



FOOD TRUCKS

★ ★ ★ ★ **COCINA
SOBRE RUEDAS**

ROSANNA CARCELLER

Librooks

Rosanna Carceller

Food Trucks

Cocina sobre ruedas

Sumario

8 INTRODUCCIÓN

- 10 *Street food*: mucho más que una moda
- 14 *Food trucks*: orígenes, historia, tipos de camiones...
- 16 Motivos del éxito de los nuevos negocios *food truck*

18 LA NORMATIVA ESPAÑOLA Y LOS EVENTOS PIONEROS

- 20 Madrid. Lucha asociativa y un gran evento de *food trucks*
- 22 Barcelona, a la expectativa
- 24 Las Palmas de Gran Canaria. Los pioneros
- 25 Sevilla. Permiso para un *food truck*
- 25 Los casos de Málaga y Pamplona
- 26 Algunos ejemplos de otros países

28 CÓMO MONTAR UN FOOD TRUCK

- 30 Lee, habla, escucha, mira... ¡infrómate!
- 32 La idea y el estudio de mercado
- 33 El plan de negocio
- 34 ¿Dónde podremos ejercer nuestra actividad?
- 34 Elegir vehículo. Normativa de transporte
- 35 Normativa sanitaria
- 37 Normativa fiscal
- 38 Pruebas de cocina
- 38 Tu marca. ¡Date a conocer!

40 GUÍA DE FOOD TRUCKS

44 De cocineros con estrella (presente o pasada)

- 46 Chirón (Iván Muñoz)
- 50 Yango (Carles Abellán)
- 52 La Carletta (Paco Pérez)
- 56 Qubél & Kabuki (Ricardo Sanz)
- 58 Alabaster (Iván Domínguez en Alborada, A Coruña)
- 61 El Perrito Callejero (Koldo Royo)
- 64 Jaitxicha (Koldo Rodero)

66 Con establecimiento fijo

- 68 L'Agosarada
- 72 Nomad Coffee
- 74 Fileteando
- 78 La Porchetta
- 80 El Petit Bangkok
- 84 Chök. The Chocolate Kitchen
- 88 Na Madrona Prepara la Pasta
- 92 Ceviche 103
- 94 Xurrovan de Comaxurros
- 98 La Virgen
- 100 Chifa
- 101 Picsa
- 102 La Finca Meat Truck
- 106 Arzábal
- 108 Chuka Yatai

- 112 Triciclo
- 114 El Kiosko Street Food
- 116 La Cuchara Street
- 118 La Cayejera
- 122 Chiringuito Playa Cuevas del Mar
- 124 La Cachopera
- 126 Latatina
- 128 La Terminal
- 130 C-Natural
- 131 Chef on the Road
- 132 La Pepita on the Road

136 Proyectos personales

- 138 Caravan Made
- 142 Gela't
- 146 Reina Croqueta
- 150 Rooftop Smokehouse
- 154 Eureka Street Food
- 158 Nómada On Wheels
- 160 Corazón de Agave
- 164 Mr Frank and the Butis
- 168 Maria una Crep
- 172 Trisk'an
- 174 Les Delícies d'en Nil
- 178 Masala73
- 182 Rufina e Hijas
- 184 Hambroneta
- 188 Tabe Gozo

- 190 Awita Taberna
- 196 La Pickup
- 200 Rue del Percebe
- 201 La Picadora
- 202 La Regional
- 206 Maraca Loca Piano Ardiente
- 208 Comecamiños

210 CONCLUSIONES. PERSPECTIVAS DE FUTURO

216 ANEXOS

- 219 Agradecimientos
- 220 Recursos para emprendedores *foodtruckers*
- 221 Asociaciones territoriales del sector *street food*
- 222 Bibliografía
- 223 Normativas y regulaciones
- 224 Créditos fotográficos

Street food: mucho más que una moda

Tacos y tamales en México. *Hot dogs* en Nueva York. Bollos rellenos cocidos al vapor —*baozi*— en Pekín o Shanghái. *Bun cha* —cerdo con *noodles*— en Hanói. *Kebabs* en Turquía y en casi cualquier ciudad mediana o grande del mundo. Sopa *harira* en Marrakech. Gofres en Bélgica. *Feijoada* o buñuelos de bacalao en Río. Churros en Madrid. Creps en Francia y en infinidad de países. Choripanes en Buenos Aires. Pizza al corte en casi todos los municipios italianos. Castañas en Barcelona, alrededor del primero de noviembre. En Berlín, *Currywurst* —salchicha de cerdo al *curry*—. *Nyama choma*, carne marinada y asada a la barbacoa, en el mercado de Nairobi. En las calles toquiotas, *goyzas*, boles de *ramen* o *tempuras* «*ready to go*». *Putu mayam*, una mezcla fría de coco y fideos de arroz, en Malasia, Singapur y la India...

En todos los países del mundo existen manifestaciones gastronómicas propias de lo que podemos denominar «comida callejera» tradicional: pequeños bocados listos para comer, de manera informal y por un bajo precio. Su origen radica en la necesidad de comer en la calle por el crecimiento de las ciudades, el auge de la actividad comercial y los costosos desplazamientos entre los hogares y los puestos de trabajo. Como apunta el escritor gastronómico Bénédicte Beaugé, «la comida callejera es, antes que nada, un fenómeno urbano. [...] Los puestos de comida se multiplicaron allí donde hubiese cierta actividad: calles transitadas, mercados, canales...».¹ Una necesidad que ha evolucionado también hacia una forma de ocio gastronómico, un nuevo tipo de cocina de la cual disfrutar sólo por placer.

Según la FAO, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, «comida callejera» son «todos los productos, comida y bebida, listos para comer, preparados y/o vendidos por comerciantes en las calles o lugares públicos similares». Según la misma organización, 2.500 millones de personas en todo el mundo la

¹ BEAUGÉ, Bénédicte, «Cocinas Callejeras», *Papeles de cocina*, pp. 14-16. 2012, Eurotoques.





consumen diariamente. Este hábito ha merecido la atención de los expertos en alimentación y nutrición en numerosas ocasiones, ya que en los países en vías de desarrollo este sector representa una gran oportunidad para familias con escasos recursos y es la manera de alimentarse en su día a día. En el sudeste asiático, los ingresos medios de un vendedor de alimentos callejeros pueden ser de tres a diez veces superiores al salario mínimo.² Debido a la magnitud de esta práctica, también se ha reflexionado profundamente desde la FAO sobre los problemas de salubridad que existen en los mercados y calles donde se lleva a cabo la venta ambulante de comida.

Pero comer en la calle no es una moda reciente. Según Montserrat Saperas, coordinadora del grupo de investigación en Cocina y Gastronomía de CETT-UB, «es más antiguo comer en la calle que hacerlo en los restaurantes». Ya en la antigua Roma se vendían aceitunas y panes para el consumo inmediato en los puestos callejeros. En México, la comida callejera se remonta a épocas prehispánicas, pero a partir de la llegada del Viejo Mundo, se estigmatiza y se asocia a incivilización, a productos indígenas, a pobreza y a marginalidad. No es hasta los siglos XIX y XX cuando la práctica se extiende a todas las capas sociales.

Pero pongamos la atención en la reciente revolución de esta actividad. En los últimos años y en los países más desarrollados se ha «gourmetizado» ese tipo de comida, como explica José Antonio Vázquez Medina, investigador del Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona. Buena prueba de esa «gastronomización» de la comida callejera es, según Beaugé, que incluso haya entrado como categoría aparte en el Zagat Survey³ de muchas grandes ciudades americanas. Para los jóvenes chefs es una manera de dar a conocer su trabajo de forma nómada, viajando y explorando nuevos horizontes. Se reivindican los emprendedores de la comida callejera como un nuevo modelo de hostelería informal, del brazo de los *caterings* o los restaurantes *pop up*. Para los negocios de restauración ya implantados supone una nueva vía de negocio. Para los *foodies* o el gran público en general, un nuevo ocio gastronómico y una manera diferente de utilizar y de disfrutar el espacio público urbano.

Según el antropólogo especialista en alimentación Jesús Contreras, «conviene no identificar el comer en la calle con algunas formas de comida rápida o *fast food*. Por supuesto que se puede comer en la calle de una forma rápida, pero no necesariamente. Por supuesto que se

² WINARNO, FG; ALLAIN, A, «Street foods in developing countries: lessons from Asia», 1991, FAO. Disponible en: www.fao.org/docrep/u3550t/u3550t00.htm

³ Guía gastronómica y de ocio norteamericana cuyas puntuaciones se establecen a partir de las valoraciones de los clientes de los locales referenciados. Fue creada en 1979 por Tim y Nina Zagat y adquirida por Google en 2011.

El Petit Bangkok

TIPO DE COMIDA tailandesa // **MODELO DE VEHÍCULO** caravana Adria IMV

LUGAR DE ORIGEN Barcelona // **WEB** www.petitbangkok.com

 El petit Bangkok

Como en muchos países asiáticos, comer en la calle en Tailandia es algo completamente habitual e incluso una característica cultural del país. Las guías, los cocineros y los aficionados a la gastronomía apuntan que los mejores platos y productos no se encuentran en los restaurantes de lujo, sino en los puestos de comida repartidos por todas las calles de Bangkok. Los mejores muestran el distintivo «Shell Shuan Shim» que resulta una especie de estrella Michelin callejera. Comida buena al alcance de todos los bolsillos. De hecho, hay un refrán que dice que en Tailandia, el rey y el mendigo solo se parecen por lo que comen.

El *Pad Thai*, toda una institución en el país, es un saltado de fideos de arroz con cacahuets, tamarindo, azúcar, cebollino, brotes y salsa de soja y algún toque especial de cada casa, como gambas o langostinos. Allí se sirve muy suave y es una vez en la mesa cuando cada comensal se añade a su gusto salsa de pescado, azúcar, soja o chili. Este plato es una de las especialidades de Saowaporn Nakarungsu, tailandesa que llegó a España hace 13 años, después de que Daniel Pérez la convenciera para instalarse en la ciudad condal. Se conocieron en Bangkok, en una comisaría de policía donde ella trabajaba como traductora del tailandés al castellano. Fue así como comenzó la historia de este Petit Bangkok. A su llegada a España el sueño de Saowa era montar un *food truck*, pero en aquel momento eso era algo impensable. No tenía estudios de hostelería pero empezó a trabajar en algunos restaurantes tailandeses de la ciudad. Así se formó como cocinera y se sumergió en un mundo que siempre le había gustado.

Cuando empezaron a pensar en la idea de montar un pequeño establecimiento propio Dani dejó su trabajo como técnico de sonido para atender la sala del local. Comenzaron con un diminuto restaurante en el barrio de Sarrià decorado por ellos mismos, con pocos recursos pero invirtiendo mucha dedicación y cariño. El boca-oreja pronto hizo su efecto y el restaurante se convirtió en un lugar de visita obligada para los amantes de la cocina thai. Ampliaron el negocio, se cambiaron de local en el mismo barrio y a mediados de 2014 el fenómeno *street food* se cruzó en sus vidas. Fue Xavi Boneta, habitual del Petit Bangkok y creador del Van Van Market, quien les convenció para montar su cocina en una pequeña caravana Adria y estrenarse en el primer evento organizado en el Parc de la Ciutadella, en septiembre de aquel año. Desde entonces, son habituales de todos los Van Van y de algún que otro evento de comida callejera.

En su restaurante sobre ruedas ofrecen no solo el **Pad thai** sino también entrantes (como las **Empanadas de pollo a la pimienta y al curry con verduras** o los **Rollos de gambas con vegetales**) y los **curries** elaborados con leche de coco, pasta de **curry**, verduras cocidas y pollo.



PAD THAI 6€

Tallarines de tamarindo, huevo

CURRY

de pollo a la fresca

Pad thai

PARA 1 PERSONA

Ingredientes

- 4 langostinos
- 50 g de tallarines secos de 3 mm, previamente remojados 1 hora en agua (100 g una vez remojados)
- 1 huevo
- un puñado de brotes de soja, según el gusto de cada uno
- un puñado de cebollino o puerro cortado en juliana, también al gusto de cada uno
- 2 cucharadas de cacahuets tostados y picados
- 4 cucharadas de salsa de tamarindo (ver a continuación)
- 2 cucharadas (unos 20 g) de azúcar moreno
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de aceite de oliva suave

Para la salsa de tamarindo

- 100 g de pulpa de tamarindo (se comercializa empaquetada)
- 220 ml de agua caliente

Elaboración

Para preparar la salsa de tamarindo deshacemos 100 g de pulpa en 220 ml de agua caliente, utilizando las manos como si amasásemos la pulpa. Colamos el agua resultante con un colador, apretando bien para extraer toda el agua. Vale la pena hacer más cantidad de la necesaria para un plato ya que se puede congelar y utilizar en otras ocasiones.

Calentamos el wok y echamos 2 cucharadas de aceite de oliva suave.

Añadimos los langostinos y salteamos hasta que estén medio hechos. Entonces echamos el huevo, salteamos un poco y añadimos los tallarines; los salteamos hasta ablandarlos.

En un recipiente aparte, mezclamos la salsa de tamarindo con la salsa de soja y el azúcar. Vertemos esta mezcla en el wok y, cuando la pasta esté bien untada de salsa, acabamos echando los brotes de soja, el cebollino y el cacahuete picado, sin cocinarlo mucho más.







Chuka Yatai

TIPO DE COMIDA chino-japonesa (*ramen - baos*) // **MODELO DE VEHÍCULO** autocaravana Dodge Caravan del 66

LUGAR DE ORIGEN Madrid // **WEB** www.chukaramenbar.com

 @ChukaRamenBar  chukaramenbar

Chuka es la versión japonesa de la comida china. De hecho, la palabra *chuka* significa *chino* en japonés. Y *yatai* significa *ambulante*. Así que lo que encontramos en este restaurante y *food truck* es la versión japonesa de la comida callejera china. Rodrigo García, John Husby y Lorena Mauri son los fundadores de estos negocios bajo el concepto de «ramen bar» que arrancaron en su versión fija en Madrid en noviembre de 2014 y que luego trasladaron a su propuesta ambulante.

Rodrigo es donostiarra, formado en Turismo, viajero y muy curioso. Su experiencia en los fogones pasa por la escuela de cocina Kitchen Club de Madrid, por una gran agencia de publicidad y también por Dommokitchen, una especie de laboratorio y *showroom* gastronómico. John es neoyorquino, filólogo y conocedor del *street food* americano a partir de su experiencia con un camión de pollo frito. Ha trabajado en varias cocinas a lo largo de su país y también en España, en la Fundación Alicia y en El Celler de Can Roca. Fue en el mítico Momofuku de Nueva York, junto a David Chang, donde descubrió el mundo del *ramen* y los *baos* que ahora explora en Chuka. Lorena es la jefa de sala, de San Diego, con mucha experiencia en Norteamérica y formada en el Hotel Escuela de Madrid.

John y Rodrigo ya habían sido socios del *pop up* (establecimiento efímero) Puntapié, marca con la que probaron con el *street food* en la primera edición de MadrEAT, bajo una carpa donde solo ofrecían *baos*.

El experimento funcionó y se acabaron de decidir a montar Chuka. En mayo de 2015 empezaron a rodar con una autocaravana Dodge del 66, de madera y al más puro estilo *hippie*, alquilada a la empresa Street Trucks. «No es una cuestión de hacer dinero, es una imagen de marca. Lo que hacemos es callejero. Estar aquí (en MadrEAT) es sacar nuestra marca a la calle», asegura Rodrigo.

Su bocado estrella en el *food truck* son los *baos* con diferentes rellenos. El **Pulled Pork** lleva cabecero de cerdo deshilachado con salsa barbacoa casera, pepino y almendras; el **Pastrami**, además de la propia carne, alita de pollo marinada y asada en semillas de cilantro y pimienta negra, *kimchee* y salsa de rábano picante; el **BLT Bao** lo hacen con beicon ahumado, lechuga y tomates semisecos, salsa de mostaza y miel; el **Langostino Tigre** con terrina de langostino tigre, salsa de cilantro, lechuga y salsa dragón; y el **Panceta Pibil** con pancetero asado al estilo cochinita pibil, salsa de cilantro, jalapeños, cebolla roja encurtida y salsa chipotle.

Pero Chuka es un *ramen* bar y los fideos no podían faltar en la caravana. En verano han ofrecido los **Hiyashi Chuka**, *ramen* fríos, sin caldo, con carne picada aliñada con pimienta de Sichuan, berros y anacardos garrapiñados con curry. Para beber, cervezas y **limonada de yuzu** elaborada por ellos mismos.



CARAVAN MADE
SANDWICHES 6€

GINGER 6€
Bran rosb, com rutida de porc i festi Caravan Made.
compta de pansa (l'agregament picant), col morada
escudida i poma fresca amb gogotera.

PORK 4.0 6€
collastre marçal a la brasa,
formatge blau i rúcula.

CHICKEN PIGS 6€
carri de carabassó,
vegana de carbassó,
ollabrega i brots.

VEGGIE BURGER 6€
faridós amb llavors, mostassa
i de carbassó fresc, jaca
i formatge blau.

DE

UPL 74
SUNSHINE STATE

Trigano

8664
FLB

Caravan Made

TIPO DE COMIDA bocadillos *gourmet* // **MODELO DE VEHÍCULO** caravana Trigano de 1970

LUGAR DE ORIGEN Molins de Rei (Barcelona) // **WEB** www.caravanmade.com

f Caravan Made **t** @caravan_made **ig** caravan_made

Sílvia Cabra y Javi Ruz. Ella, licenciada en Publicidad y formada en pastelería por la Escuela Hoffman, combina en este proyecto sus dos pasiones, la comunicación y la comida. Él, formado en Producción Audiovisual pero cocinero de vocación, con cursos en la Hoffman y *stagier* en El Celler de Can Roca durante unos meses.

Después de tanto oír hablar de esos *food trucks* que triunfaban en las calles de Nueva York o San Francisco, influidos por la hermana de Silvia, que ha vivido en California y Portland, se les ocurrió comprar una caravana de los años setenta y acondicionarla para intentar ganarse la vida con ella. A principios de 2014, en la Fira de la Candelera de Molins de Rei, estrenaron su maravillosa rulot. Desde entonces se han convertido en referente de la comida sobre ruedas en Cataluña y en todo el Estado, pioneros de los bocadillos nómadas con producto de gran calidad.

Les gusta la idea de no tener un establecimiento fijo, son jóvenes y todavía no saben dónde establecer su domicilio. Aunque si sigue funcionando el negocio, se plantean abrir un bar o restaurante.

La carta de Caravan Made es sencilla, pero maravillosa. Bocadillos con pan de Pa Natural (Sabadell) y Cloudstreet Bakery (Barcelona), verduras de El Huerto de la Casita, ecológicas siempre que se puede y todos los productos de proximidad y de temporada. Entre sus clásicos el **Ginger Pork**, del que ya han hecho cuatro versiones, con diferentes ingredientes; el **Moustache Roast Beef** en temporada de verano, con salsa tártara, queso brie y rúcula; el **Curry Me** con pollo al horno, espinacas, pasas y curry o el **Sweet Potato** otoñal, con boniato al horno, queso de cabra, pesto y granada.

Mientras ven calendario y esperan posibles mercados o fiestas donde acudir, cierran también acuerdos para próximos *caterings* de eventos privados. La caravana se planta sin problemas en jardines o parcelas, para celebraciones, bodas y rodajes de cine o publicidad. La oferta varía al gusto del contratante. Silvia y Javi preparan desde bocados del mundo, a dulces variados. Desde enero de 2015 cocinan en Barcelona, en su espacio L'Obrador, la primera cocina compartida de la ciudad, una comunidad de pequeños emprendedores y artesanos que de esta manera tienen espacio para desarrollar sus creaciones.

AWITA
 ALBONDIGÓN de RETINTA - MOLLETES
 ciruelas, zanahorias y berros 5.50€
 QUESO, JAMÓN e Higos
 SALMOREJO, hoguerón y melón - 4€

AWITA
 B I E N A M B U L A N T E

Pide Aquí info sobre Alérgicos
 AWITA
 Menu Juven
 ...
 ...
 ...

Pide Aquí info sobre Alérgicos
 AWITA
 Menu Juven
 ...
 ...
 ...

AWITA
**TABERNA
 AMBULANTE**
 MOLLETES
 SALMOREJOS LOCAL ROOTS
 CARTUCHOS
 VITRINA Y MÁS COSITAS SHERRY COCKTAILS PRODUCTORES
 PAPAS COME BIEN VINO
 COME EN ANDALÚ FRITURAS
 www.awitataberna.com



Awita Taberna

TIPO DE COMIDA andaluza

MODELO DE VEHÍCULO Roller Aloha de 1986

LUGAR DE ORIGEN Cádiz // **WEB** www.awitataberna.com

f Awita Taberna Ambulante **t** @awitataberna



Eduardo Pérez es de Cádiz. Llevaba ocho años en Euskadi, donde se fue a aprender a cocinar. Se formó en la Escuela de Luis Irizar, en San Sebastián, y trabajó con los mejores. Arzak, Akelarre, Mugaritz, Elkano, Mirador de Ulía y, finalmente, como jefe de cocina en A Fuego Negro. Pero echaba de menos su tierra y volvió.

Tenía que pensar qué quería hacer con su carrera profesional. Había estado un breve período, años atrás, en A Poniente de Ángel León, pero ahora su idea era abrir negocio propio, aunque los locales que aparecían no le convencían por ubicación o por precios. Un par de años antes había conocido de cerca la experiencia del *street food* en una carpa de unos amigos donde hacía extras que compaginaba con su trabajo de jefe de cocina. Así que le dio algunas vueltas y en julio de 2015 empezó su camino con una taberna ambulante a cuestas. Pasó tres meses buscando caravana y finalmente se decidió por una Roller Aloha de 1986. No buscaba un vehículo *vintage*, sino una cocina sólida, con la que poder hacer mil kilómetros en un fin de semana.

Cocina andaluza de calle. Así se define este *food truck*, volcado en la defensa de sus orígenes y su cultura. «Traslado aquí mi manera de cocinar y de ver el mundo. Quiero cocinar en andaluz, visibilizar a pequeños productores y artesanos de la zona. No quiero hacer solo un salmorejo, sino también reivindicarlo como patrimonio». Eduardo lo tiene clarísimo y lucha por vivir de su cocina. Los clientes le piden, una y cien