

# VareseNews

## Come preparare il “menù” al pettirosso

**Pubblicato:** Giovedì 9 Febbraio 2012



Centri di recupero della fauna selvatica allertati e un **invito a rifornire di briciole dolci e pezzetti di grasso** balconi, davanzali e giardini. L'appello è della **LIPU-BirdLife Italia**, per aiutare la fauna selvatica che potrebbe trovarsi nei prossimi giorni in grave difficoltà a causa della neve e del gelo che fanno scarseggiare il cibo. In questi giorni – sottolinea la LIPU – è molto utile, per aiutare **pettirossi, merli, cince, passeri e verdoni**, esporre una o più mangiatoie su davanzali e balconi o in giardino, dotandole di pezzetti di grasso e carne, croste di formaggio, frutta fresca e secca, briciole dolci, miscele di semi.

### Come realizzare mangiatoie "casalinghe"

Le **mangiatoie** si possono anche realizzare in casa con materiali di recupero quali bottiglie di plastica, retine per agrumi o ortaggi o cartoni del latte. Vanno rifornite regolarmente, senza riempirle con quantità eccessive di cibo (che potrebbe deteriorarsi) e senza esporre mai cibo salato o piccante in quanto risulta tossico per gli uccelli.



La mangiatoia va appoggiata direttamente sul terreno, se disponiamo di un giardino grande e **non frequentato da gatti**; altrimenti va installata su un palo di ferro zincato a circa 1,5 metri di altezza. Quelle da appendere sono ottime per chi ha un balcone, ma si possono anche attaccare ai rami degli alberi.

### Il menù dei pettirossi

Numerose specie di uccelli insettivori cambiano in inverno per necessità la propria dieta: merlo, pettirosso, capinera e passera scopaiola si nutrono di briciole dolci (per esempio panettone e plum-cake), biscotti e frutta fresca; cincarella, cinciallegra e picchio muratore di arachidi non salate, semi di girasole, pinoli sgusciati, frutta secca tritata (noci e nocciole). Per uccelli granivori come passera d'Italia, fringuello, verdore e cardellino miscele di semi vari (miglio, canapa, avena, frumento), semi di girasole, mais spezzato.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it