

La
Semana 
Vitivinícola

Aceite

Suplemento Mensual del Sector Olivícola

6 de octubre de 2012 / Nº 22



Escudete *Camarosporium dalmatica*

El olivar suma ya el 23,7% de la agricultura ecológica

Edita

La Semana Vitivinícola, S.L.

Dirección

Salvador Manjón Estela
direccion@sevi.net

Jefe de Redacción

Vicente Escamilla
vescamilla@sevi.net

Asesores técnicos

Isabel López-Cortés

Traducciones

Laura Gómez

Dirección comercial

Fernando Manjón
comercial@sevi.net

Publicidad

Cueto Comunicación, S. L.
mariajesus@cuetocomunicacion.com

Informática

Sergio Delamo
sdelamo@sevi.net

Administración

Amparo Manjón
amanjon@sevi.net

Diseño gráfico

Jorge Gil
jgil@estudiojorgegil.com

Librería

Jesús Espuig
libreria@sevi.net

Maquetación

Teresa Merino
tmerino@sevi.net

Redacción, publicidad y suscripciones

Edificio Albufera Center.
Plaza Alquería de la Culla, 4.
Despacho 1007. 46910 Alfafar
(VALENCIA)
Tels. 963 749 500
Fax 963 749 561
Emp. Períod. Ind. núm. 80
ISSN 2254-0075
Exclusiva Publicidad-Medio-
núm. 419
Depósito legal: V-4344-2011
CIF: B97297055

<http://www.sevi.net>
semanavi@sevi.net

La publicación de artículos en esta revista no implica el que La Semana Vitivinícola comparta los criterios de sus firmantes ni se responsabilice de su contenido. Prohibida la reproducción total o parcial de los artículos e informaciones publicadas a menos que se cite la procedencia.

Impresión
Covalgraf, S.L.

290 Editorial

Economía

293 Evolución de las importaciones mundiales
SeVi

295 Récord de exportación de aceite
SeVi

301 El precio de la hectárea de olivar cae un 2,4%
Vicent Escamilla

Aceites y salud

303 Uso farmacológico del olivo en el Mediterráneo
Domingo C. Salazar-García

Comarcas

306 Estudian 'anomalías' en el mercado de la aceituna
SeVi

307 El precio de la aceituna repunta en Extremadura
Tania Agúndez

308 La Oliva de Mallorca muy cerca de tener D.O.P. propia
SeVi

Extranjero

309 Brasil: mercado prioritario para el aceite español
SeVi

Concursos

310 El Cinve 2012 juzgará a los mejores aceites de oliva
SeVi

Entrevistas

311 Rafael Cárdenas, director general de GEA Westfalia
V. Escamilla

Congresos y simposios

313 Segundo Encuentro Citoliva
SeVi

317 Mercados

320 Mundo Aceite



Más información en www.sevi.net

Uso farmacológico del olivo en el Mediterráneo: s. XVIII-XX

Numerosas obras de los siglos XVIII, XIX y XX hacen referencia al uso farmacológico de las hojas de olivo, sus aceitunas y su aceite

POR DOMINGO C. SALAZAR-GARCÍA
Max-Planck Institute for Evolutionary Anthropology

En nuestro entorno europeo mediterráneo hay numerosas obras de los siglos XVIII, XIX y XX que hacen referencia al uso farmacológico de las hojas de olivo y su aceite. En concreto, en nuestro país, sin duda el "Tratado de Plantas Medicinales" recopilado por Pío Font Quer (1961) es un clásico de la farmacognosia. Font Quer recoge las características y propiedades de 682 especies basándose en los escritos de Dioscórides (siglo I) recopilados y comentados previamente por Andrés de Laguna (1518). Estos autores dedican un apartado especial a las propiedades saludables y farmacológicas del olivo, las cuáles recoge Font Quer. A continuación pasaremos a comentar algunas de las referencias al olivo recopiladas a lo largo de los últimos siglos tanto por dicho autor como por otros autores.

Font Quer (1981) recoge al olivo como planta número 530 dentro de su libro "Plantas Medicinales", es decir, en el denominado "Dioscórides renovado". En este menciona sus sinonimias, su descripción, su tipo de floración, y la existencia del olivo silvestre y de los acebuches además del olivo en cultivo. También resume las técnicas empleadas en su cultivo y en su recolección, recomendando la forma de conservación de sus hojas, etc. Por supuesto, habla de su composición en principios activos y de su historia en la farmacopea. Concretamente cita textualmente de diversos autores lo siguiente: Dioscórides (año 78) Libro I, capítulo 16 indica: "las hojas de acebuches y olivos limpian las llagas sucias si se aprietan a ellas, mascadas las hojas también encoran las llagas de la boca, lo mismo que su zumo y su cocimiento. La espuma que fluye de los extremos de las ramas del olivo cuando se calientan a la lumbre, cura la sarna y los empeines"; y Mattioli (1548) menciona que "las hojas de olivo se emplean como antihipertensivas y cicatrizantes". Estas citas que recoge Font Quer son muy interesantes, ya que la hoja



Follaje y fruto de olivo Comezuelo.

de olivo es considerada hoy como uno de los hipotensores vegetales más claros y eficientes, empleándose tanto en la farmacia galénica como en la homeopática. Además, antiguamente la hoja de olivo poseía fama de fibrífuga y vulneraria. Era considerada como portadora de principios diuréticos, hipoglucemiantes, y como un buen colerético y colagogo.

Además, como virtudes y usos de las hojas de olivo, Font Quer (edición 1961) escribe lo siguiente: "Las hojas, aparte de otras propiedades que se les atribuyeron, se consideran ligeramente febrífugas; y en estos últimos años apropiadas para lo que se acostumbra a llamar usualmente rebajar la sangre, esto es, disminuir la tensión (...). También las hojas se emplean para minorizar la tensión sanguínea y provocar la orina, se toman un par de docenas de hojas y se hierven durante un cuarto de hora en un cuarto de litro de agua. Se toma este cocimiento en ayunas, y por la noche, antes de acostarse se toma otro tanto, debe tomarse todavía caliente y endulzado a gusto de cada uno. Se hace uso de este remedio durante dos semanas y se descansa otras dos, para volver a empezar. Esta cura se prolonga el tiempo necesario".

En cuanto a la cosecha y el uso del olivo, Oliveira Feijao (1905) especifica que "también se recomienda emplear el cocimiento de estas mismas hojas para

combatir la presión arterial excesiva sólo que más concentrado empleando 30 gramos de hojas en 1 litro de agua que se deja hervir hasta reducir el agua a 0,5 litros, recomendando tomar desde 200 gramos hasta 0,5 litros de este cocimiento por día. Con él combate la gota, el reumatismo y, sobre todo, dice, la hipertensión arterial". Y sobre la conservación de las hojas para uso oficial Font Quer (1961) indica "las hojas se conservan sin preocupaciones una vez secas tras la recolección que puede hacerse en cualquier tiempo del año, prefiriendo si es posible las hojas de acebuche donde las haya a las de olivo cultivado y de este último en caso de ser utilizado, se recomienda la recolección de las hojas de los hijatos, debiéndose luego conservar estas hojas a cubierto del polvo y en lugar seco, al abrigo de la humedad".

Las aceitunas

Además de hablar del olivo y sus hojas, también existen referencias a la aceituna. Font Quer, en 1961, indica sobre las aceitunas que "son aperitivas y tónicas estomacales, sobre todo cuando están impregnadas de las esencias de labiadas que se utilizan para aderezarlas". En otro pasaje de su escrito escribe que "las aceitunas se dejan en salmuera o se aderezan con hierbas aromáticas. La salmuera se prepara más o menos concentrada, según las localidades. Comúnmente, se usan la ajedrea, el orégano y diversos tomillos: el común (*Thymus vulgaris*), el salsero (*Thymus zygis*), el cabezudo (*Corinthothymus capitatus*) y en todo el antiguo Reino de Valencia la pibrella (*Thymus piperella*)".

También menciona que "otras aceitunas, las negras y arrugaditas, que se cogen en invierno, pasadas o modorradas, no necesitan endulzarse, porque de sí mismas han perdido todo su amargor. Se comen asimismo a modo de entremés, o en ensaladillas diversas, a menudo con cebolla cruda, aceite y vinagre. Estas aceitunas pasan por las más nutritivas".

Además, según Font Quer, "los efectos de las aceitunas preparadas sea cual sea el adobo empleado son para mover el apetito y fortificar el estómago, deshacen y disuelven viscosidades asidas en sus paredes, haciendo evacuar por el intestino, y consumen la humedad superflua; en fin, no producen daño sino comidas con exceso. Usan muchos las

aceitunas escabechadas para sazonar los asados y se comen también en forma de ensalada".

El aceite de oliva

Y, por supuesto, no podían faltar referencias al aceite de oliva. Sobre el aceite, Font Quer (1961) indica que la cantidad de éste en las aceitunas depende de la casta del olivo y el grado de madurez de éstas, tal y como han descrito numerosos autores anteriores y posteriores. Recordemos también que sólo el aceite obtenido en frío se considera medicinal. Couture (1786) diferencia el empleo del aceite de oliva para su uso en enfermedades externas e internas.

Dice que como tratamiento de enfermedades externas, el aceite se considera un medio para evitar picaduras de insectos, curar estas y evitar la invasión de pulgas y piojosa. También menciona que el aceite de oliva es una valiosa sustancia para el control de hemorroides, en contracciones musculares y dolor de ligamentos en las articulaciones, para abrir poros infectados en la piel, para eliminar tapones de cera en los oídos, como cauterizador de úlceras en la piel (aplicado en caliente), para evitar y reducir excoriaciones, para reducir la inflamación por picaduras y para hacer de calmante en quemaduras y cicatrices si se aplica camforado. También dice de él que es útil en el reumatismo crónico, y menciona su utilidad como desinfectante en todo tipo de heridas aplicado en forma de jabones obtenidos con aceite y cenizas.

En cuanto a la utilización del aceite de oliva en enfermedades internas, según Sumeine (1786) los aceites dulces de oliva contribuyen a facilitar el tránsito de alimentos por el aparato digestivo, así como a facilitar la circulación.

Este autor establece su uso, por tanto, para facilitar las eliminaciones de metales contaminantes por el aparato digestivo al ser un evacuante intestinal muy eficiente, y atribuyéndole también un papel importante en los denominados cólicos metálicos y cólicos nefríticos al favorecer la excreción biliar (y es que enfermedades producidas por acúmulo de metales pasados en aquella época había muchas, especialmente entre pintores, fontaneros y mineros).

En este sentido, varios de estos autores indican que "adicionado con mucilagos, miel o sirope y empleado en enjuagues bucales y limpieza nasal



Las aceitunas también tienen efectos beneficiosos y varios usos en la farmacopea.

evitan que partículas metálicas penetren en los pulmones y facilitando la expectoración, lubricando vías respiratorias altas". Cabría también aquí mencionar que el aceite de oliva actúa como facilitador de la micción. Asimismo escribe el autor que "El aceite actúa como emfíco, vermífugo y como mitigador de los dolores reumáticos, estos autores indican también que tomado con agua y en caliente mejoras las fiebres recidivantes", y también dice que los aceites son el mejor linimento para la musculatura.

Font Quer (1961) también recuerda el empleo tradicional del aceite de oliva como vermífugo, "tomado en ayunas, como laxante suave y que además facilita la expulsión de gusanos intestinales". Menciona a su vez su utilidad contra intoxicaciones al decir que "puede emplearse como contra veneno si se toma en caliente y mezclado con agua al provocar vómitos".

Otro uso que el autor le otorga al aceite de oliva es el de ser empleado como emoliente mediante lavativas, como ya indicaba la farmacopea matritense de 1823 que especifica que "el aceite de oliva humedece los excrementos secos y duros y aprovecha todas aquellas enfermedades en que hay estreñimiento en vientre".

Además de para tratar enfermedades tanto internas como externas y de su función como tratamiento médico per se, varios autores recomiendan el uso del aceite como un excelente excipiente farmacológico para disolver gomas, distribuir aceites esenciales, álcalis, aromas y algunos metales beneficiosos para la salud como el hierro en el tratamiento de las anemias. Sobre esto, Font Quer (1961) escribe del aceite de oliva lo siguiente: "El aceite de las olivas tarda mucho en enranciarse, y por esta razón es

muy útil en farmacia para preparar numerosos ungüentos". De hecho, en farmacia se aprovecha el aceite de oliva para disolver principios activos liposolubles incluso hoy en día. Además, como escribe Font Quer (1961), el aceite alcanforado se utilizaba también para inyecciones. Es más, dicho autor lo recomienda en la preparación de los linimentos de aceite y agua de cal que se utilicen como un preparado muy adecuado tanto para quemaduras como para determinadas heridas y llagas.

Alimento

No podía faltar también en estos textos médicos referencias al aceite de oliva como alimento. En este sentido, Font Quer dice de este que "se utiliza sobre todo como alimento, como así ocurre en muchos países mediterráneos, con él se guisa y se alían las ensaladas, las verduras y el pan tostado. Una tostada de pan sin requeamar untada con buen aceite y un poquito de sal sabe a glorias. Es de fácil digestión" y "cuando después de dietas severas se toman estas tostadas, el estómago lo agradece".

Y en referencia a su bebida, Font Quer (1961) habla de la "mezcla a partes iguales de aceite y vino tinto" y añade de ésta mezcla que "es un cicatrizante maravilloso".

Bibliografía

- FONT QUER, P. (1961). *Plantas Medicinales. El Dioscórides Renovado*. Labor Ed. 1033 pp.
- SUMEINE (1786). *Sur les propriétés et l'usage de l'Huile d'Olive en médecine*. En Countune. Reimpresión 1996. 367-403 pp.
- COUTURE (1786). *Traité de l'olivier. Nacour-Rediviva*. Eds. Reimpresión 1966. Nimes. 436 pp.