



OLIO DI MANDORLE DOLCI

emolliente, nutriente ed elasticizzante

SOMMARIO

Forse non tutti conoscono i benefici e proprietà dell'olio di mandorle, che si ricava dalla spremitura a freddo, senza solventi, della mandorla, il frutto del mandorlo, albero originario dell'Asia e diffuso in tutto il Mediterraneo.

Facciamo subito un distinguo. Quando si parla di olio di mandorle occorre fare una grande distinzione tra olio di mandorle dolci e olio di mandorle amare, ciascuno dei quali si ricava da un tipo diverso di mandorla. La più utilizzata è la mandorla dolce, frutto del *Prunus Amygdalus Dulcis*. La mandorla amara ha delle controindicazioni serie, infatti contiene l'amigdalina che trasformandosi in acido cianidrico diventa velenosa. L'olio di questa mandorla è anch'esso utilizzato come cosmetico da uso esterno ma in misura molto più limitata e solo dopo essere stato privato dell'acido cianidrico, principalmente è usato per fare i saponi e non ha un uso interno, ci concentriamo quindi sull'olio di mandorle dolci.



APPROFONDIMENTI

Presenta spiccate proprietà emollienti, nutrienti, eudermiche ed elasticizzanti cutanee. L'olio di mandorle dolci, grazie alla sua versatilità, è utilizzato in diversi preparati ad uso dermo-cosmetico come oli da massaggio per la pelle dei neonati, dei bambini e degli anziani, creme e latti idratanti per la pelle sensibile, fragile e secca e come emolliente e nutriente dopo la pulizia del viso. Efficace nel prevenire l'insorgenza delle smagliature durante la gravidanza e nel prevenire le screpolature del capezzolo in seguito all'allattamento. E' utile nel trattamento dei capelli molto secchi, crespi, sfibrati dal sole e dalla salsedine. E' un veicolante adatto per gli oli essenziali in aromaterapia. Applicato sulla cute è un ingrediente sicuro ad ogni concentrazione di utilizzo.

