

[focus.it](https://www.focus.it)

La spugna da cucina: peggio, solo le feci

2-3 minuti

Un'inquietante fonte di patogeni riposa in un luogo che vorremmo tra i più puliti di casa. Le spugne da cucina ospitano - [lo sapevamo](#) - miliardi di batteri, inclusi i parenti stretti di quelli che causano meningite e polmonite. Questo particolare rivelato in uno studio su [Scientific Reports](#) era un po' meno noto, e spinge a rivedere alcune abitudini di igiene nella nostra cucina.

Nefasti e puzzolenti. Un gruppo di ricercatori tedeschi ha sequenziato il DNA microbico di 14 spugne usate, arrivando a censire la sgradita popolazione - che include anche il *Moraxella osloensis*, responsabile di infezioni in chi è immunodepresso e dell'odore sgradevole dei panni asciugati male (nonché di quello caratteristico della spugna bagnata).

Microcosmi. Le analisi al microscopio hanno rivelato un particolare che forse era meglio non sapere, cioè che un singolo centimetro cubo di spugna può ospitare una popolazione batterica di $5,4 \times 10$ alla decima esemplari, sette volte gli abitanti della Terra. Densità microbiche simili si sono osservate soltanto nelle feci, non esattamente qualcosa che vorremmo avere nel lavello.

Che fare? Pulire le spugne non serve: anzi, rischia di

peggiore la situazione. Quelle igienizzate regolarmente, per esempio con acqua bollente o messe nel microonde, sono risultate più ricche di patogeni rispetto alle altre. Questo perché i batteri dannosi sono più resistenti degli altri e tendono a ricolonizzare gli ambienti da cui sono stati sfrattati, un po' come succede all'intestino dopo un trattamento con antibiotici. L'unica soluzione, suggeriscono gli scienziati, è rassegnarsi a cambiare la spugna della cucina una volta a settimana.