del sistema immunitario.

## 12. AZIONE PROTETTIVA

---

Le foglie di olivo proteggono le mucose ed evitano gli effetti dell'**ipercloridria**, riducendo così i rischi di **ulcere gastriche e duodenali**. Svolgono anche un'azione protettiva sulle cellule e rallentano il processo d'**invecchiamento della pelle**.

## 13. AZIONE DEPURATIVA

---

Le foglie di olivo svolgono un'azione disintossicante generale mirata soprattutto all'eccesso di acidi urici, grassi e zuccheri nel sangue. **Depura il fegato**.

## 14. AZIONE VASODILATRICE

---

Capretti (1948) studiò sperimentalmente e chimicamente l'azione dell'infuso di foglie di olivo a varia concentrazione. Tale azione conseguirebbe a una vasodilatazione che sarebbe dovuta prevalentemente a un effetto miolitico che si esercita sulle fibre muscolari lisce delle pareti vasali. Il fatto che tale vasodilatazione si manifesti anche sulle coronarie dimostrerebbe la natura muscolare e non nervosa di quest'azione. Svolge un'importante azione di ripristino dell'**attività sessuale**.

## 15. AZIONE SULL'ATTIVITA' MENTALE

---

Influenzando i livelli e le attività delle monoamine (dopamina, adrenalina, norepinefrina, serotonina) attraverso un'inibizione dell'enzima responsabile della loro degradazione; il risultato è un miglioramento delle attività metaboliche intellettuali (**effetto antidepressivo, miglior capacità mnemonica e di concentrazione**). Gli stessi principi attivi esercitano un'azione equilibratrice sui peptidi oppioidi (betaendorfine) con **riduzione della fatica mentale, miglioramento dell'attenzione, della concentrazione e delle performance intellettuali** con lieve **effetto antidepressivo**.  
**Aumento dello stato di benessere.**

## 16. AZIONE ANTIMICOTICA

---

Altri effetti delle foglie di olivo, attribuibili all'oleuropeina, sono il potenziamento della protezione cellulare e dell'organismo intero attraverso la risposta mediata dai macrofagi (Visioli et al., 1998 b). Questo effetto s'integra armoniosamente con l'azione antimicrobica

suaccennata, l'inibizione dell'aggregazione delle piastrine e della produzione di eicosanoidi (Petroni et al., 1995).

Le foglie di olivo hanno azione antimicrobica, batteri, lieviti, funghi (anche **Candida albicans**), muffe e altri parassiti (Aziz et al., 1998; Juven e Henys, 1972; Koutsoumans et al., 1998; Tassou e Nychas, 1995).

#### **17. AZIONE ANTIVIRALE**

---

L'acido elenolico si è dimostrato un potentissimo antibatterico e antivirale, eliminando qualsiasi forma batterica o virus (**herpes, raffreddore, influenza**), retrovirus.

#### **18. AZIONE ANTITUMORALE**

---

Le analisi epidemiologiche hanno mostrato un benefico effetto dell'estratto di foglie d'olivo nella prevenzione dei tumori. Un recente studio dimostra che queste proprietà sono dovute alla frazione fenolica, capace di inibire le fasi d'iniziazione e promozione delle patologie neoplastiche. **Previene le malattie degenerative**, in particolare il **tumore al seno**.

#### **19. AZIONE ANTIOSSIDANTE**

---

L'Olivo combatte varie specie reattive dell'ossigeno e contrasta bene anche i danni causati dai radicali liberi alle cellule (fenomeno chiamato perossidazione lipidica). E' noto che le LDL esposte ai radicali liberi vanno incontro a un processo ossidativo, e questo è il meccanismo che scatena l'evoluzione della **MALATTIA ATEROSCLEROTICA**. La formazione di radicali liberi è collegata al normale metabolismo aerobico delle cellule.

Il consumo di ossigeno insito nella crescita delle cellule porta alla generazione di numerosi radicali liberi di ossigeno. L'interazione di questi con molecole di natura lipidica produce nuovi radicali: idroperossidi e diversi perossidi. Questo gruppo di radicali (superossidi, perossidi idrossilici e lipoidi) può interagire con i sistemi biologici in modo chiaramente citotossico.

E' stato dimostrato che flavonoidi, fenoli e oleuropeosidi possiedono un'importante attività antiossidante contro questi radicali (Bors et al., 1990; Visioli et al., 1998a; Visioli et al., 1998b).

#### **ALTRE AZIONI**

---

- **L'estratto di foglie d'olivo possiede anche proprietà antispastiche e broncodilatatrici (Commissione E tedesca).**
- **Esercita un'azione lassativa e contribuisce a correggere la stipsi cronica.**
- **Stimola la mineralizzazione delle ossa e l'assimilazione dei sali minerali di primaria importanza.**
- **Scioglie i calcoli biliari.**
- **Cura disfunzioni renali e infiammazioni alla vescica.**
- **Lenisce gli spasmi di stomaco e i fastidi delle emorroidi.**

#### **TOSSICOLOGIA**

Tutta la letteratura disponibile non riporta effetti secondari tossici.

Molti autori rilevano l'**assoluta tollerabilità** dei preparati di foglie d'olivo.

