



migratorias de la provincia, aunque los amantes de la ornitología tienen mucho margen, desde la cola del embalse del Vicario en Peralvillo a la laguna de la Inesperada de Pozuelo de Calatrava.

Cigüeñuelas, gansos, ruiseñores, espátulas, gaviotas, azulones y fochas son solo algunas de las especies que habitan el entorno de las Tablas de Daimiel, que en estas semanas asiste a uno de los flujos más importantes de aves migratorias del mundo. Ciudad Real es lugar de descanso y cría para millones de aves que cruzan en primavera el Estrecho de Gibraltar.

Alejandro del Moral, guía intérprete de la empresa Caminos del Guadiana, anima a visitar el parque, que en estos momentos cuenta con unas 300 hectáreas inundadas, una extensión que puede aumentar con las lluvias de los últimos días. Rodeada de carrizo y enea, es el hogar de la malvasía cabeciblanca, de pico azul y cola levantada, que está en peligro de extinción.

Tomelloso: la cuna de la pizza y la torrija

La Semana Santa sabe a azúcar, a canela y a naran-

Francisco Javier Peinado, concejal de Turismo de Villanueva de los Infantes, destaca que Villanueva de los Infantes es “uno de los pueblos de la provincia donde sobreviven más patios de estilo manchego en casas palacio construidas en los siglos XVI y XVII”

ja rallada. Eso lo saben muy bien en la panadería J. Sánchez de Tomelloso, que fabrica cada año por es-

tas fechas “cerca de una tonelada de torrijas”. Jesús Sánchez ha recuperado la receta de su madre y de su abuela, y ha triunfado. “Cada año se venden más”, dice.

La receta original es a base de masa de brioche deshidratada, almíbar, una infusión de leche con nata, naranja, canela y limón, y tras pasar por el fogón un rebozado de azúcar. Esa es la tradicional, pero va mucho más allá: las elabora de crema de turrón con almendra tostada, mermelada de fresa, crema catalana, yema tostada, Nutella con viruta de chocolate negro, merengue flambeado, arroz con leche y muchos sabores más.

Pero el buen amante del comer, lo es de dulce y de salado, y en Tomelloso el viajero no puede marchar sin probar las pizzas de Marquineti, “el mejor pizzero del mundo”. En la avenida Antonio Huertas son ya clásicas la pizza ‘Dulcinea’, con queso manchego y perdiz escabechada, la ‘Matanza’, con chorizo, morcilla y tomillo, y la ‘Rolling Stones’, con salmón, crema de bogavante y aguacate. Una buena ‘escapada’ tiene que acabar delante de un buen plato.