



Nutri Previeni

Programma

BARI 20/21/22 ottobre 2025

EX MERCATO DEL PESCE
SPAZIO MURAT
PIAZZA DEL FERRARESE

 CIBARI. Il cibo della salute

 ci.bari





Nutri Previeni

la salute vien mangiando

l'unico evento nel Sud Italia
dedicato al cibo funzionale

CIBO
IN
SALUTE

Evento
accreditato
da:

Ordine dei Giornalisti
Consiglio Regionale
della Puglia

Federazione Nazionale
Ordine Biologi (FNOB)
Per la giornata del
22/10/2025
*Ferti pensieri e scelte
nutrite*

100 UniBa 1925
ai prossimi cent'anni

Bari
20/21/22 ottobre 2025

Spazio Murat
Ex Mercato del Pesce
Piazza del Ferrarese

Comitato promotore

F. Corbo (Coordinatrice), M.L. Clodoveo, M. De Angelis, G. Gadaleta, L. Gesualdo, F. Giorgino, F. Leonetti, S. Massaro, A. Moschetta, V. Peragine, L. Perla, I. Pisano, G. Tamma.

Comitato tecnico scientifico

Università degli Studi di Bari Aldo Moro - F. Corbo, M.L. Clodoveo, G. Gadaleta, N. Guaragnella, F. Longobardi, M. Niso, G. Tamma, E. Tarsitano, M. Contino.

U.O. Terza missione: R. Bray, T. Romito, A. Turi, M. Partipilo
Comune di Bari - D. Pellegrino (Direttore Generale).

Università Pegaso - A. Maraschi

Centro Ricerche Troisi - A. Troisi (CEO).

Associazione Tipica Puglia - D. Di Fronzo (Owner)

U.O. Dip. Farmacia-Scienze del Farmaco - M. Mastropasqua, A. Sassinoro Mondelli, T. Lodeserto, D. Cellamare.

Accademia di Belle Arti di Bari - P. Guaragnella

Design e grafica

New Global Market

Strategia, social e ufficio stampa

Tipica Puglia - Centro Relazioni Media

Ente finanziatore

Regione Puglia - Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale

"Progetto realizzato con il contributo della Regione Puglia - Assessorato Agricoltura - Industria Agroalimentare, Risorse, Agroalimentari, Riforma Fondiaria, Caccia e Pesca, Foreste".

Progetti a supporto

ONFOODS

(Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security - Working ON Foods) Finanziato Dall'unione Europea - Nextgeneration Eu - Nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 "Istruzione e Ricerca" - Missione 4 Componente 2 "Dalla Ricerca All'impresa" Pe00000003

IDENTITÀ

rete Integrata meDiterranea per l'osservazione ed Elaborazione di percorsi di Nutrizione personalizzata contro la malnutrizione Finanziato su Traiettoria 5 - Nutraceutica, nutrigenomica e alimenti funzionali - Piano operativo Salute FSC 2014-2020 Ministero della Salute

Comunicazione UNIBA

Ufficio Stampa - I. Albamonte



**La Città di Bari
si presenta al
mercato del turismo
internazionale,
come capitale
dell'alimentazione
sana e sostenibile**

CiBARI: il cibo della salute è un evento organizzato dal Centro Interdipartimentale "Cibo in salute: nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale" Università degli Studi Bari Aldo Moro, e si propone come format innovativo teso a rendere la scienza a misura di cittadino promuovendo la condivisione del sapere per migliorare il welfare e la salute.

Il Centro Cibo in Salute, coordinato da Filomena Corbo, si pone come interlocutore privilegiato dell'Università nei confronti di tutti gli stakeholder territoriali, Regionali e Nazionali, nel settore che lega a doppio filo il cibo e la salute.



**Ideazione Progetto e direzione:
Filomena Corbo e Maria Lisa Clodoveo**

ambiti di approfondimento



20
ottobre
2025

Giornata inaugurale Spazio Murat



Saluti istituzionali:

start
H 9.30
/ 13.00

MODERA:

Marco Ferrazzoli, Giornalista, Dirigente tecnologo CNR

SALUTI ISTITUZIONALI:

Antonio Decaro

Presidente Commissione per l'ambiente, il clima e la sicurezza alimentare Parlamento Europeo

Marcello Gemmato

Sottosegretario alla Salute

Roberto Bellotti

Rettore Università degli Studi Aldo Moro, Bari

Donato Pentassuglia

Ass.re all'Agricoltura, Risorse idriche, Tutela delle acque, e Autorità idraulica

Elda Perlino

Assessora al Clima, alla Transizione Ecologica e all'Ambiente - Comune di Bari

Raffaele Piemontese

Assessore alla Sanità e Benessere Animale Sport per Tutti Regione Puglia

Francesco Leonetti

Direttore Dipartimento Farmacia - Scienze del Farmaco

Presentazione dell'evento con

INTERVENTO DEI SINDACI

Sindaci di Città pugliesi che sviluppano Politiche sul cibo

PROLUSIONE:

Maria Lisa Clodoveo

Dipartimento Interdisciplinare di Medicina UNIBA

ALIMENTAZIONE SANA E TURISMO

UN BRAND PUGLIESE

PAUSA PRANZO

H 14.30
/ 18.00

“Il microcosmo della tavola”

Il racconto scientifico del ruolo nascosto del microbiota sull'alimentazione.

SALUTI ISTITUZIONALI:

Tommaso Loiodice

Presidente UNAPOL Unione Nazionale Associazioni Produttori

Annamaria Ferretti

Presidente Municipio I Bari

Luisa Rubino

Presidente Accademia dei Georgofili sezione Sud-Est

Alessandra Nencha

Dirigente medico ASL Bari

CONDUCONO:

Maria Grazia Lombardi

Giornalista RAI

Nicoletta Guaragnella

Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Ambiente-UNIBA

RELATORI:

Daniele Del Rio

Università di Parma

DIMMI COSA FA IL TUO MICROBIOTA E TI DIRÒ CHI SEI! UN ESEMPIO DI NUTRIZIONE DI PRECISIONE.

Duccio Cavalieri

Università di Firenze

MICROBIOMI ANTICHI PER EMERGENZE MODERNE.

Teresa Rinaldi

Università La Sapienza di Roma

MÉNAGE À TROIS: MIELE, LIEVITO E VINO NELL'ANTICHIÀ.

Andrea Maraschi

Università Pegaso

FERMARE IL TEMPO, CREARE CIBO: LA FERMENTAZIONE TRA STORIA, SCIENZA E CULTURA.

Domenico Di Tolla

Presidente Ordine dei Farmacisti di Lecce

PRESENTAZIONE DEL LIBRO

Duccio Cavalieri

Università di Firenze

“I MICROBI SALVERANNO IL MONDO?”

21
ottobre
2025

Spazio Murat



start
H 9.00
/ 13.00

Alta ricerca dell'equilibrio perduto

Sindrome metabolica e salute: comunicazione e scienza alleate del benessere.

SALUTI ISTITUZIONALI:

Stefano Caroli

Presidente Associazione Frantoiani di Puglia

Paola Romano

Assessora alla Cultura Tutela e Valorizzazione dei Beni Culturali Comune di Bari

Maurizio Marangelli

Presidente Ordine dei Giornalisti Consiglio Regionale della Puglia

Delegato alla Ricerca Uniba

CONDUCONO:

Maria Grazia Lombardi

Giornalista RAI

Nicoletta Guaragnella

Dipartimento di Farmacia - Scienze del Farmaco

RELATORI:

Antonio Moschetta

Dipartimento Interdisciplinare di Medicina UNIBA

METABOLISMO E GENETICA: DNA O ESPOSOMA?

Andrea Troisi

Direttore Istituto di Statistica Troisi Ricerche, Bari
CONOSCENZA E PERCEZIONI DELLA SINDROME METABOLICA IN ITALIA: EVIDENZE DALLA SURVEY NAZIONALE 2025

Maria Daglia

Università degli studi Federico II, Napoli

GLI INTEGRATORI ALIMENTARI UTILI NEI DISMETABOLISMI: QUANDO, COME E PERCHÉ?

Elisabetta Lalumera

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

CIBO E IDENTITÀ. MANGIARE BENE È LA NUOVA MORALE?

Vincenzo Lionetti

Scuola Superiore Sant'Anna Pisa

LA RISTOCEUTICA PER LE DONNE

H 15.00
/ 18.00

Il peso delle emozioni

Il dialogo tra psiche e corpo: la componente scientifica dell'informazione

SALUTI ISTITUZIONALI:

Francesco Settembrini

Presidente Ordine dei Farmacisti di Taranto

Pasquale Guaragnella

Accademia delle Belle Arti, Bari

Filomena Milena Marzano

Vicepresidente Opera Sana ETS

Dea Venanzia Saulle

Delegata Città Metropolitana di Bari alla promozione delle attività sportive e stili di vita, politiche giovanili

Delegato UNIBA

CONDUCONO:

Maria Grazia Lombardi

Giornalista RAI

Grazia Tamma

Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Ambiente - UNIBA

RELATORI:

Grazia Tamma

Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Ambiente - UNIBA
LA FISIOLOGIA NASCOSTA DEI DISTURBI ALIMENTARI: ORMONI IN CORTOCIRCUITO

Antonella Prenner

Università degli studi di Cassino e del Lazio Meridionale
CIBO E BENESSERE DELLE DONNE IN DOLCE ATTESA: LE PRESCRIZIONI DEI MEDICI DELL'ANTICA ROMA

Leonardo Mendolicchio

Direttore scientifico rete Food for Mind
I DISTURBI ALIMENTARI TRA LOGOS E BIOS: IDENTITÀ SOSPESI

Maria Felicia Faienza

Dipartimento di Scienze biomediche e oncologia umana - UNIBA
IL LEGAME PERICOLOSO TRA OBESITÀ E SINDROME METABOLICA IN PEDIATRIA: È ANCHE UNA QUESTIONE DI CENTIMETRI

Jessica Simoni

Membro Comitato Scientifico OPERA SANA
MICROBIOMA E ADHD: UN LEGAME INASPESSATO TRA INTESTINO E CERVELLO

22
ottobre
2025

Spazio Murat



start
H 8.30
/ 14.00

Ferti pensieri e scelte nutritive

Alimentazione e fertilità: come la corretta alimentazione impatta sugli stili di vita.

Evento accreditato da FNOB (Federazione Nazionale Ordine dei Biologi)

APERTURA DEI LAVORI:

Elvira Tarsitano

Consigliera FNOB e vicepresidente Ordine dei Biologi Puglia e Basilicata

SALUTI:

Elda Perlino

Assessora al Clima, alla Transizione Ecologica e all'Ambiente
- Comune di Bari

Maurizio Durini

Presidente Ordine biologi Puglia e Basilicata

Lucia Parchitelli

Presidente Commissione Cultura Consiglio Regionale Puglia

Chiara Conte

Dirigente Scolastico Liceo Scientifico Statale "A. Scacchi", Bari

PROLUSIONE:

Sen. Vincenzo D'Anna

Presidente FNOB

CONDUCONO:

Maria Grazia Lombardi

Giornalista RAI

Elvira Tarsitano

Consigliera FNOB e vicepresidente Ordine dei Biologi Puglia e Basilicata

RELATORI:

Gianmartin Cito

Urologo e Andrologo

MICROBIOTA SEMINALE

IL CUSTODE INVISIBILE DELLA FERTILITÀ MASCHILE

Livia Galletti

Consigliera FNOB e delegata alla Nutrizione

A TAVOLA CON LA FERTILITÀ: IL POTERE DEL CIBO NELLA SALUTE RIPRODUTTIVA

Elisabetta Miceli

Specialista in ginecologia e ostetricia

MICROBIOTA E FERTILITÀ, QUALE CORRELAZIONE NELLA DONNA?

Maria Giuseppina Muzzarelli

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

ALLE RADICI DELL'APPROCCIO FEMMINILE AL CIBO: MISURA, CONTROLLO, ECCEZIONI, SPECIFICITÀ.

Discussione guidata sugli argomenti trattati.

Test ECM



seguono

22
ottobre
2025

Spazio Murat

H 15.00
/ 18.00

Assaggi di futuro...

Il territorio e la ricerca a confronto

SALUTI ISTITUZIONALI:

Donatella Toni

Dirigente Responsabile Area Sviluppo e Competitività
Puglia Sviluppo - Regione Puglia

Angelo Maurizio Galiano

CEO Directa Lab

Delegato Terza Missione UNIBA

CONDUCONO:

Mariagrazia Lombardi

Giornalista RAI

Filomena Corbo

Dipartimento Farmacia-Scienze del Farmaco, UNIBA

Progettualità PNRR...

Uniba racconta

CON IL SUPPORTO DI:

Veronica Vitale

Graphic Recorder

ONFOODS

Rete di ricerca e innovazione sulla sostenibilità, la sicurezza e la protezione degli alimenti e della nutrizione.

Roberta Tardugno

Dipartimento Farmacia-Scienze del Farmaco, UNIBA

Grappoli di scienza: giovani ricercatori al servizio della nutrizione

Maria Calasso

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, UNIBA

Soluzioni per sviluppare modelli alimentari sostenibili e personalizzati con la ricerca di OnFoods



AGRITECH

Centro Nazionale di ricerca per le tecnologie agricole

Carmen Aurora Apa

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, UNIBA

MESSA A PUNTO DI PROTOCOLLI BIOTECNOLOGICI PER LA VALORIZZAZIONE DI SCARTI, SOTTOPRODOTTI E SURPLUS AGROALIMENTARI PER LA SOSTENIBILITÀ DEI SISTEMI DELLE AREE MARGINALI

METROFOOD

Infrastruttura per la promozione della metrologia nel settore alimentare.

Sonia Tangaro, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, UNIBA

L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NUTRE IL FUTURO

Trasferimento tecnologico

Salvatore Camposeo, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, UNIBA
INVENTARE NUOVE VARIETÀ DI OLIVO.

UNIBA e l'Europa

Bruna Menegassi, Post Doctoral USAL4EXCELLENCE (Marie Skłodowska-Curie grant)

SCUOLE E ALIMENTAZIONE SANA: UNA RICERCA IN SPAGNA E NUOVE COLLABORAZIONI IN ITALIA.

CONCLUSIONI

Adriana Agrimi

Dirigente Direzione Ricerca, Terza Missione e Internazionalizzazione UNIBA

Francesco Paolicelli

Presidente IV Commissione consiliare- Sviluppo Economico Regione Puglia

Eventi Serali Piazza del Ferrarese



20
ottobre

**Ricette da Oscar.
(S) cene da film**

Evento di musica, cinema e cultura

dalle
H 19.00

CONDUCONO:

Annamaria Ferretti
Presidente Municipio I Bari e giornalista
Pasquale Guaragnella
Accademia delle Belle Arti, Bari

REGIA E COREOGRAFIA:

Alessandro Piva
Regista
Valentina Ventrella
Coreografa Team Puglia Danza sportiva

Proiezioni del cibo

Tra antichi e nuovi “media”

A CURA DI:

Giuseppina Gadaleta
Dipartimento di Ricerca e Innovazione Umanistica – UNIBA
Andrea Maraschi
Università Pegaso

21
ottobre

dalle
H 19.00

a cura di



Tempo al tempo: parliamo di cibo e salute
Talk show

CON LA PARTECIPAZIONE DI:

Antonio Stornaiolo, Attore e conduttore televisivo
Antonio Moschetta, Dipartimento Interdisciplinare di Medicina UNIBA
Eliana Liotta, Giornalista e scrittrice

COOKING SHOW

De.Co.SAL: anche Bari candida il suo piatto tipico

A CURA DI:

Daniele Di Fronzo - Tipica Puglia

CON LA PARTECIPAZIONE DEGLI CHEF DI TIPICA PUGLIA

CONDUZIONE SCIENTIFICA:

Maria Lisa Clodoveo, Dipartimento Interdisciplinare di Medicina UNIBA

22
ottobre

dalle
H 19.00

Il futuro scorre come l'olio
Tavola rotonda

CONDUCE:

Maria Lisa Clodoveo
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina UNIBA

CON LA PARTECIPAZIONE DI:

Stefano Caroli, Presidente A.F.P.
Tommaso Loiodice, Presidente UNAPOL
Dora Desantis, AGRIDE' Srl
Marina De Carlo, De Carlo Srl
Frantoio Mancino
Frantoio Di Battista

Parole di Scienza... olearia

CON LA PARTECIPAZIONE DI:
Dottorandi e Assegnisti dell'Università di Bari

“Pane e Olio” degustazione



“Casa della Dieta Mediterranea”

Ex mercato del Pesce

**20/21/22
ottobre**



Corner olio con valutazione
merceologica di oli portati da comuni
cittadini a cura dei dottorandi UNIBA

Luigi Capasso, PhD in Scienze del Suolo e degli
alimenti

Angelica Spano, PhD in Metabolismo,
invecchiamento e Medicina Sociale

Deborah Freschini, PhD in Scienze del Suolo e
degli alimenti

IN COLLABORAZIONE CON

Alfredo Marasciulo

Capo Panel del Comitato di assaggio
risconosciuto dal MIPAAF presso UNIBA



Show cooking Tematici

**20
ottobre**

**start
H 9.00
/ 13.00**

#TIPICAPUGLIA
SPECIALITA' CONFRONTO

H 15.00

gli Eventi

C'è un baby in cucina

**Sfida dei Supereroi: stazioni del nutrimento
Giochi e attività dedicate alla scoperta del
fantastico mondo della nutrizione**

CONDUCE:

Grazia Tamma

*Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Ambiente -
UNIBA*

CON LA COLLABORAZIONE DI:

Ilenia Amati

*Ricercatrice Dipartimento Scienze delle Formazione,
Psicologia e Comunicazione - For.Psi.Com. UNIBA*

Sara Lumaca e Michele Battante

For.Psi.Com. UNIBA

**e le dottorande Maria Teresa Santacroce, Emiliana
Lisanti e Francesca Minerva PhD Liediel**

CHEF TIPICA PUGLIA

Informa con gusto

**A cura di studenti/esse del Corso di laurea di Scienze per
Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico (SVAGAS) -
UNIBA**

Progetto Ristorante

Mani in pasta

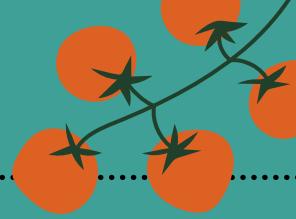
il ristorante montessoriano per i bambini che imparano a fare
scelte alimentati sane.

PRESENTA:

Grazia Calderoni

“Casa della Dieta Mediterranea”

Ex Mercato
del Pesce



21
ottobre

start
H 10.00
/ 17.00



C’è uno sportivo in cucina

Competizione culinaria dedicata agli sportivi appassionati di cucina per una sana e corretta alimentazione

PRESENTA:

Daniele Di Fronzo - TIPICA PUGLIA

IN COLLABORAZIONE CON:

Mauro Niso

Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco, UNIBA e Food Blogger “La cucina di Mauro”

e Studenti dell’Istituto Professionale A. Perotti

Informa con gusto

A cura di studenti/esse del Corso di laurea di Scienze per Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico (SVAGAS) - UNIBA

Progetto Ristorante

Allena il gusto

una dark kitchen per le esigenze degli sportivi che non rinunciano al piacere di mangiare.

PRESENTA:

Federico Arcieri

H 16.00

Presentazione del libro

“Integratori e Sport Foods nel bambino e nell’adolescente sportivo. Uso, effetti e normative”

di Domenico Meleleo, Medico pediatra e nutrizionista

A CURA DI:

Mauro Niso, Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco, UNIBA e Food Blogger “La cucina di Mauro”

H 16.00



Il menù della cicogna

La connessione tra nutrizione e fertilità

CONDUZIONE DELLA GIORNATA:

Giuseppina Gadaleta

Dipartimento di Ricerca e Innovazione Umanistica - UNIBA

Cooking show

PRESENTAZIONE SCIENTIFICA A CURA DI:

Anna Borraccino, Embriologa e Biologa Nutrizionista

PRESENTAZIONE DELLA

Ruota della bellezza

A CURA DI:

Chiarastella Sacco, Farmacista

Informa con gusto

A cura di studenti/esse del Corso di laurea di Scienze per Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico (SVAGAS) - UNIBA

Progetto Ristorante

Microbistrot

Il ristorante per il benessere del microbiota

PRESENTA:

Isabella Peschetole

Presentazione del libro

“Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medio Evo ad oggi.”

di Maria Giuseppina Muzzarelli

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

A CURA DI:

Andrea Maraschi Università Pegaso



Partnership

Per tre giorni Bari accenderà i suoi riflettori sullo stretto rapporto tra alimentazione e salute, un criterio che influenza le scelte di acquisto dei consumatori e che genera nuove opportunità di mercato, tantoché le discipline che correlano il cibo alla salute rappresentano il supporto scientifico alla crescita socioeconomica dei Paesi del Mediterraneo, tra cui l'Italia, il cui tessuto industriale è vocato alla valorizzazione, in chiave sostenibile, del settore agroalimentare e salutistico.



**REGIONE
PUGLIA**

Progetto realizzato con il contributo
della Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura
Sviluppo Rurale ed Ambientale



Qualità garantita
dalla Regione Puglia



CITTÀ DI BARI

PARTNER



UniBa 1925
ai prossimi cent'anni

Progetto finanziato da
"Bando di finanziamento Iniziative
di Public engagement" UNIBA



patto
territoriale
SISTEMA UNIVERSITARIO PUGLIESE



Topic



**sindrome
metabolica**



fertilità



**microbiota
intestinale**



**disturbi
dell'alimentazione**

• SUPPORTER •



• PATROCINI •

