

BORGHO ANTICO/2 IL PRIMO CONVEGNO "CIBARI"

Bari sarà capitale dell'alimentazione sana e sostenibile

DAVIDE IMPICCIATORE

Per tre giorni Bari sarà la capitale dell'alimentazione sana e sostenibile. È infatti in programma dall'1 al 3 dicembre il primo convegno "CiBari: il cibo della salute", un programma di eventi diffusi che si svolgerà nel borgo antico. L'obiettivo della kermesse – ideata dalle docenti dell'Università di Bari Filomena Corbo (in foto) e Maria Lisa Clodoveo – è quello di destagionalizzare il turismo internazionale legato all'esperienza enogastronomica che nei mesi estivi fa registrare un picco di presenze in città e in regione.

La giornata inaugurale si terrà venerdì prossimo all'interno del foyer del teatro Petruzzelli, mentre le sessioni di sabato e domenica si svolgeranno nella Camera di Commercio. Si tratterà di una tre-giorni dedicata ad un evento unico nel suo genere in Italia che, con cadenza biennale, accenderà i riflettori internazionali sul rapporto tra alimentazione e salute, tra l'universo della ricerca e il sistema della produzione agroalimentare, coinvolgendo un'ampia platea di stakeholder.

"CiBari" si dipanerà lungo le filiere afferenti a tre gruppi alimentari: olio extravergine di oliva, carni e pesci, latte e derivati. Questi saranno declinate sotto differenti profili: l'ambito medico-nutraceutico, quello chimico, quello tecnologico, quello economico, quello turistico-culturale e



quello relativo alle food-policy. A corollario dell'evento principale, a carattere scientifico-divulgativo, altri contenitori culturali (come il Museo Civico, l'auditorium Quacquarelli e il Caffè dell'Accademia) saranno coinvolti nelle tematiche del convegno, ospitando iniziative realizzate con il supporto delle aziende delle filiere coinvolte: tavole rotonde, caffè scientifici, cooking show, momenti musicali e mostre.

«Il nostro obiettivo sarà quello di entrare nella chimica dell'alimento, sfatare falsi miti e luoghi comuni per portare al cittadino le evidenze scientifiche del connubio tra cibo e salute e proporre quindi nuovi percorsi salutistici, riferendosi, in via preferenziale, al ruolo degli alimenti funzionali e all'uso dei nutraceutici che da essi derivano» spiega la professoressa Corbo, che aggiunge: «Solo dialogando a più livelli, scientifico, politico ed economico, si dissemina il giusto sapere e si contaminano le menti del futuro».

La salute è solo questione di fortuna?

1° Convegno
CiBari:
il cibo della salute
Bari 1-2-3 Dicembre 2023
Teatro Petruzzelli
Camera di Commercio

www.cibari.net - info.cibari@gmail.com

CiBari
il cibo della salute