

Endrosis sarcitrella, poco noto parassita dannoso nelle fasi di stagionatura del formaggio

Iris Bernardinelli, Giordano Chiopris

Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica



La Tignola media delle derrate secche (*Endrosis sarcitrella*) è un lepidottero che vive in diversi ambienti, da quelli domestici ai magazzini, dove sono conservati grani (predilige quelli umidi e ammuffiti), funghi secchi, farine o formaggi a lunga conservazione (Trembly, 1986, Domenichini, 1978).

Le larve si sviluppano a temperature di 20-25 °C in 70-80 giorni (dove le temperature sono più basse possono impiegare più tempo) e prediligono ambienti con almeno il 70-80 di UR% (Domenichini, 1996).

Gli adulti di questo insetto non causano danni diretti, invece le sue larve, che potendo utilizzare come alimento una svariatissima tipologia di

prodotti dai tessuti in fibre animali (es. lana) agli alimenti più o meno lavorati di origine sia vegetale che animale, possono diventare un vero problema in vari contesti tra cui anche i locali di stagionatura dei formaggi.

Questa specie può infatti essere rinvenuta nei magazzini di stagionatura dei formaggi a pasta cotta e semicotta, dove le larve appena schiuse penetrano nel formaggio rovinando la crosta e danneggiando la pasta. Oltre al danno diretto, dovuto ai fori di alimentazione e al rilascio di escrementi, sono anche causa di penetrazione di muffe all'interno della forma.

Le larve, ultimata la fase di alimentazione e raggiunta quindi la maturità e una lunghezza di circa 13 mm, escono dal formaggio e per trasformarsi in pupe vanno a cercare dei luoghi protetti, nello spazio tra la forma di formaggio e la tavola su cui questa è appoggiata oppure nelle fessure delle strutture che sostengono le tavole di stagionatura e delle pareti, dove tessono dei piccoli astucci sericei ricoperti di escrementi da cui dopo alcuni giorni sfarfallano gli adulti, piccole farfalle notturne lunghe 6-10 mm con un'apertura alare di circa 15 mm e di colorazione molto caratteristica (torace e la base del primo paio di ali bianco argentato, mentre la restante parte dell'ala ha una colorazione molto scura) (Hill 1990).

Gli adulti quindi si accoppiano, depositano le uova in prossimità delle forme dando così origine ad una nuova generazione.

L'insetto in ambienti protetti, come magazzini di derrate e di stagionatura, può compiere 2-3 generazioni all'anno anche parzialmente sovrapposte, per cui si possono trovare contemporaneamente insetti in diversi stadi di sviluppo (Hill, 1990).

Foto 1: Adulti su una forma di formaggio.

Foto 2: Ammuffimenti sotto la crosta del formaggio con presenza di escrementi.

Foto 3: Larva mature nelle fessure delle strutture per la stagionatura.



Per individuare precocemente questo indesiderato insetto bisogna prestare particolare attenzione a:

1. presenza di adulti che volano nei pressi delle luci o appoggiati su tavole, forme di formaggio o pareti (Foto 1);
2. presenza di strani ammuffimenti sotto la crosta del formaggio oltre che di escrementi di colorazione marrone (Foto 2);
3. presenza nelle forme di formaggio di larve di colorazione biancastra con capo brunorossiccio, lunghe da pochi millimetri fino a circa 13 mm;
4. presenza di larve mature (13 mm circa) sulle tavole di stagionatura, in prossimità delle forme o nelle fessure delle strutture per la stagionatura (Foto 3);
5. presenza di bozzoletti sericei ricoperti di escrementi in fessure, tra le tavole di stagionatura e le forme di formaggio, e in svariate altre posizioni.

Come intervenire

Se si constata la presenza di *Endrosis sarcitrella* le strategie di lotta non sono facili e tantomeno immediate; occorre innanzitutto procedere allo svuotamento dei magazzini di stagionatura infestati e quindi eseguire un accurato lavaggio,

con prodotti idonei e acqua calda, di tutte le strutture e le tavole per la stagionatura del formaggio, in questo modo si eliminano gran parte degli insetti prima che diventino adulti, impedendo quindi nuovi accoppiamenti.

Sarebbe inoltre utile prevedere anche la pulizia e la disinfestazione delle pareti dei locali di stagionatura con prodotti insetticidi (una possibile soluzione è l'utilizzo di prodotti a base di piretro). Per questo tipo di intervento si consiglia di interpellare una ditta specializzata in attività di disinfestazione di magazzini alimentari.

Risulta altresì indispensabile eliminare quanto prima il prodotto con evidenti segni di infestazione onde evitare di diffondere il problema anche ad altre partite di formaggio, evitando anche di reintrodurre in magazzino (dopo pulizia e disinfestazione) forme di formaggio potenzialmente infestate (che avevano soggiornato anche per brevi periodi nei locali in cui l'insetto era presente e su cui potrebbero essere state deposte delle uova).

Le forme che non manifestano evidenti segni di infestazione sono da considerarsi comunque materiale potenzialmente a rischio, in quanto la possibile presenza di uova potrebbe generare un nuovo focolaio di infestazione, pertanto non vanno trasferite in altri magazzini o in altre sedi.

BIBLIOGRAFIA

- Domenichini G., 1978 - Contaminazione biotica nei formaggi percorini in stagionatura. *Scienza e tecnica lattiero casearia. Bollettino dell'associazione Italiana tecnici del latte.* 29 (3): 182-193.
- Domenichini G., 1996 - Protezione degli alimenti. Contaminazione biologica e sanità ambientale nell'industria alimentare. ETASLIBRI.
- Hill D.S., 1990 - *Pests of stored products and their control.* CRC Press.
- Tremblay E., 1986 - *Entomologia applicata.* Liguori Editore.