

Este pájaro anda por el suelo con mucha frecuencia, comiendo en él, ya que se alimenta principalmente e insectos, gusanos y moluscos por un lado, y de frutos variados, generalmente de plantas arbustivas por otro. Vuela muy rápido, bastante alborotadamente y a poca altura; en general tiende a ocultarse enseguida entre la vegetación. Suele posarse en árboles, tapias altas, hilos de conducción eléctrica etc. Al posarse sube la cola y baja las alas con unos movimientos muy característicos. No es apenas gregario, por lo que aunque sea abundante, se ve en solitario o en pareja. Únicamente en migración llega a formar pequeños bandos.

Anida en arbustos espesos y árboles no muy altos, a veces en huecos de edificios así como en enredaderas. El nido lo hacen en forma de copa, bastante grande y robusta, de pajillas, hierbas, hojas secas, raíces etc., tapizado con barro y vegetales. La puesta suele ser de 4 ó 5 huevos, azules claros con bastantes manchas no muy contrastadas, pardo rojizas. Suelen hacer dos puestas anuales, aunque en ocasiones

pueden hacer tres o más. La incubación suele durar de 11 a 17 días, sólo por la hembra. Los pollos son nidícolas, tienen plumón en la cabeza y el dorso gris cremoso claro; la boca es amarilla, con bordes blanco amarillento y son alimentados por ambos consortes de la pareja.

Cría en Canarias y otras islas atlánticas, noroeste de África, casi toda Europa (menos el norte de Escandinavia) y una franja estrecha que recorre el norte de las penínsulas asiáticas llegando al sureste de China.

Es migrador parcial, con gran número de poblaciones sedentarias. En la Península Ibérica nidifica repartido por toda ella.

Con estas breves reseñas sobre mi vecino el mirlo (conocido por los ornitólogos como *Turdus merula*) creo que será suficiente para despertar en todos ustedes, lectores de nuestra revista, un poquito de interés por las aves que nos rodean, al menos las más cercanas y accesibles a nuestra observación y sentido acústico.



- Especialidades:**
- Pescadito frito.
 - Pescados al horno y a la sal.
 - Carnes rojas.
 - Postres caseros.
 - Gran bodega.

Plaza del Perú, 4 y 5 • 28016 Madrid
Tel.: 91 345 50 12



- Especialidades:**
- Patés y quesos.
 - Salmón estilo irlandés.
 - Gran variedad de montaditos.
 - Cervezas de importación.
 - Música Celta.

Plaza del Perú, 4 • 28016 Madrid
Tel.: 91 341 12 34



**CHURRERIA CHOCOLATERIA
HELADERIA DELICATESSEN**

C/ Costa Rica, 15
Reservas: 91 343 07 07 - Madrid
www.chocolateriamadrileña.com

Pastelerías Lyon
"El sabor de la tradición"



C/ Colón 12 - Madrid Tel: 91 487 33 36
C/ Costa Rica, 15 - Madrid Tel: 91 343 07 07
Sector Pintores, 30 - Tres Cantos (Madrid) Tel: 91 804 34 52



Hemos traído un trozo de Irlanda a Madrid para que disfrutes como los dioses de "Nuestros Productos".

Puerto Rico, 35
28016 Madrid
Tel.: 91 359 90 00



- Especialidades:**
- Platazo de berberechos, gambas y mejillones.
 - Pulpo con verduras naturales.
 - Platazo de chuletas de cordero lechal.

Príncipe de Vergara, 280 • 28016 Madrid
Tel.: 91 350 86 48