

Il capoluogo pugliese ospiterà la prima edizione del convegno "CiBari: Il Cibo della Salute"

# Bari Capitale dell'alimentazione sana e sostenibile

Dal 1° al 3 dicembre 2023 Bari sarà la Capitale dell'alimentazione sana e sostenibile, in un periodo dell'anno poco popolato da eventi, allo scopo di destagionalizzare il turismo internazionale legato all'esperienza enogastronomica che nei mesi estivi fa registrare un picco di presenze in Puglia. Il capoluogo pugliese, infatti, ospiterà la prima edizione del convegno "CiBari: Il Cibo della Salute", ideato, dalle docenti dell'Università degli studi di Bari "Aldo Moro" Filomena Corbo - coordinatrice del Centro Interdipartimentale dell'Università degli Studi Aldo Moro "Cibo in salute: nutraceutica, nutrizione, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale" e docente di Chimica degli Alimenti presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco - e Maria Lisa Clodoveo, docente in Scienze e Tecnologie alimentari presso il Dipartimento Interdisciplinare di medicina. Un lavoro di squadra realizzato in



collaborazione con un comitato tecnico-scientifico costituito dai professori Giuseppina Gadaleta, Nicoletta Guaragnella, Francesco Longobardi, Grazia Tamma e i dottori Andrea Maraschi ed Elvira Tarsitano.

Il foyer del Teatro Petruzzelli ospiterà la giornata inaugurale del 1° dicembre, mentre le sessioni del 2 e 3 dicembre si svolgeranno nella Camera di



Commercio di Bari: una tre giorni dedicata ad un evento unico nel suo genere in Italia che, con cadenza biennale, accenderà i riflettori internazionali sul rapporto fra alimentazione e salute, fra l'universo della ricerca e il sistema della produzione agroalimentare, coinvolgendo un'ampia platea di stakeholders.

"CiBari" si articola in una tre giorni di studio che si dipana

lungo le filiere afferenti ad altrettanti gruppi alimentari come olio extravergine di oliva, carni e pesci, cereali, latte e derivati, che saranno declinate sotto differenti profili: ambito medico/nutraceutico; ambito chimico; ambito tecnologico; ambito economico; ambito turistico-culturale; ambito di 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, tutti ubicati a Bari Vecchia, saranno coinvolti nelle tematiche del convegno, ospitando iniziative realizzate con il supporto delle aziende delle filiere coinvolte: tavole rotonde, caffè scientifici, cooking show (per la preparazione di piatti che rispondano ai canoni della Ristorazione), momenti musicali e mostre.

"Obiettivo del convegno sarà entrare nella chimica dell'alimento, sfatare falsi miti e luoghi

comuni per portare al cittadino le evidenze scientifiche del connubio fra cibo e salute e proporre 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 - tenendo conto delle potenzialità del territorio, della biodiversità locale per favorire il principio della filiera corta, a vantaggio di una più elevata qualità e salubrità del cibo. Solo dialogando a più livelli, scientifico, politico, economico, si dissemina il giusto sapere e si contaminano le menti del futuro".

"Il nostro intento è la divulgazione del principio che la medicina dei sani è il cibo funzionale - afferma la professoressa Clodoveo - mettendo in luce aspetti come le matrici alimentari da cultivar selezionate, le filiere sostenibili, le tecniche di trasformazione costituiscono le frontiere del sapere a cui tendere".