
Moscerini della frutta, come combatterli?

Lun 06/08/2018 - 09:23

Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

D'estate è frequente vedere i moscerini della frutta invadere le nostre cucine, questi piccoli seccatori formano degli sciami attorno a portafrutta o a brocche di succo di frutta.

Anche se non rappresentano un pericolo per la salute, questi moscerini depongono le loro uova e diffondono dei funghi (ascomiceti) e dei batteri che rapidamente deteriorano i frutti interessati. I piccoli moscerini vengono attirati dall'odore di alimenti in fase di fermentazione, con la frutta troppo matura per esempio le uova del moscerino possono già attaccarsi ai frutti addirittura nel momento dell'acquisto o della raccolta del frutto. Le uova vengono deposte dagli esemplari femmine nelle cavità di attaccatura del frutto alla pianta oppure nelle sue parti danneggiate.

Affinché i moscerini non proliferino, non bisognerebbe comprare grandi quantità di frutta e soprattutto non lasciarla scoperta. Le varietà di frutta che resistono alle basse temperature è sempre consigliabile conservarle in frigorifero, negli appositi comparti della frutta e verdura. Per proteggere la frutta dalle mosche si possono anche utilizzare reti strette di cotone, per quanto riguarda i bicchieri di succo o di vino dovrebbero invece essere puliti subito dopo il loro utilizzo, i bidoncini dell'umido invece dovrebbero essere svuotati più frequentemente rispetto ai periodi invernali. Si presume che il profumo di olio di chiodi di garofano, di basilico, di santolina o di sandalo dovrebbe impedire alle mosche di avvicinarsi ai frutti. Chi non ha paura di utilizzare misure più drastiche può procurarsi delle piante carnivore come la "rosolida" o la "pinguicula". Inoltre possono essere utili delle trappole come delle bottiglie di plastica vuote che vengono riempite per metà con una miscela di succo di frutta, acqua, aceto e un goccio di detersivo. Questa miscela può tuttavia attirare contemporaneamente anche insetti utili che a loro volta annegano come accade per i moscerini della frutta.