

L'evento che ha celebrato il valore del cibo funzionale e della dieta mediterranea

Conclusa la terza edizione di CiBari: il Cibo della Salute

Si è conclusa, la terza edizione di CiBari: il Cibo della Salute, evento che ha celebrato il valore del cibo funzionale, della dieta mediterranea e dell'innovazione alimentare, candidando la Puglia come punto di riferimento nazionale per l'alimentazione sana e sostenibile.

"Siamo molto contenti che finalmente la città si sia accorta di noi", dichiara con soddisfazione la professoressa Filomena Corbo, Coordinatrice del Centro Interdipartimentale "Cibo in Salute" UniBa, che ha promosso la manifestazione. E traccia un bilancio più che positivo di CiBari 2025: "Un evento in crescita, settanta relatori, più di mille partecipanti, tantissime classi di studenti delle scuole superiori, biologi e altri professionisti della salute, tutti con noi in questi tre giorni".

Un successo che non è solo nel numero delle persone che hanno affollato i luoghi della manifestazione ma anche nel suo essere coinvolgente e multidisciplinare, oltre che nell'eterogeneità del pubblico e dei singoli eventi. "Abbiamo visto cooking-show che hanno avvicinato i professionisti a menù antinfiammatori per aumentare la fertilità, che hanno avvicinato gli sportivi a menù pensati per aumentare le loro prestazioni, cooking-show che hanno fatto giocare i bambini insegnando loro i principi dell'alimentazione sana e salutare - aggiunge la professore-

ressa Corbo - Abbiamo inteso incrociare le esigenze di target differenti e abbiamo colto nel segno. L'affluenza degli studenti è stata gratificante, nei prossimi giorni manderemo a tutti gli studenti un attestato di partecipazione e cercheremo di raccogliere le loro impressioni e i loro suggerimenti per costruire poi le edizioni future. Quanto ai professionisti, come negli anni scorsi, abbiamo registrato un interesse

tanti impegni. In sintesi, tanto divertimento, cultura, scienza, cinema, teatro e, alla fine, pane e olio per tutti, il momento di chiusura di questa tre-giorni veramente entusiasmante", conclude.

CiBari ha messo in luce i tesori agroalimentari della Puglia, riunendo decine di scienziati esperti di nutrizione, filosofia, storia e linguaggi del cibo, e accogliendo centinaia di cittadini. Ora è ufficiale: Bari



non indifferente rispetto ai temi di CiBari e abbiamo ricevuto un plauso soprattutto alla interdisciplinarietà: dai primi commenti che ho raccolto abbiamo raggiunto il nostro obiettivo di arricchire le loro conoscenze e far riflettere su aspetti che prima non erano stati considerati. Io stessa ho imparato tanto in questi giorni, nell'ascoltare i colleghi dell'Università che, spero in futuro, parteciperanno ancor più numerosi, nonostante i

è la capitale nazionale della sana alimentazione!", afferma la professoressa Maria Lisa Clodoveo, del Dipartimento Interdisciplinare di Medicina UniBa, che ha concluso la tre-giorni moderando la tavola rotonda "Il futuro scorre come l'olio". Il dibattito, con la partecipazione di produttori e frantoiari e con il pane di Altamura Dop ad esaltare i profumi e i sapori degli oli EVO di Puglia, è culminato in una suggestiva degustazione sotto le stelle.