

FERIANTES DE GENERACION EN GENERACION.

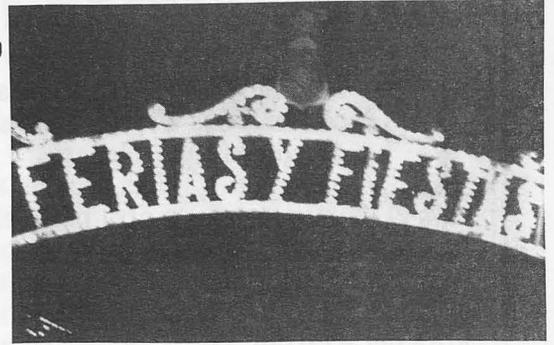
Ni que decir tiene que todo en la feria es importante; los puestos, atracciones, locales de todo tipo, festejos, ... EL PUBLICO, tiene casi todo que decir en el éxito de unas fiestas patronales al más puro estilo veraniego, tradicional como las nuestras al llegar Santiago y Santa Ana. Pero evidentemente, la magia de la feria no sería posible sin aquellos que "detrás del mostrador", nos invitan a pasar, comprar o montar, o sea, los llamados feriantes.

Un equipo de redacción de GACETA se acercó así a algunas de estas personas que traen ilusión a pequeños y mayores.



"EL TRENILLO" SIEMPRE EN LA BRECHA

Nosotros comprendemos que ha de ser muy sacrificado ir siempre con la "casa acuestas". También esperamos que llegue pronto el otoño para que puedan irse a Alicante a descansar y allí sus hijos puedan ir al colegio.



FERIAS Y FIESTAS

EL TRENILLO VOLVIÓ A LA SOLANA

Situado al fondo del recinto ferial (tras la piscina municipal), volvió "El Trenillo" (conocido así por todo el mundo) a llenar sus asientos de niños amedrantados y gozosos también por haber comprobado al final, que ni era tan fea la bruja, ni tan fuertes sus escobadas. Si con alguien debíamos hablar es con María Isabel Izquierdo, una mujer que lleva diez años al frente de todo este tinglado. Por suerte, no esta sola; toda su familia la ayuda: (su marido lleva la máquina) y también tienen dos jóvenes ajenos.

"Aunque el negocio no va mal -como ella misma dice-" nos vamos defendiendo en este pueblo, se necesita mucho dinero para mantenerlo todo y es por esas, entre otras razones, por lo que no me gustaría que mis hijos continuaran con la profesión".



¡UNA DE POLLOS ASADOS!

Tras una vueltecita en el trenillo y con el estómago revuelto dijimos: ¿por qué no?. La verdad, vas paseando tranquilamente por el parque y es que te sedu-

ce la idea de ponerte a comer a lo bestia, porque con ese aroma embriagador ¿quien podría resistirse a la tentación?. No podríamos hablar de otra cosa que no fueran pollos asados, y de esto lo suyo master chef Valentín Moreno, jefe del puesto, que lleva entre siete u ocho años instalado su puesto junto a los columpios del parque (frente a la piscina Municipal).

En su opinión no se gana mucho en La Solana, llevan un par de años malos y se queja porque a su modo de ver hay muchos chiringuitos diseminados por el parque, que impiden el buen fun-

cionamiento del negocio.

Valentín tiene unos cinco empleados a sueldo.

Tras La Solana van a las ferias de Valdepeñas, C. Real, Daimiel y Tomelloso.

Esperemos que el año que viene venga una buena racha para nuestro pueblo y ya saben a comer pollos que es muy sano y bajo en calorías.