

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

1

**ECOSTAMPA**  
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO  
TEL. (02) 76.110.307 r.a.

FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO

C/C Post. 18150201

**L'ECO DELLA STAMPA**

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964



(settimanale)

02 0156 03T 9973F OS 55SCIV26

**TROVAROMA**

**SUPP. REPUBBLICA**

PIAZZA INDIPENDENZA 11/B

00185 ROMA RM

Data: 30.1/5.2.1992

## BREVI

● Un convegno di grande attualità è organizzato dal Centro Internazionale di Studi sull'Alimentazione. Ha per titolo "Alimentazione e Certificazione" e si terrà a Roma giovedì 30 gennaio nella sala Bernini, in via Bernini 231. Per tutto il giorno, a partire dalle 8,30 del mattino, si alterneranno diversi relatori: da J. Blumberg (Tufts University), a I. Rosenberg (esperto in normative USA nel campo delle importazioni alimentari); da Massimo Montanari, a Tullio Seppilli, a Luigi Veronelli. Si discuterà sulla certificazione dei prodotti alimentari, sulla garanzia dei produttori, sulla tutela per il consumatore.

● Nella annuale classifica che la prestigiosa rivista americana, "The Wine Spectator" riserva ai cento migliori nel mondo, quest'anno l'Italia è presente con 13 vini. Al 5° posto si classifica il "Sassicaia" '88. È un pregevole Cabernet Sauvignon toscano. Un altro vino italiano è al 23° posto, dove troviamo il Fonto di Chianti Classico Riserva '85. E poi Ca' del Bosco Maurizio Zanella Signature '88 (55); Poggio Antico Brunello di Montalcino Riserva '85 (62); Isole e Olena Cepparello '88 (64) un "vino da tavola toscano"; Elio Altare Barbera d'Alba '89 (73); Fattoria Valtelina Chianti Classico Giorgio Regni Riserva '85 (75); Fontodi Chianti Classico '88 (76); Villa Cafaggio Chianti Classico Riserva '85; San Felice Brunello di Montalcino Campogiovanni (90); Rocche Costamagna Barbera '88 (94); Castello Banfi Brunello Montalcino Poggio all'Oro '85 (99). Come si può notare i piazzati sono quasi tutti toscani, merito forse della grande attenzione che questa regione ha mostrato verso nuove tendenze e tecnologie della vinificazione.