

Evento gratuito in programma a Bari dal 20 al 22 ottobre

Torna "CiBari: il Cibo della salute", tre giorni dedicati alla cultura alimentare

Nella suggestiva e storica cornice della Sala Convegni della Pinacoteca Giaquinto di Bari è stata presentata ieri alla stampa la terza edizione di " CiBari: il Cibo della salute", evento gratuito in programma a Bari dal 20 al 22 ottobre presso Piazza del Ferrarese, ex Mercato del Pesce e Spazio Murat. La manifestazione è promossa dal Centro Interdipartimentale della Uniba "Cibo in salute": nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale e benessere sociale". Si svolgerà in tre giornate di studio rivolgendosi a consumatori, e pazienti, investigando l'impatto della corretta alimentazione sulla Sindrome metabolica, il Microbiota intestinale, le fertilità, i disturbi alimentari per dimostrare che il cibo può nutrire per prevenire. Servirà, questa manifestazione, a celebrare la cultura alimentare mediterranea candidando la Puglia a capitale dell'alimentazione sana e sostenibile. Si presenta come una sorta di Festival Cittadino che si arricchirà di mostre, talk show scientifici, mostre spettacoli e competizioni per la preparazione di piatti attenti alla persona in ogni fase della sua vita. Tra i partner la Regione Puglia, il Comune di Bari, Accademia Belle arti di Bari, Federazione Nazionale Ordine dei Biologi di Bari, Ordine dei Giornalisti Puglia, Consulta degli Ordini dei Farmacisti Regione Puglia, Opera Sana Etos, Associazione Tipica di Puglia, Frantoiani di Puglia, Troisi Ricer-

che, Abap, Ordine Provinciale Farmacisti Taranto, New Global Market. Tra gli sponsor: Finob, Familia Dok, On Foods, Dyrecta Lab, Unapol, Afp, Farmacia Capezzuto, Levanchimica, De Carlo, Acqua Amata, Agri-dè, Di Battista, Mancino, Caroli, Farmacia Romano- La Metropolitana. Luigi Trotta, dirigente della sezione competitività del-

legame più autentico tra cultura alimentare e ricerca scientifica, benessere delle persone. Crediamo che la dieta salutare a chilometro zero rappresenti non solo una scelta etica ambientale, ma anche una grande opportunità. Progetti come C'è uno sportivo in cucina, C'è un medico in cucina e Un baby in cucina rappresenta-

no concretamente questo impegno". Nel corso della manifestazione verrà eseguito, rivisitato in chiave salutista, un classico della cucina pugliese: orecchiette e cime di rape. Per il professor Francesco Leonetti, Uniba: "Ci-bari nasce come iniziativa del nostro Centro Interdipartimentale e rappresenta un importante momento di incontro tra ricerca scientifica, cultura, cittadinanza attiva sui temi della nutraceutica.

La scienza può essere motore di benessere, innovazione e sostenibilità". Il dottor Andrea Troisi: " Questo incontro è importante perché solo una minoranza della popolazione ne coglie appieno la validità. Uno sti-

le di vita sano è utile al pari di screening preventivi". Infine Vito Lacoppola, assessore alla Conoscenza del Comune di Bari: "Cobari è un evento che coniuga sapere scientifico, sensibilizzazione pubblica ed impegno civico". Insomma, una tre giorni utilissima per dimostrare che la buona salute parte dalla prevenzione e perché no, dal mangiare sano.



le filiere agroalimentari Regione Puglia: " Nel sistema agroalimentare italiano la Puglia si conferma laboratorio di innovazione e qualità. La nostra regione forte di una filiera agroalimentare di eccellenza, si pone l'obiettivo di rafforzare la connessione tra produttori, ricercatori e cittadini". Il dottor Daniele Di Fronzo, Tipica Puglia: " Per la nostra associazione sostenere progetti come questo significa valorizzare il

BV