

«Cibari»: a braccetto scienza, salute, sport e ambiente

Per tre giorni Bari capitale dell'alimentazione sana

BARBARA MINAFRA

● **BARI.** Bari capitale dell'alimentazione sana e sostenibile con una tre giorni che metterà insieme scienza, salute, territorio, ambiente, sport, piacere, cura e benessere. In piazza del Ferrarese e nell'ex Mercato del Pesce, da oggi a mercoledì in scena «CiBari Village». L'inaugurazione alle 15 nello Spazio Murat. Show cooking, stand e prodotti, esibizioni musicali, competizioni e approfondimenti accademici svilupperanno il tema dello stare bene mangiando sano sviluppando tre focus: anziani, sportivi, gestanti e mamme. «CiBari - il Cibo della Salute» richiamerà ricercatori, esperti in

innovazione tecnologica, istituti internazionali, centri di ricerca e mondo della produzione.

Qual è la ricetta della lunga vita? Cosa mangiare in gravidanza e come alimentare i più piccoli? Quali pasti migliorano la performance sportiva? Le risposte in talk e confronti con gli esperti partendo da biodiversità, luoghi di produzione e stagionalità per arrivare a innovazione tecnologica e ricerca che intervengono sulla filiera degli alimenti funzionali e dei nutraceutici, sfoderando tutte le competenze del Centro Interdipartimentale Cibo in Salute: nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale dell'Univba.

«È un appuntamento attraverso il quale UniBa promuove salute, sostenibilità e innovazione. Lo slogan "La salute è una ricetta senza tempo" ci ricorda - ha detto la prorettrice Grazia Paola Nicchia - che l'attenzione alla salute attraverso l'alimentazione è un percorso continuo e senza età. Bari, con la sua lunga tradizione culturale e il suo legame con la terra e il cibo, è il luogo ideale per accogliere questo dialogo tra scienza, cultura e benessere».

Come sottolineato da Filomena Corbo, coordinatrice del Centro Interdipartimentale Cibo in Salute di Uniba, «CiBari nasce per portare al cittadino il cibo visto da più angolature, affrontandolo ne-

gli ambiti tematici che ripercorre: culturale, nutraceutico, medico, agricolo, biologico, economico». L'evento «rappresenta la strategia regionale in cui da tempo stiamo investendo per valorizzare il sistema agroalimentare di qualità, come volano di sviluppo economico, ma soprattutto come garanzia di una lunga vita sana». Come ha detto Donato Pentassuglia, assessore regionale all'Agricoltura, «CiBari aiuterà a raccontare cosa vuol dire per ciascuno di noi mangiar sano. Significa tutelare una filiera che il mondo ci invidia, di prodotti unici, come il nostro olio extravergine d'oliva, dalle proprietà straordinarie, ma significa soprattutto cura e pre-

**IN PIAZZA
FERRARESE**
Da oggi
a mercoledì
**«CiBari
Village»**
l'iniziativa
dell'Università
di Bari



venzione».

Se il 49,9 % dei pugliesi soffre di sovrappeso (dati Istat 2023), parlare di sana alimentazione è tutt'altro che una questione estetica. Interroga valori legati al benessere e alla salute di una comunità. «In Puglia il 38,5% dei bambini è in sovrappeso, il 12,2%

obeso. In Italia il 27% degli adolescenti ha problemi di sovrappeso o obesità. La percentuale è ancora più alta tra i 6 e i 10 anni: il 35,1% è in sovrappeso». Come ha spiegato Andrea Troisi, ceo di Troisi Ricerche, «dobbiamo guardare a quello che fanno altri Paesi per trovare buone idee».