Bolsena, dove il lago incontra l’olio di Andrea

scritto da goditilavita.it | 11 Novembre 2026



A **Bolsena** pioveva. E non sembrava una di quelle piogge destinate a togliere il disturbo dopo qualche minuto. Il cielo aveva deciso di prendersi tutta la giornata e il lago, sotto quella coperta grigia, se ne stava malinconico, con le acque appena increspate e le colline che sfumavano dietro una cortina d’umidità. Niente riflessi dorati, niente azzurro da cartolina. Eppure aveva un fascino tutto suo, quello dei luoghi che non sentono il bisogno di mettersi in posa per farsi amare.Io, che avevo immaginato una passeggiata sul lungolago, ho dovuto rivedere i programmi. La bipede, decisamente più pratica, aveva già individuato la nostra prossima destinazione: il **Frantoio Battaglini**. E così, mentre Bolsena continuava a lasciarsi bagnare dalla pioggia, siamo andati a conoscere Andrea.Lo abbiamo trovato tra le olive appena raccolte. A un certo punto ha immerso le mani in quel piccolo mare di frutti verdi e scuri, ne ha sollevato una manciata e li ha lasciati scorrere tra le dita. Erano ancora bagnati, e quella stessa pioggia sembrava volersi portare via persino il loro profumo. Eppure, osservando quel gesto, avevo quasi la sensazione opposta: più le guardavo, più mi sembrava di sentirlo. Un odore di olive, terra e raccolto, che non saprei descrivere con precisione ma che, in qualche modo, era già entrato nei miei ricordi.Andrea compiva quel gesto con una naturalezza disarmante. Io ero rimasto lì a guardare, incuriosito da quella familiarità con un frutto che per molti di noi esiste soprattutto dentro una bottiglia. Per lui, invece, quelle olive rappresentavano una stagione di lavoro, un raccolto che ogni anno porta aspettative e qualche

incognita, e una storia familiare cominciata molto tempo prima.La bipede mi conosce e probabilmente aveva già intuito dove sarebbe finita tutta quella mia attenzione: davanti a una fetta di pane. Non aveva tutti i torti, ma stavolta volevo arrivarci con calma. Prima mi interessava conoscere l'uomo che quell'olio lo produceva.

Bolsena, una bellezza che non teme la pioggia

Il **Lago di Bolsena**, con i suoi circa 110 chilometri quadrati, è il più grande lago di origine vulcanica d'Europa. Le sue acque occupano una vasta depressione legata all'antica attività dei **Monti Vulsini**, mentre le isole Bisentina e Martana ricordano che questo paesaggio, oggi così tranquillo, ha avuto un passato decisamente movimentato.

A guardarlo sotto la pioggia, tutto quel fermento geologico sembrava appartenere a un'altra vita. Eppure è proprio da quella lunga storia di fuoco e trasformazioni che nasce il territorio che oggi conosciamo, con le colline coltivate, i vigneti e gli uliveti che accompagnano il profilo del lago.

Il centro storico di Bolsena e la Basilica di Santa Cristina

Bolsena merita di essere scoperta anche oltre il lungolago. Il centro storico si arrampica verso la **Rocca Monaldeschi della Cervara**, oggi sede del Museo Territoriale del Lago di Bolsena, attraverso vicoli e case di pietra che custodiscono secoli di storia.

Poi c'è la **Basilica di Santa Cristina**, legata al Miracolo Eucaristico del 1263 e alla tradizione del Corpus Domini. Una testimonianza importante della storia religiosa della cittadina, attraversata anche dai pellegrini della **Via Francigena**.

Ma quella giornata ci avrebbe fatto conoscere soprattutto un’altra Bolsena, quella che continua a vivere del lavoro della terra e delle persone che hanno scelto di restarle fedeli.

Andrea Battaglini, tre generazioni con le mani nell’olio

La storia del **Frantoio Battaglini di Bolsena** comincia nel **1935**, quando il nonno Nazzareno avvia l’attività. Da allora sono passate tre generazioni, sono cambiati i macchinari e i mercati, ma le olive sono rimaste al centro di tutto.

Andrea racconta che un tempo il frantoio si trovava vicino alla Basilica di Santa Cristina. Gli spazi erano talmente ridotti che parte del lavoro finiva praticamente in strada. Poi, intorno al 1990, arrivò il trasferimento nell’edificio attuale. Finalmente c’era posto per crescere, organizzare la produzione e sviluppare il confezionamento dell’olio.

Oggi, però, anche quella sede comincia a stargli stretta.

Mi viene da sorridere. In fondo, certe attività somigliano alle famiglie numerose: quando pensi di aver trovato una casa abbastanza grande, qualcuno arriva sempre a occupare l’ultima stanza disponibile.

Andrea mi spiega che trovare nuovi spazi produttivi a Bolsena è complicato, soprattutto per la forte vocazione turistica del territorio. Una difficoltà concreta, che ci ricorda come dietro la bellezza di un borgo ci siano anche imprese che devono lavorare, investire e trovare il modo di crescere.

Il frantoio lavora sia le olive dell’azienda agricola di famiglia sia quelle conferite da altri produttori della zona. Ognuno porta il proprio raccolto e riceve l’olio ricavato dalle proprie olive. Un servizio personalizzato che negli anni ha creato rapporti di fiducia, senza bisogno di trasformarsi

in un consorzio.

Mentre Andrea parla, passa con naturalezza dai ricordi del nonno alle esigenze dei clienti di oggi. Il passato non sembra qualcosa da conservare sotto una campana di vetro, ma un’esperienza che continua ad accompagnare le scelte quotidiane.

Quattro olive, tante storie e qualche sorpresa

Olio di Bolsena, DOP Tuscia e varietà di olive

Caninese, Moraiolo, Frantoio e Leccino. Sono le quattro principali varietà lavorate dall’azienda, ognuna con caratteristiche differenti.

Lo storico **Olio di Bolsena** nasce dall’unione di Caninese, Moraiolo e Frantoio. Accanto troviamo il **monovarietale Caninese DOP Tuscia**, l’Affiorato, la linea biologica e l’**Olio di Roma IGP**. Andrea ne parla con la precisione di chi conosce ogni passaggio della produzione, dalla raccolta fino all’estrazione.

Mi racconta anche dell’introduzione di un moderno sistema a due fasi, che non richiede l’aggiunta d’acqua nel decanter e permette di limitare la dispersione dei **polifenoli** naturalmente presenti nelle olive. Una scelta tecnologica che, secondo Andrea, ha migliorato sensibilmente le caratteristiche dell’olio prodotto.

Lo ascolto parlare di acidità, ossidazione e qualità. Non è una lezione preparata per impressionare i visitatori: è il racconto di chi sa quanto lavoro possa essere valorizzato, oppure compromesso, durante la trasformazione di un frutto.

Quando arriva il momento dell'assaggio, tutto diventa decisamente più immediato. Il profumo, il gusto, quella piacevole intensità che rimane in bocca: improvvisamente le spiegazioni acquistano un sapore.

La bipede sostiene che io consideri la degustazione una disciplina scientifica. Personalmente non vedo nulla di male nel dedicarsi alla ricerca, soprattutto quando i risultati sono così incoraggianti.

Sostenibilità e recupero degli scarti nel frantoio

La nostra conversazione prosegue parlando di sostenibilità. Andrea spiega che i nocciolini vengono recuperati per alimentare la caldaia, le foglie sono destinate all'alimentazione animale e altri residui vengono avviati alla produzione di energia. Anche i **pannelli fotovoltaici** contribuiscono al funzionamento degli impianti.

A quanto pare, nel frantoio di Andrea persino quello che resta delle olive ha ancora qualcosa da fare. E pensare che io, dopo pranzo, considero già un'impresa spostarmi dal tavolo al divano!

Una filosofia che si accompagna alla **produzione biologica** e alla partecipazione al **Presidio Slow Food dell'olio extravergine italiano**, impegnato nella valorizzazione delle produzioni di qualità e nella tutela degli oliveti.

Dall'olio extravergine biologico alla cosmesi naturale

La chiacchierata prende poi una piega interessante quando chiedo ad Andrea se abbia mai pensato di portare il suo olio anche nel mondo della cosmetica. Scopro così che la famiglia Battaglini ha già sviluppato una **linea dedicata alla cura della persona**, realizzata con il proprio **extravergine**

biologico.

Creme per il viso, per le mani e per il corpo, ma anche scrub che utilizzano componenti ricavati dai noccioli delle olive. La lavorazione è affidata a un laboratorio specializzato, mentre la materia prima arriva direttamente dall'azienda.

Un altro modo di valorizzare questo piccolo frutto, capace di regalare soddisfazioni ben oltre la tavola. E così, mentre io continuo a interessarmi alle sue virtù gastronomiche, la bipede scopre che l'oliva potrebbe avere qualcosa da raccontare anche alla sua pelle. In fondo, perché limitarsi a nutrire il palato quando si può coccolare anche il resto?

Un olio che viaggia lontano, ma torna sempre a Bolsena

Da quel frantoio sono partite bottiglie e confezioni dirette negli **Stati Uniti, in Messico, a Cuba, in Cina e in Giappone**. Andrea racconta delle fiere internazionali, degli importatori stranieri e di mercati nei quali persino il più piccolo dettaglio di una confezione può fare la differenza.

Negli anni sono arrivati riconoscimenti da guide specializzate e concorsi internazionali. I prodotti del **Frantoio Battaglini** hanno viaggiato parecchio, ma ascoltando Andrea ho la sensazione che il centro del suo mondo sia rimasto qui, tra le olive di Bolsena.

Non per mancanza di ambizioni, tutt'altro. Semplicemente perché conosce il valore del proprio prodotto e sa quanto lavoro occorra per mantenerlo.

Oleoturismo a Bolsena: visite al frantoio e degustazioni

Scopro inoltre che il frantoio accoglie, **su richiesta, piccoli**

gruppi per visite e degustazioni. Andrea mostra i macchinari, spiega come nasce l'olio e accompagna gli ospiti alla scoperta delle diverse produzioni. Un'esperienza particolarmente apprezzata dai visitatori stranieri.

È quello che oggi chiamiamo **oleoturismo**, un modo di viaggiare che mi piace perché permette di entrare in contatto con chi vive e lavora in un territorio. Non soltanto monumenti e paesaggi, dunque, ma incontri capaci di dare un volto ai luoghi.

Il profumo che la pioggia non ha portato via

Quando siamo ripartiti, Bolsena era ancora avvolta nella sua malinconia. La pioggia continuava a cadere e il lago sembrava confondersi con il cielo.

Ripensavo alla nostra lunga chiacchierata, alle storie di famiglia, ai viaggi dell'olio verso Paesi lontani. Ma soprattutto a quelle mani immerse nelle olive bagnate. Un gesto che, più di tanti discorsi, mi aveva raccontato il rapporto di Andrea con il proprio lavoro.

Quanto al lago, credo proprio che dovrò tornare a trovarlo. Magari con il sole, quando le sue acque avranno voglia di sfoggiare tutti quei colori che la pioggia ci ha negato.

Andrea, invece, non aveva bisogno di una bella giornata per mostrarci il meglio del suo mondo. Gli sono bastate le sue olive, qualche domanda e quella voglia di raccontare che appartiene a chi ama davvero ciò che fa.

Ma quando verserò quell'olio su una fetta di pane, so già che mi tornerà in mente Bolsena sotto la pioggia. E quel profumo che sembrava scomparire tra le dita di Andrea.

Il lago potrà aspettare il nostro ritorno. La bottiglia

d’olio, temo, avrà vita molto più breve.

Parola di Geco Gaudenzio! □□

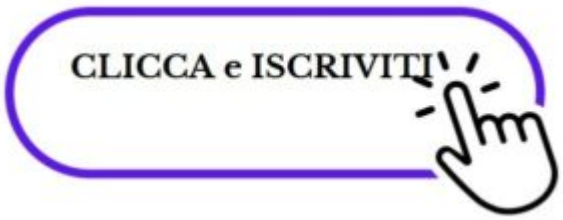
Immagine realizzata a partire da fotografie originali di GoditilaVita, con il supporto dell’intelligenza artificiale per la composizione grafica.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l’annualità, per l’iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”



– Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it