

Nombre científico – autor: "**Olea europaea**" L.

Nombre catalàn: Oliu, Oliver, Olivera, Ullastre.

Nombre castellano: Aceituno, Olivo.

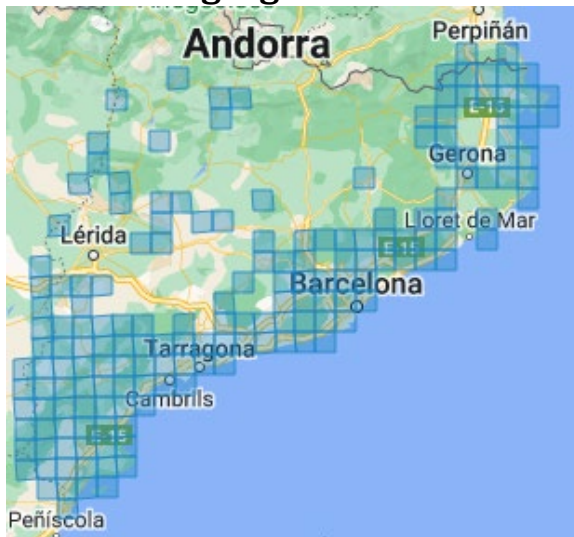
Nombre occità: Oliu, Olivièr, Oulivié.

Nombre francés: Olivier.

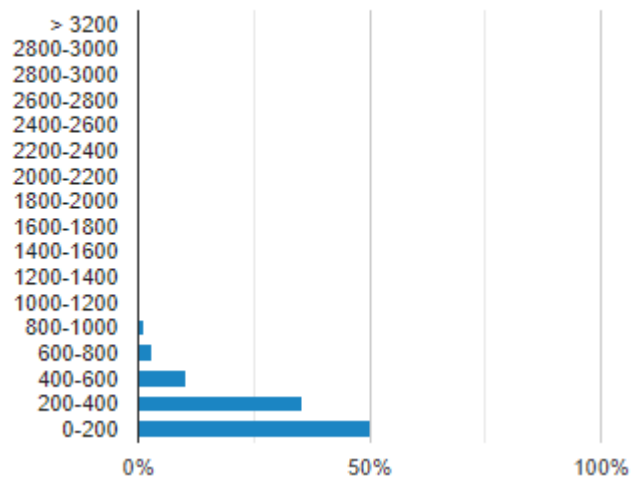
Nombre inglés: Olive tree.



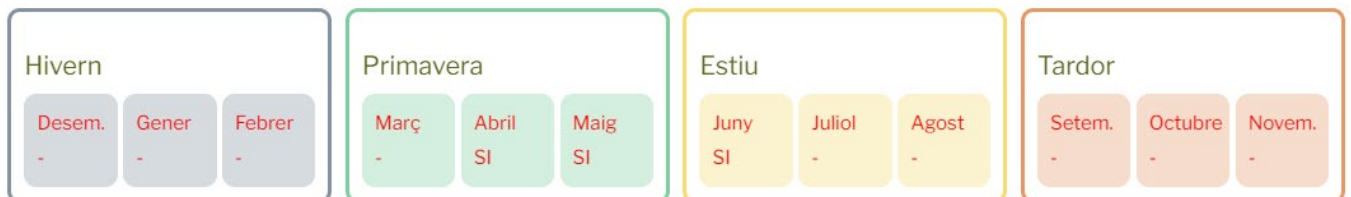
Distribución geográfica:



Distribució altitudinal [1-855]



Floración:



Usos:

Las hojas del olivo se emplean en forma de cocimiento como febrífugo, contra la arteriosclerosis e hipertensión. Además, son astringentes, antisépticas y diuréticas. El zumo de los frutos (el aceite de oliva), se ha utilizado tradicionalmente en diversos preparados farmacéuticos. En aplicaciones caseras el uso más importante es el de laxante. También es colagogo, es decir, facilita el vaciamiento de la vesícula biliar, lo que trae consigo un efecto digestivo, al producirse la evacuación de la bilis en el intestino durante la digestión. Es útil como antídoto en caso de intoxicaciones alimentarias. En usos externos se utiliza como emoliente (suavizante de la piel) en forma de loción o ungüento. Al aceite de oliva también se le ha reconocido propiedades contra la arterioesclerosis. Los frutos (olivas o aceitunas) son aperitivas tomadas antes de las comidas. Además de en dietética, en la cocina de muchos países es un producto muy apreciado; forma parte de la afamada dieta mediterránea.