

## Wer ist ANAPOO?

ANAPOO steht für Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti di Olio d'Oliva, Nationale Vereinigung professioneller Olivenöl-Verkoster. Alle Mitglieder sind – dies ist eine Aufnahmebedingung – vom italienischen Staat anerkannte Verkoster. Um offizieller Verkoster zu werden, muss ein Kandidat an einer strengen Schulung teilnehmen, die in der Regel über ein Jahr dauert.

Die ANAPOO versteht als ihre wichtigsten Aufgaben die Ausbildung von Olivenöl-Verkostern und die Verbreitung der Kultur sowie der Qualität des Olivenöls. Zu diesem Zweck stellt die ANAPOO Behörden und Organisationen, die dieselben Ziele verfolgen, ihre Dienste zur Verfügung.

Die Verkoster der ANAPOO wirken unter anderem maßgeblich am nationalen Olivenöl-Wettbewerb Montiferru mit und sind von der Union der toskanischen Handelskammern mit der Selektion der besten toskanischen Olivenöle beauftragt. Zudem wählt die ANAPOO die Öle für die Olivenöl-Messe Oro Giallo in Bologna aus. Präsident der ANAPOO ist Marco Mugelli, Panel-Ausbilder und Fachmann für Extraktionstechnologie mit internationalem Ruf.

