

SUCCO DI VITA": L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CHE PUNTA AL TITOLO DI ECCELLENZA EUROPEA 2026

Publicato il 23 Ottobre 2025 di costantino sacchetto



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Succo di Vita": l'olio extravergine d'oliva che punta al titolo di Eccellenza Europea 2026

Tra le colline italiane nasce un olio che promette di imporsi nel panorama dell'eccellenza agroalimentare europea: si chiama "Succo di Vita", prodotto dall'olivicoltore Luca La Monaca, frutto di una sapiente selezione e di una varietà unica — l'oliva Morena, un ibrido pregiato tra Taggiasca e Frantoio.

I dati analitici parlano chiaro:

Acidità: 0,36% – un valore molto buono, segno di olive sane e processate con rapidità e competenza, leggermente superiore ad alcuni oli "top" ma comunque ben al di sotto della soglia di 0,8% richiesta per la classificazione extravergine.

Perossidi: 5,20 meq O₂/kg – un indice eccellente che testimonia freschezza e ottima conservazione, collocando il prodotto nella fascia "premium" degli extravergini.

Polifenoli: 390 mg/kg – un contenuto alto e stabile, che conferisce al prodotto gusto deciso, lunga durata e proprietà antiossidanti benefiche per la salute.

Numeri che, secondo le tabelle delle normative europee che definiscono i parametri chimici fisici sensoriali, soggette a valutazione di panel test "collocano 'Succo di Vita' tra gli oli di fascia alta, perfettamente in linea con i migliori DOP e IGP italiani, e potenzialmente destinato a riconoscimenti internazionali". La varietà Morena, nata dall'unione tra Taggiasca e Frantoio, unisce il profumo delicato e fruttato della prima con la struttura intensa e armonica della seconda. Il risultato è un olio bilanciato, elegante, con note di mandorla e carciofo e un retrogusto piacevolmente piccante e amaro — caratteristiche che ne fanno un perfetto candidato per i concorsi europei. Il marchio "Succo di Vita" non è solo un nome evocativo, ma una vera filosofia produttiva. Dietro ogni goccia c'è la scelta di rispettare il ritmo della natura, raccogliere al momento giusto, frangere entro poche ore e conservare l'olio in ambienti controllati, lontano da luce e calore. Un metodo che garantisce non solo la purezza chimica, ma anche la ricchezza sensoriale del prodotto. Con questi standard di eccellenza, "Succo di Vita" si prepara a rappresentare l'Italia tra le Eccellenze Europee 2026, una candidatura che premia non solo il lavoro dell'olivicoltore La Monaca, ma anche il valore di un'agricoltura etica e sostenibile, capace di coniugare tradizione, ricerca e qualità. Un olio che, a pieno titolo, si può definire orgoglio italiano e promessa europea.

