

«CiBari» si inaugura il primo dicembre. Poi eventi diffusi, anche nella città vecchia

Cibo e benessere, tre giorni fra scienza e cucina

«**R**i-educare» la cittadinanza ad un'alimentazione consapevole. È lo scopo della prima edizione del festival biennale «CiBari», che dal 1° al 3 dicembre trasformerà Bari in una capitale dell'alimentazione sana, sostenibile ma soprattutto, cosciente. Nelle tre giornate dedicate, infatti, ci saranno vari eventi diffusi per il centro della città: mostre, tavole rotonde, caffè scientifici, convegni e cooking show. Tutto avrà come protagonista assoluto il cibo, declinato in vari ambiti di approfondimento, dall'economico al turistico culturale, per continuare con le analisi chimiche, tecnologiche, e tanto altro. Il tutto supportato e ideato dal Centro Interdipartimentale dell'Università degli Studi Aldo Moro «Cibo in sa-

lute: nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale», che mette insieme otto dipartimenti e che dal 2021 si dedica al food a 360°.

Filomena Corbo, coordinatrice del centro insieme a Maria Lisa Clodoveo, docente in Scienze e Tecnologie alimentari presso il Dipartimento Interdisciplinare di medicina, ha spiegato che «la necessità di mettere insieme tutti questi dipartimenti è nata dal fatto che attorno al cibo ci sono tanti aspetti che devono essere considerati. È una materia vastissima, da analizzare e studiare da diversi punti di vista. Inoltre l'Università ha una cosiddetta «terza missione», ovvero portare fuori dai nostri laboratori di ricerca gli studi fatti, mettendoli a disposizione del-



L'Università di Bari partecipa all'evento

la comunità».

Lo scopo della tre giorni, infatti, è rendere i cittadini consapevoli dello stretto rapporto che intercorre tra cibo e salute, smentendo luoghi comuni e cercando di offrire gli strumenti adatti per orientarsi tra i «falsi miti» che spesso si diffondono attorno al mondo dell'alimentazione. «Creare questo evento voleva dire piantare un «semino» per tentare di portare la Regione a riflettere sulla necessità di creare in Puglia un festival del cibo salutistico – afferma la professoressa Corbo – perché la Puglia è la patria del cibo che fa bene».

Olio extravergine d'oliva, carne, pesce, cereali: tutto verrà spiegato sotto una luce nuova, approfondita ed extracurriculare, per trasformat-



Filomena Corbo
La nostra Puglia è la patria del cibo che fa bene

lo in un vero alleato della «buona salute». «Ci piacerebbe che le persone recuperassero anche il piacere e il gusto della convivialità, che non è un aspetto ludico, ma propriamente salutistico, perché lo stare a tavola tutti insieme crea uno stato di benessere che si traduce anche a livello cellulare, in un migliore funzionamento del nostro metabolismo».

Dopo la giornata inaugurale del primo dicembre che si terrà nel foyer del Teatro Petruzzelli, ci saranno eventi diffusi per il centro di Bari Vecchia, oltre che presso la Camera di Commercio: «anche per dimostrare alla nostra città che l'Università è presente e lavora per il suo territorio» conclude la docente. L'evento, inoltre, è stato oggetto di finanziamento da parte della Regione Puglia, Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e ambientale, con il sostegno di numerosi sponsor locali.

Erika Cuscito

© RIPRODUZIONE RISERVATA