



**La salute è solo
questione di fortuna?**



I° Convegno

CiBARI:

il cibo della salute

Bari 1-2-3 Dicembre 2023

Teatro Petruzzelli

Camera di Commercio di Bari



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 dalla Prof.ssa 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.

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



Ideazione Progetto e direzione: Filomena Corbo e Maria Lisa Clodoveo

VISION

Arrendersi all'evidenza che la medicina dei sani è il cibo funzionale.

Le matrici alimentari da cultivar selezionate, le filiere sostenibili, le tecniche di trasformazione costituiscono la frontiera del sapere a cui tendere.

Solo dialogando a più livelli - scientifico, politico, economico - si dissemina il giusto sapere e si contaminano le menti del futuro.



OBIETTIVI

- Superare i luoghi comuni
- Andare a fondo nel tessuto chimico degli alimenti
- Portare al cittadino le evidenze scientifiche del connubio tra cibo e salute
- Sfatare falsi miti e orientarsi nel caos del 'sentito dire'

**accademia
di belle arti
di bari**

**CIBO
IN
SALUTE**



Comitato promotore

Proff. F. Corbo (Coordinatrice), M.L. Clodoveo, M. De Angelis, G. Gadaleta, L. Gesualdo, F. Giorgino, C. Lavarra, F. Leonetti, S. Massaro, D. Mazzitelli, A. Moschetta, V. Peragine, L. Perla, I. Pisano, L. Ricciardi, C. Sabbà, G. Tamma.

Comitato tecnico scientifico

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

Comune di Bari - V. Marzano (Dirigente del Gabinetto del Sindaco per le politiche di welfare, lavoro, innovazione sociale, food policy e cooperazione internazionale)
G. Cascella (Presidente Della Commissione Consiliare Università)

Centro Ricerche Troisi - dott. A Troisi (CEO).

Severina Bergamo - Presidente dell'Associazione socio-culturale il "Vaso di Pandora"

Comunicazione e design

Accademia di Belle Arti di Bari: P. Guaragnella (Presidente), G. Chielli (Direttore), P. Azzella, G. Buonsante, A. Cicchelli, M. Fabbrocino, A. Fortunato, M. Giangrande, R. Sibilano.

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

IDENTITA *rete Integrata meDiterranea per l'osservazione ed Elaborazione di percorsi di Nutrizione personalizzaTa contro la malnuTrizione* Finanziato su Traiettorie 5 – Nutraceutica, nutrigenomica e alimenti funzionali – Piano operativo Salute FSC 2014-2020 Ministero della Salute

Le fotografie sono state gentilmente concesse da: Roberto Sibilano, Annalisa Ciliberti, Paola Guardavaccaro, Santina Moccia.



PARTNERSHIP

Per 3 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, tanto che 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 votato alla valorizzazione, in chiave sostenibile, del settore agroalimentare e salutistico.



accademia
di belle arti
di bari



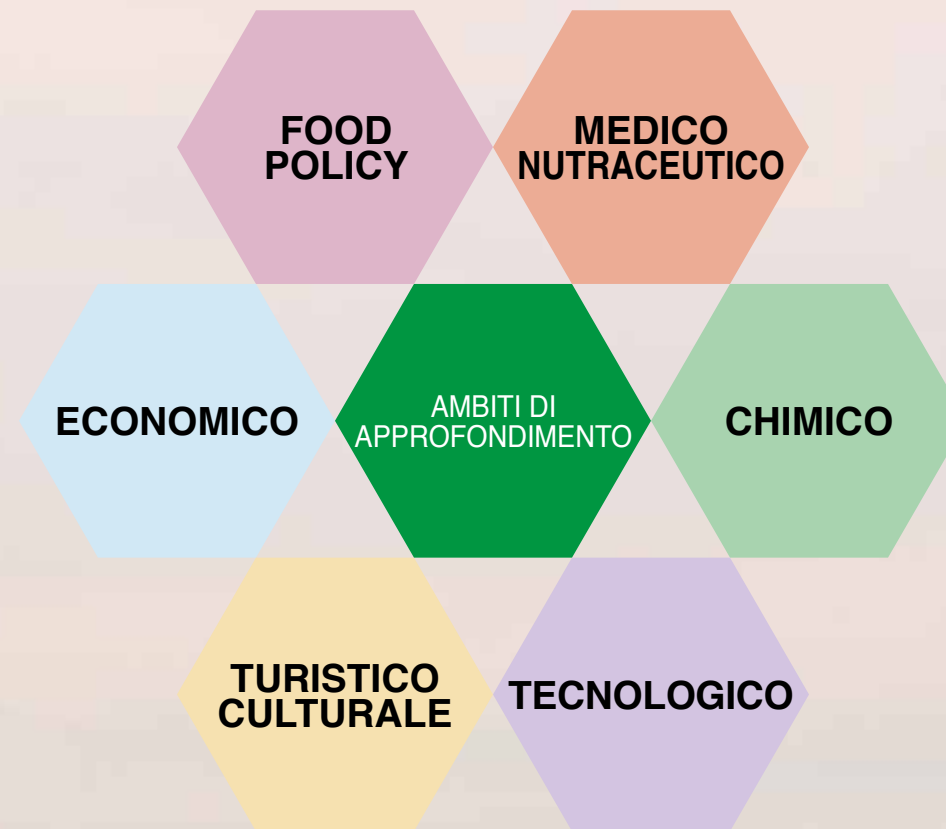
CIBO
IN
SALUTE



ARTICOLAZIONE DELLE TEMATICHE



ARTICOLAZIONE DELLE TEMATICHE





TEMI

- 1 La Nutrigenomica dell'olio: come ti accendo i geni
- 2 L'olio nello spazio
- 3 I falsi miti
- 4 L'etichettatura europea: un "attentato" al Made in Italy?
- 5 Onnivori vegetariani o vegani?
- 6 Il cibo impostore
- 7 Le alternative emergenti: I superfood
- 8 Novel food
- 9 La frontiera delle proteine vegetali: le alghe
- 10 Chi ha paura dei Cereali?
- 11 Grano italiano vs grano estero: origine?
- 12 La pasta al sapore di...Le sperimentazioni che fanno bene.
- 13 Il latte nell'alimentazione umana. Pareri a confronto
- 14 Le micotossine nel grano. Un caso "limite" in Europa
- 15 Il micromondo: microbiota intestinale
- 16 Spreco alimentare e sostenibilità



PLANNING DELLE ATTIVITÀ

Prima giornata

venerdì 1 dicembre 2023

Teatro Petruzzelli - Bari

Foyer, capienza 100 posti

Ore 15

Apertura dedicata alle figure istituzionali e di altre personalità del mondo politico e dei partner istituzionali del convegno. La sessione sarà dedicata alla illustrazione dei lavori dei due giorni successivi e delle attività a corollario del convegno, in programma in altre sedi cittadine.

Seconda giornata

sabato 2 dicembre 2023

Camera di Commercio - Bari

Sala Convegni II piano, capienza 150 posti

Ore 09-12

Olio extravergine di oliva... il piccolo principe

Ore 12-13

Tavola rotonda *L'etichettatura europea: un "attentato" al Made in Italy? Nutriscore vs alternative*

Ore 15-17

Latte e dintorni.....Angeli o demoni?

Ore 17-18

Tavola rotonda

Terza giornata

domenica 3 dicembre 2023

Camera di Commercio - Bari

Sala Convegni II piano, capienza 150 posti

Ore 09-13

Onnivori vegetariani e vegani

Ore 14-17

Chi ha paura dei Cereali?

Ore 17-19

Tavola rotonda *Conclusioni e premiazioni di Contest artistici*



EVENTI DIFFUSI

Museo civico di Bari - Strada Saggese, 13 (Città Vecchia)

2 dicembre 2023 **L'alleanza dei Sapori**

Ore 10-13 incontri, tavole rotonde, mostre e arte sulle filiere Carne, Pesce, Latte

3 dicembre 2023 **Mangia sano pulito e giusto**

Ore 10-13 Stili di vita sostenibili con la Landsenses Ecology

Auditorium Quacquarelli, Dipartimento di Ricerca e Innovazione Umanistica - Strada Torretta (Città Vecchia)

2 dicembre 2023 **AvanziZERO**

Ore 15-19 incontri, tavole rotonde, mostre e arte su Spreco alimentare.

3 dicembre 2023 **Arte e CIBO**

Ore 10-13

**Caffè dell'Accademia - Strada Vanese snc
Museo Nicolaiano (Città Vecchia)**

2 e 3 dicembre 2023 **L'oro della Terra**

Ore 10,30-18 Cooking demo per preparazione piatti salutistici (solo dimostrazione) con incontri, tavole rotonde, mostre e arte su filiere Cerali e Olio extravergine di oliva.



SPONSOR



PATROCINI



CAMERA DI COMMERCIO
BARI



Ordine Interprovinciale
dei Farmacisti di Bari e Barletta-Andria-Trani



www.cibari.net
info.cibari@gmail.com



REGIONE PUGLIA

Progetto realizzato con il contributo della Regione Puglia - Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale "Programma di promozione dei prodotti agro-alimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare - Annualità 2022-2023. Concessione contributo annualità 2023 per la realizzazione dell'evento "CIBARI"