

Olio d'oliva meglio dell'aspirina

Inviato da Daniela Cuticchia
giovedì, 14 agosto 2008 22:05

<<Contiene una molecola che ha effetti analgesici e antinfiammatori>>

Il sapore pungente che si avverte in gola gustando un buon piatto condito con olio extravergine di oliva, rappresenta un "pizzico" di salute in più; ciò dipende da un composto naturale finora sconosciuto, un antinfiammatorio che impreziosisce ancora di più il biondo condimento.

Si chiama oleocantale e, come spiegano Gary Beauchamp & Paul Breslin del Monell Chemical Senses Center di Philadelphia, ha gli stessi effetti dell'ibuprofene, un antidolorifico non steroideo (NSAIDs) ampiamente usato in medicina che a lungo termine può avere effetti anticancerogeni.

La scoperta dell'oleocantale avvenne per caso nel corso di un meeting di gastronomia molecolare in Sicilia. Qui Beauchamp gustando i piatti conditi con olio extravergine novello riconobbe in quel sapore pungente la stessa sensazione provata nell'assaggiare l'ibuprofene.

Guidato dall'idea che similitudini nelle proprietà organolettiche di due sostanze possono nascondere dietro importanti somiglianze chimiche, lo scienziato si mise subito alla ricerca di quel composto dal gusto pungente, che fino ad allora era sconosciuto e lo battezzò col nome di oleocantale (un'aldeide, che deriva dall'olio d'oliva "oleo" e che è pungente "canth").

Per verificare che questo composto fosse veramente responsabile del sapore pungente del condimento, gli studiosi hanno testato diverse qualità d'olio d'oliva verificando che, maggiore era il contenuto di oleocantale in ciascuna, più forte il gusto pungente dell'olio. Infine i ricercatori hanno ricostruito in laboratorio la forma sintetica della molecola constatando che aveva identiche caratteristiche di quella naturale.

Successivamente, furono testate le proprietà antinfiammatorie e antidolorifiche dell'oleocantale trovandolo capace di inibire gli enzimi COX-1 e COX-2, che sono appunto i bersagli dell'ibuprofene.

Non è dubbio quindi che l'oleocantale sia a sua volta un antidolorifico ed ora si dovrà scoprire il suo meccanismo d'azione.

<<Adesso che sappiamo dell'esistenza dell'oleocantale e delle sue proprietà antinfiammatorie - dichiara l'esperto - sembra plausibile che la molecola giochi un ruolo casuale negli effetti benefici della dieta mediterranea, dove l'olio d'oliva è la principale sorgente di grassi>>.