ENTREVISTA

rosanna carceller

Periodista i autora del blog Tramussos d'Àfrica, aquesta castellonenca s'ha proposat analitzar el fenomen dels food trucks *i n'ha provat uns quants per explicar-nos quins són els millors.*

text ferran caldés ///

D'on han sorgit, els *food trucks*?
Al segle XIX el ramader nord-americà Charles Goodnight feia servir carros per transportar el menjar amb què alimentava els *cowboys* que s'ocupaven del trasllat dels seus ramats. Però els camions *gurmetitzats* comencen a posar-se en marxa el 2008 als Estats Units, quan molts cuiners veuen impossible fer front a les despeses d'obertura d'un restaurant fix i es llancen a cuinar sobre rodes per oferir les seves creacions a un públic més ampli.

Són una moda passatgera?
Depèn de com es facin les coses i de com evolucioni el sector. Les administracions tenen moltes possibilitats de gestionar i regular l'activitat dels camions; els emprenedors tenen la responsabilitat de fer bé les coses (bon producte, bona cuina, complir requisits sanitaris, etc.); els organitzadors d'esdeveniments han de saber gestionar l'afluència de públic per no morir d'èxit, etc. Si tothom fa bé les coses, podem parlar d'un nou oci gastronòmic que ha arribat per quedar-se.

> *"Si tothom fa bé les coses, podem parlar d'un nou oci gastronòmic que ha arribat per quedar-se"*

La proliferació de *food trucks* pot desvirtuar-ne l'essència?
Sí, sempre que no es gestioni el tema com cal. Cues de dues hores per entrar o d'una hora per comprar un entrepà no ajuden que la gent vulgui tornar a aquestes cites. Però també és cert que si proliferen les fires específiques o els esdeveniments que els inclouen per aportar oferta gastronòmica, és perquè agraden al públic, que veu en aquests camions una nova manera de tastar coses.

Estem al nivell d'altres països?
Anem una mica endarrerits, com en tantes altres coses. A París, fa uns mesos, l'Ajuntament va establir una cinquantena de punts arreu de la ciutat perquè els camions de menjar s'hi puguin establir i vendre menjar. A Nova York i San Francisco els camions de menjar són part del paisatge urbà; en altres ciutats com Londres o Berlín, es plantegen ara també avenços en aquest sentit. I a Catalunya anem endarrerits respecte a d'altres territoris de l'Estat, com les Canàries, Andalusia i Múrcia.

Tot s'hi val, en un *food truck*?
No, per suposat. Per això hi ha una normativa europea que estableix uns requeriments sanitaris. Pensar que et faràs ric venent la truita de patata que fas a casa no va enlloc.

FOOD TRUCKS
Rosanna Carceller.
Ed. Librooks.
228 pàg.
Preu: 25 €.