

LA PRESENTAZIONE TRA I TEMI DELLA TERZA EDIZIONE: LA FUNZIONE DEI MICROBIOTA, LA SINDROME METABOLICA E I DISTURBI ALIMENTARI

# Nel buon cibo il segreto della salute Da lunedì al via il festival «Cibari»

NICOLE CASCIONE

**BARI.** Tre giorni per scoprire che il segreto della salute potrebbe nascondersi nel piatto che si porta a tavola. Dal 20 al 22 ottobre, Bari ospita «Cibari – Il cibo della salute», un vero e proprio festival cittadino dedicato al rapporto tra alimentazione e salute, che animerà Piazza del Ferrarese, lo Spazio Murat e l'ex Mercato del Pesce. L'evento, giunto alla sua terza edizione, è promosso dall'Università di Bari attraverso il Centro Interdipartimentale «Cibo in Salute», in collaborazione con la Regione Puglia, il Comune, associazioni, enti e sponsor privati.

«Cibari rientra pienamente nella terza missione dell'università – ha spiegato Filomena Corbo, coordinatrice del Centro – quella di aprirsi alla cittadinanza per condividere conoscenza e ricerca. Quest'anno il focus è su alimentazione e patologie, un tema apparentemente scontato, ma ancora poco conosciuto: pochi sanno, ad esempio, che il cibo può influenzare persino l'espressione dei nostri geni».

Il festival quindi affronterà temi di grande attualità: il microbiota e il suo legame con la salute, alimentazione e fertilità, la sindrome metabolica e i disturbi del comportamento alimentare. Su quest'ultimo fronte, esperti e ricercatori discuteranno di anoressia, bulimia e obesità, ma anche dei disturbi legati alla gravidanza. Oltre agli incontri scientifici, Cibari si propone come spazio di dialogo aperto tra accademia e cittadini.

Le scuole avranno un ruolo da protagoniste, a conferma della volontà dell'università di "portare la conoscenza fuori dalle aule", come sottolineato da Vittorocco



IL FESTIVAL «Cibari – Il cibo della salute» da lunedì 20 ottobre

Peragine, prorettore dell'Università di Bari: «La terza missione significa proprio questo: trasformare la ricerca in un bene condiviso. È un impegno che richiede il contributo di tutti: ricercatori, istituzioni e operatori della filiera agroalimentare, per tradurre la conoscenza in azioni concrete per il benessere collettivo».

Un messaggio che trova pieno sostegno nelle parole di Luigi Trotta, dirigente della Regione Puglia: «Le nostre filiere agroalimentari hanno un ruolo centrale nella promozione di un cibo che nutre e previene le malattie. Oggi più che mai, di fronte alle sfide legate al cambiamento climatico e alle difficoltà economiche, serve un dialogo stretto tra istituzioni, università e

mondo produttivo per costruire strategie condivise. Il lavoro del Centro universitario va esattamente in questa direzione».

Tra gli appuntamenti più attesi c'è la presentazione, il 21 ottobre alle ore 11, di una survey nazionale sulla sindrome metabolica, curata da Troisi Ricerche. «Abbiamo coinvolto un campione di mille persone per capire quanto si conosca davvero questa condizione, in forte crescita ma ancora poco compresa – ha raccontato il ceo, Andrea Troisi – I risultati verranno svelati durante l'incontro con il professor Antonio Moschetta, che approfondirà i legami tra alimentazione e malattie cardiovascolari».

Accanto al mondo della ricerca, Cibari offre anche spazi di divulgazione e creatività. «Tipica Puglia», associazione co-organizzatrice del festival, porterà infatti in piazza laboratori e format per unire gusto e consapevolezza. «Il nostro obiettivo è creare un ponte tra scienza e cittadinanza – ha sottolineato Daniele Di Fronzo, founder dell'associazione – Con progetti come C'è un baby in cucina coinvolgeremo i bambini in attività ludiche sui sapori e i colori della frutta e della verdura, mentre C'è uno sportivo in cucina, permetterà agli atleti di cimentarsi nella creazione del proprio piatto nutraceutico».

Non mancherà, infine, un momento simbolico e goloso: la presentazione del «piatto decosalutistico» del Comune di Bari, una versione salutare delle iconiche orecchiette con le cime di rapa, rivisitata in chiave nutraceutica. Cibari si conferma così un punto d'incontro tra scienza, cultura e gusto, un laboratorio a cielo aperto dove riscoprire che mangiare bene significa prendersi cura di sé.