

Olio d'oliva, quello nuovo combatte l'Alzheimer. Ma sia di qualità'

La molecola oleocantale presente negli oli d'oliva appena franti combattono le proteine tossiche responsabili dell'avanzamento della malattia Roma, 19 GEN (il Velino/AGV) - L'**olio** d'oliva "nuovo", ovvero quello di nuova spremitura, combatte l'Alzheimer.

Questo grazie all'oleocantale, una molecola naturale presente nelle olive - soprattutto in quelle esposte al sole - che rende difficoltoso il legame delle ADDLs, le proteine tossiche che legandosi alle sinapsi neurali del cervello sono causa del disturbo del funzionamento delle cellule nervose portando a perdita di memoria e all'alterazione globale delle funzioni cerebrali. Proprio il legame delle ADDLs con le sinapsi delle cellule nervose e' infatti il primo passo per l'inizio dell'Alzheimer.

L'**olio** d'oliva e' un vero e proprio farmaco naturale in grado di frenare l'Alzheimer", spiega al VELINO Ciro Vestita, medico fitoterapeuta di Roma e dietologo. "L'oleocantale riesce a fare profilassi della malattia dell'Alzheimer", malattia ereditaria a generazioni alterne. "Se si prende questa molecola si rimanda la malattia o addirittura la si riesce ad evitare. E se già si è malati, "la si rallenta e la si cura", insiste Vestita ricordando che "in Italia i malati di Alzheimer sono milioni".

L'**olio** d'oliva dunque, se di qualità' e appena franto, "abbassa il colesterolo, i trigliceridi, rallenta l'avanzamento di tumori e allontana l'Alzheimer", insiste ancora il dietologo. L'oleocantale e' la sostanza organica naturale isolata dall'**olio** extra vergine d'oliva responsabile del sapore piccante. La scoperta sembrerebbe essere avvenuta casualmente anni fa quando Gary Beauchamp direttore del Monell Chemical Senses Center di Philadelphia e durante una degustazione d'**olio** in Sicilia, avvertii' un leggero pizzicore alla gola, stessa sensazione che si avverte quando si assume l'ibuprofene, un diffuso antinfiammatorio. Secondo alcuni studi e' emerso che, 50 grammi di **olio** extravergine di oliva al giorno equivalgono al 10% della dose di ibuprofene raccomandata come antidolorifico per gli adulti. ma "e' importante - insiste Vestita - che l'**olio** sia di qualità'".

"L'**olio** di qualità' è oggi a disposizione dei consumatori in forma riconoscibile", spiega al VELINO Massimo Gargano, presidente di Unaprol. "E' quello contraddistinto dal marchio 1.0.0 qualità' italiana, che auspichiamo il Mipaaf speriamo definisca prestissimo in un codice di disciplinare e che si può' comprare nei mercati di filiera corta e nei corner della grande distribuzione che hanno l'**olio** della filiera Agricola italiana. Si tratta dell'**olio** - conclude Gargano - che va tutelato come un valore dell'economia nazionale che ogni giorno viene assaltato da agropirati in tutto il mondo". Importante in questo senso anche il ruolo delle istituzioni: "L'**olio** e' il prodotto della salute, la bandiera del nostro made in Italy e della mediterranea", spiega al VELINO Colomba Mongiello, componente della commissione Agricoltura di Palazzo Madama. "Compito delle istituzioni è' sostenere le eccellenze che allungano le prospettive di vita". - www.ilvelino.it - (Edoardo Spera) 191927 GEN 12 NNNN