

Cibo con la muffa: quando e come consumarlo



Le muffe sono microorganismi pluricellulari e, insieme ai lieviti appartengono al regno dei funghi.

Come noto, fin dai tempi antichi alcune di esse ci danno una mano in cucina, rielaborando certi alimenti e modificandone positivamente la composizione organolettica: è il caso dei così detti formaggi “a crosta fiorita” e del gorgonzola.

Altre muffe si rendono utili al di fuori della cucina: per esempio la penicillina, da cui a inizio '900 furono sviluppati gli antibiotici. Ma ce ne sono di altre meno benigne; alcune sono ben visibili e tutto sommato innocue; altre invece invisibili, e possono essere davvero pericolose.

Con l'obiettivo di approfondire il tema muffe/alimenti, in un percorso di educazione alimentare e di consapevolezza rispetto al cibo che dobbiamo gestire, la Fondazione Banco Alimentare ha prodotto un [opuscolo](#) nell'intento d'informare le Strutture Caritative e le persone che aiutiamo.

L'opuscolo, realizzato nell'ambito del progetto #PuntoCOM, finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e con il prezioso aiuto della Simevep – Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, permetterà di capire se tutti gli alimenti che presentano muffe sono da eliminare o se, con

opportuni accorgimenti, possono essere ancora consumati o debbono essere scartati ed è quindi un valido aiuto nella lotta contro lo spreco alimentare.