



Il dottor Marco Missaglia, mandellese, con Edoardo Raspelli.

MANDELLO - Il dottor Marco Missaglia domani in Tv a Melaverde. La trasmissione in onda ogni domenica dalle ore 12 alle 13 su Canale 5 (a condurla sono Edoardo Raspelli ed Ellen Hidding) il mattino di Pasqua fa tappa infatti nel Lecchese, precisamente a Paderno d'Adda, con un collegamento dall'Accademia della farina, presso il Molino Colombo.

Raspelli, enogastronomo di fama, si occuperà di farine e in particolare presenterà ai telespettatori la farina integralbianco, un nuovo tipo di farina ottenuta prodotta appunto al Molino Colombo e ottenuta da una tecnologia innovativa tutta italiana.

Missaglia parlerà dei benefici di questa farina, che si presenta bianca ma con tutti i vantaggi salutistici della farina integrale.



Il medico mandellese specialista in Scienza dell'alimentazione torna dunque sulle reti Mediaset per illustrare come questo tipo di farina abbia un basso impatto glicemico e quindi sia adatto in particolare a chi è in sovrappeso, obeso o affetto da diabete mellito. In Tv spiegherà che per questi pazienti è addirittura raccomandata, dal momento che un suo utilizzo nell'alimentazione quotidiana può portare a una riduzione della glicemia e dell'emoglobina glicata.



Il dottor Marco Missaglia, autore del libro *Gusto & Salute. L'ABC per una sana alimentazione*, parlerà altresì dei benefici della pizza e sarà affiancato da **Christian Marasco**, vincitore dell'ultima edizione di *Alice pizza Masterchef*. Il pizzaiolo campione del mondo presenterà una sua pizza con colori e ingredienti salutari. Il tutto sempre con... gusto

e salute.

Andrea Ottolina, amministratore di Molino Colombo, spiegherà l'evoluzione della tecnologia nell'industria molitoria italiana che ha portato l'azienda brianzola ai vertici per qualità e innovazione.

Il programma sarà trasmesso in replica sabato 2 aprile.

