

**CONSIGLI UTILI**

## Via i microbi dalle spugne

**D**urante una ricerca dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale delle Venezie sono state analizzate le comuni spugne da cucina, dove è stata rilevata la presenza di batteri, "contandone" anche un miliardo per cm cubo. Che fare per evitare rischi? Lasciarle in ammollo in acqua bollente e soprattutto sostituirle spesso. Info: [www.izsvenezie.it](http://www.izsvenezie.it)

