

## Arriva da Civita la "farina dietetica". Per la gioia dei buongustai

**Author :** Redazione Paese24.it

**Categories :** [Pollino](#)

**Tagged as :** [catania farina dietetica](#), [mastrotta civita](#), [mastrotta farina](#), [mastrotta farina dietetica](#)

**Date :** 2012/09/11



**Il dottor Pasquale Mastrotta, originario di Civita, è stato premiato dalla Camera di Commercio di Catania per un brevetto "top secret" che darebbe vita ad una speciale farina dietetica.**

Esultano i golosi e gli amanti della buona tavola. Infatti, la particolare invenzione consiste in un procedimento fisico per diminuire l'amido in pane, pasta e dolci. Con l'impasto si può realizzare pane con il 25% in meno di calorie, e dolci con il 50% in meno. «Un'idea – dice iMastrotta – che prende spunto da una visione dietetica ed equilibrata della nutrizione quotidiana. Risultato?

L'abbassamento dell' indice glicemico dei prodotti a vantaggio della nostra salute. Non sono tanto le calorie che dobbiamo combattere, ma gli zuccheri che si trovano in molti alimenti».

**v.l.c.**