

ALIMENTAZIONE

CiBari 2025, mille partecipanti per celebrare la cultura del cibo

Settanta relatori e un format multidisciplinare: la manifestazione promossa da UniBa si conferma come un punto di riferimento nazionale sull'alimentazione consapevole



Intervento di uno studente a CiBari2025 durante un incontro dedicato all'alimentazione sportiva

FELICE BLASI

BARI

Si è conclusa con successo di pubblico la terza edizione di «CiBari: il Cibo della Salute», la manifestazione che ha fatto del capoluogo pugliese un laboratorio diffuso di alimentazione consapevole. Tre giorni, dal 20 al 22 ottobre, durante i quali Spazio Murat, piazza del Ferrarese e l'Ex Mercato del Pesce si sono animati di conferenze, cooking-show, degustazioni e spettacoli. Settanta relatori e oltre mille partecipanti hanno sancito la crescita di un evento che è punto di riferimento per l'alimentazione sana e sostenibile, celebrando il valore della dieta mediterranea e dell'innova-

zione alimentare.

Un format multidisciplinare

«Siamo molto contenti che finalmente la città si sia accorta di noi», dichiara la professoressa Filomena Corbo, coordinatrice del Centro Interdipartimentale «Cibo in Salute» di UniBa. Il successo non si misura solo nei numeri, ma nell'eterogeneità del pubblico: studenti delle scuole superiori, biologi, professionisti della salute e semplici cittadini. Dai cooking-show dedicati ai menù antinfiammatori per aumentare la fertilità a quelli pensati per gli sportivi, fino ai laboratori che hanno fatto giocare i bambini insegnando i principi della sana alimentazione, CiBari ha saputo intercettare esigenze di-

verse con un approccio interdisciplinare apprezzato soprattutto dai professionisti.

Divertimento e scienza

La formula vincente dell'evento sta nell'aver coniugato rigore scientifico e coinvolgimento ludico. Lo conferma Daniele Di Fronzo, founder di «Tipica Puglia» e co-organizzatore: dai bambini di quinta elementare che hanno messo le mani in pasta, al format «C'è uno sportivo in cucina» con atleti impegnati nella preparazione di ricette funzionali, fino al «Menù della cicogna» che ha visto la partecipazione di donne in gravidanza. Il messaggio è chiaro: portare in tavola cibi salutari significa anche ridurre l'uso di farma-

ci. La manifestazione si è conclusa con una suggestiva degustazione di oli Evo pugliesi e pane di Altamura. Dop sotto le stelle, preceduta dalla tavola rotonda «Il futuro scorre come l'olio».

Bari capitale del cibo sano

CiBari è frutto di un'ampia collaborazione tra Università di Bari, Regione Puglia, Comune, Accademia di Belle Arti, Ordini professionali ed Enti vari. Durante l'edizione 2025, lo chef Antonio Bufi ha presentato il piatto candidato alla Denominazione Comunale Salutistica per Bari: orecchiette e cime di rape. «Bari è la capitale nazionale della sana alimentazione», afferma con orgoglio la professoressa Maria Lisa Clodoveo.