

Nutri Previene

CiBari
il cibo della salute

20
ottobre
2025

Spazio Murat

start
H 9.30
/ 13.00



per conoscere tutti gli eventi
inquadra il QR CODE:

CIBOINSALUTE.COM

f CIBARI. Il cibo della salute

ci.bari



Progetto realizzato con il contributo
della Regione Puglia - Dipartimento Agricoltura
Sviluppo Rurale ed Ambientale



PARTNER



UniBa 1925
ai prossimi cent'anni



Progetto finanziato da "Bando di finanziamento
Iniziativa di Public engagement" - UNIBA



Ricerche di mercato, sociali e sondaggi di opinione



PATROCINI



CAMERA DI COMMERCIO
BARI



New Global Market - Capurso



FNOMCeO
Federazione Nazionale degli Ordini
dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri



Nutri Previene



20
ottobre
2025

Spazio Murat

H 14.30
/ 18.00



per conoscere tutti gli eventi
inquadra il QR CODE:

CIBOINSALUTE.COM

f CIBARI. Il cibo della salute

ci.bari

“Il microcosmo della tavola”

Il racconto scientifico del ruolo nascosto del microbiota sull'alimentazione.

SALUTI ISTITUZIONALI:

Tommaso Loiodice

Presidente UNAPOL Unione Nazionale Associazioni Produttori

Annamaria Ferretti

Presidente Municipio I Bari

Luisa Rubino

Presidente Accademia dei Georgofili sezione Sud-Est

Alessandra Nencha

Dirigente medico ASL Bari

CONDUCONO:

Maria Grazia Lombardi

Giornalista RAI

Nicoletta Guaragnella

Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Ambiente-UNIBA

RELATORI:

Daniele Del Rio

Università di Parma

DIMMI COSA FA IL TUO MICROBIOTA E TI DIRÒ CHI SEI! UN
ESEMPIO DI NUTRIZIONE DI PRECISIONE.

Duccio Cavalieri

Università di Firenze

MICROBIOMI ANTICHI PER EMERGENZE MODERNE.

Teresa Rinaldi

Università La Sapienza di Roma

MÉNAGE À TROIS: MIELE, LIEVITO E VINO NELL'ANTICHITÀ.

Andrea Maraschi

Università Pegaso

FERMARE IL TEMPO, CREARE CIBO: LA FERMENTAZIONE TRA
STORIA, SCIENZA E CULTURA.

Domenico Di Tolla

Presidente Ordine dei Farmacisti di Lecce

PRESENTAZIONE DEL LIBRO

Duccio Cavalieri

Università di Firenze

“I MICROBI SALVERANNO IL MONDO?”

SUPPORTER



PATROCINI

