

Abruzzo. Tommaso Masciantonio Monocultivar Intosso

Calabria. Az. Agr. Fratelli Renzo. OrOlio Limited Edition

Calabria. Az. Agr. Sorelle Garzo. Dolciterre Monocultivar
Ottobratica

Campania. Fattoria Ambrosio. Olio Crux

Lazio. Mario Camerota. Olio Mamurranum

Lazio. Az. Agr. Alfredo Cetrone. Olio Cetrone In

Lazio, Az Agr. Ione Zobbi Olio Forte & Eccelso

Lazio. Boni Francesca. Olio Traldi Athos

Puglia. Olio Intini. Monocultivar Coratina

Puglia. Armonie Italiane – Masseria Faraona. Olio Coratina

Puglia. Sabino Leone. Olio La Patràun

Sardegna. Il Giglio Agriturismo. Olio TresLizos

Sardegna. Accademia Olearia. Olio Riserva del Produttore Dop
Sardegna Fruttato Verde

Sicilia. Frantoio Galioto. Monocultivar Moresca

Toscana. Fattoria Ramerino. Monocultivar Frantoio

Toscana. Fattoria di Maiano. Olio Laudemio

Toscana. Az. Agr. Giacomo Grassi. Olio Il Sogno del Pinzimonio

Toscana. Az. Agr. Talente. Olio Cassiano Igp Toscano

Toscana. Scovaventi S.S. Agricola. Olio Ostro

Umbria. Az, Agr. Giulio Mannelli. Monocultivar d'Ascolana

Umbria. Decimi. Olio Emozione

Umbria. Marfuga. Olio Marfuga Riserva Dop Umbria Colli Assisi

Riconoscimento Giancarlo Bini: Ristorante Enoteca Pinchiorri.
Firenze

Riconoscimento Sauro Brunicardi: Chef Marco Stabile del
Ristorante Ora d'Aria. Firenze

Personaggio dell'Anno: Giuseppe Mazzocolin Fèlsina

Oleologo dell'Anno: Luca Mencaglia