Olio EVO di Bolsena: il Geco ha fiuto per l’oro!

scritto da goditilavita.it | 19 Novembre 2026



Amici bipedi, vi ricordate Andrea, quello che avevamo incontrato a Bolsena mentre la pioggia trasformava il lago in un enorme specchio grigio? Avevo promesso che quella storia non sarebbe finita davanti al frantoio. E soprattutto che saremmo arrivati alla parte che preferisco: l’assaggio!

Oggi torno a parlarvi del suo **olio EVO di Bolsena**, ma con una novità interessante: GoditilaVita ha organizzato un **gruppo di acquisto** che permette di portarsi a casa una latta da **5 litri a 58 euro, spedizione compresa**, al raggiungimento di un ordine collettivo minimo di 8 latte.

Perché risparmiare è piacevole, ma conoscere ciò che portiamo in tavola lo è ancora di più.

Olio EVO di Bolsena: dal frantoio alla tavola

Chi ha letto il nostro racconto dell’incontro con Andrea conosce già il **Frantoio Battaglini**, una realtà profondamente legata alla Tuscia e alle colline che circondano il lago di Bolsena.

La storia comincia nel 1935, quando Nazzareno Battaglini avvia un’attività destinata ad attraversare tre generazioni. Oggi

Andrea e Stefano portano avanti quell’eredità, affiancando alla tradizione tecnologie moderne e una particolare attenzione alla lavorazione delle olive.

Il prodotto selezionato per il nostro gruppo di acquisto è il **classico Olio Extravergine di Oliva Bolsena**, ottenuto dalle varietà **Caninese, Moraiolo e Frantoio**.

Tre cultivar che contribuiscono a creare un extravergine equilibrato, capace di accompagnare tanti piatti senza sovrastarne i sapori.

E siccome la Bipede sostiene che io esageri con i condimenti, preciso subito una cosa: scegliere un olio buono non significa doverne versare mezzo litro sull’insalata!

Tre varietà di olive, un carattere tutto suo

La **Caninese** è una delle protagoniste dell’olivicoltura della Tuscia. Il **Moraiolo** è conosciuto per il carattere deciso dei suoi oli, mentre il **Frantoio** contribuisce con profumi e armonia.

L’Olio di Bolsena Battaglini è descritto dal produttore come un **fruttato leggero**, dal colore verde-giallo, con gusto armonico e rotondo, accompagnato da piacevoli note amare e pungenti.

Le olive vengono raccolte a mano e frante entro dodici ore, un intervallo contenuto che aiuta a preservare la qualità della materia prima.

Il risultato è un extravergine adatto alla cucina mediterranea: pesce, legumi, verdure, formaggi freschi e carni bianche.

Io, naturalmente, comincerei dalla bruschetta. Per ragioni strettamente professionali.

Acidità dell’olio EVO: cosa significa davvero?

Si sente spesso dire che un olio è eccellente perché ha un’acidità bassissima. Ma che cosa significa?

L’acidità misura la quantità di acidi grassi liberi presenti nell’olio, espressa come percentuale di acido oleico.

Secondo la normativa europea sull’olio d’oliva, per essere classificato come **olio extravergine**, il prodotto deve avere un’acidità libera non superiore allo **0,8%** e rispettare altri parametri chimici e sensoriali.

Attenzione, però: l’acidità non si riconosce assaggiando l’olio. Non è quella sensazione pungente che avvertiamo in gola!

Il produttore descrive l’Olio di Bolsena come caratterizzato da acidità oleica molto bassa, anche se il valore preciso deve essere confermato dalle analisi del lotto.

Amaro e piccante: due qualità da conoscere

Avete presente quel leggero pizzicore che si avverte assaggiando un olio fresco?

Non è necessariamente un difetto. Anzi!

Fruttato, amaro e piccante sono caratteristiche positive valutate nell’analisi sensoriale degli extravergini. Le ultime due sensazioni sono associate anche alla presenza di composti fenolici, sostanze antiossidanti naturalmente presenti nelle olive.

Naturalmente conta l’equilibrio: un olio delicato può essere eccellente quanto uno più intenso.

Insomma, se un buon olio pizzica leggermente, non significa che stia cercando di vendicarsi del pane!

Olio EVO di Bolsena: quanto risparmiamo?

Veniamo alla parte che farà sorridere anche i bipedi più attenti al portafoglio.

Sul sito ufficiale del Frantoio Battaglini, la latta da 5 litri dell'Olio Extravergine di Oliva Bolsena è proposta a **72 euro**, con spese di spedizione calcolate a parte.

Con il nostro gruppo di acquisto, invece, la stessa quantità costa **58 euro, spedizione inclusa**.

Confronto	Prezzo ufficiale	Gruppo GoditilaVita
Latta da 5 litri	72 €	**58 €**
Prezzo al litro	14,40 €	**11,60 €**
Spedizione	A parte	**Inclusa**
Risparmio per latta	–	**14 € (19,4%)**

Facciamo due conti, che ogni tanto servono anche a noi gechi: **14 euro risparmiati su ogni latta**, senza neppure considerare il vantaggio della spedizione inclusa!

Il prezzo speciale è garantito al raggiungimento di **almeno 8 latte ordinate complessivamente**. Tranquilli, amici bipedi: ognuno può prenotarne anche soltanto una. È proprio questo lo spirito dei gruppi di acquisto, unire le richieste per ottenere condizioni più vantaggiose.

Una latta da cinque litri: come conservare l'olio?

La latta protegge l'extravergine dalla luce, ma attenzione anche al calore e all'ossigeno.

L’olio va conservato ben chiuso, in un luogo fresco e lontano dai fornelli. Dopo l’apertura, è consigliabile trasferirlo gradualmente in bottiglie più piccole, pulite, asciutte e preferibilmente di vetro scuro.

E non fatevi ingannare dal colore: un verde brillante non indica automaticamente una qualità superiore. Nelle degustazioni professionali si utilizzano persino bicchieri colorati per evitare che l’aspetto influenzi il giudizio.

Gruppo di acquisto olio EVO: prenotazioni entro l’8 dicembre

Dopo il Parmigiano Reggiano, il salmone scozzese affumicato e gli irresistibili panettoni artigianali del Panettiere Volante, arriva un’altra proposta per chi ama scegliere prodotti di qualità senza rinunciare alla convenienza.

Le condizioni del nostro **gruppo di acquisto Olio EVO di Bolsena** sono semplici:

- **Prodotto:** Olio Extravergine di Oliva Bolsena, Frantoio Battaglini.
- **Formato:** latta da 5 litri.
- **Prezzo:** 58 euro, spedizione inclusa.
- **Quantitativo minimo:** 8 latte complessive.
- **Chiusura prenotazioni:** martedì 8 dicembre 2026.



Per partecipare basta contattare **GoditilaVita attraverso il servizio Maggiordomo**, indicando il numero di latte desiderate. Il nostro team raccoglierà gli ordini e comunicherà le modalità di consegna.

Se non si raggiungerà il quantitativo minimo, i partecipanti saranno informati prima della conferma definitiva dell'acquisto.

Il consiglio finale di Geco Gaudenzio

Di Andrea mi è rimasta impressa un'immagine: le mani immerse nelle olive appena raccolte, ancora bagnate dalla pioggia di Bolsena. Un momento che abbiamo condiviso anche nel nostro Reel su Instagram.

Oggi quelle olive diventano qualcosa che possiamo portare sulle nostre tavole, grazie a un incontro e alla conoscenza di chi lavora dietro quel prodotto.

La Bipede sostiene che cinque litri siano una bella scorta. Io penso già alle bruschette e a qualche zuppa fumante nelle serate d'inverno.

Prenotate entro l'8 dicembre il vostro Olio EVO di Bolsena con GoditilaVita.

Perché il buon gusto, qualche volta, fa bene anche al portafoglio.

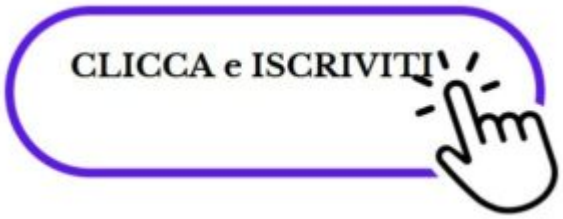
Parola di Geco Gaudenzio! □□

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