

Ristorante Chef	Olio (Catalogo della Selezione pag.) DOP/IGP Riconoscimenti/Menzioni speciali conseguite nella Selezione	Azienda produttrice Rappresentante	Video ricetta Link
Il Particolare Siena (SI) chef Salvatore Cristofaro	L'Olio di Nonno Adamo (pag. 102) DOP Seggiano Menzione speciale "Selezione Monocultivar"	Nonno Adamo Gaia Menchetti	Cre moso al cioccolato https://www.youtube.com/watch?v=lQmcebS55Mc
	Abbraccio (pag. 66) Migliore DOP Seggiano Menzioni speciali "Selezione origine" e "Selezione Monocultivar"	Ciacci Anna Mirko Rossi	Battuta di capriolo https://www.youtube.com/watch?v=h0SOB_ixtHE
	Olio del Capunto – Ecco! (pag. 104) Migliore IGP Toscano Menzione speciale "Selezione origine"	Oliviera Sant'Andrea snc Francesca Giganti	Panzanella moderna https://www.youtube.com/watch?v=9_TMN27KTLQ
Al 588 Bagno a Ripoli (FI) chef Andrea Perini	Ruggente (pag. 62) DOP Chianti Classico Menzione speciale "Selezione Biofenoli"	Fattoria Castel Ruggero Clemente Pellegrini	Tutto fumo e niente arrosto https://www.youtube.com/watch?v=DI6DAs3ZuM4
	Verde del Colle (pag. 92) IGP Toscano – Colline di Firenze Menzioni speciali "Selezione BIO" e "Selezione Biofenoli"	Az. Agr. Il Colle Flavia Paoletti	La melanzana dell'orto https://www.youtube.com/watch?v=2o5a_LiJc9A
Trattoria La Baracchina di Ciattini Simone San Casciano Val di Pesa chef Renato Bernardeschi	L'Olinto Frantoio (pag. 105) Migliore DOP Chianti Classico	Podere Grassi Soc. Agr. s.s. Giacomo Grassi	Zuppa lombarda https://www.youtube.com/watch?v=B6jicKG_e9o