"Los ‘food trucks’ han puesto el turbo"

Hablamos de cocina sobre ruedas con la periodista Rosanna Carceller, autora de 'Food trucks'

CARLOS G. CANO | BARCELONA | 21/06/2016 - 16:36 CET

El auge de los *food trucks* parece imparable. Caravanas *vintage*, camiones especializados en un solo plato, omnipresencia en eventos de todo tipo... El veranop pasado, ¡hasta se hicieron con un hueco en la parrilla de Televisión Española! Pero, ¿han llegado para quedarse o acabarán, como tantas otras modas, aparacados en un cuneta? La periodista Rosanna Carceller, autora de *Food trucks. Cocina sobre ruedas* (Librooks, 2016), cree que "están pisando el acelerador" y que cada vez aparecen más y mejores propuestas.

P ¿Por qué *food truck* y no gastroneta, como recomienda la Fundeu?

Siempre se puede buscar la palabra castellanizada, pero no le veo mucho sentido. Me gusta más 'food truck' porque 'food' es más amplio y más po que gastro. Pero bueno, lo importante es que la comida esté buena.

P ¿A qué achacas el auge de los *food trucks*?

Está muy relacionado con la crisis. En EE UU explota en 2007 y 2008, cuando los jóvenes cocineros no podían asumir los gastos de un establecimie y la versión ambulante supone una buena alternativa.

P A España, salvo excepciones, llegaron un poco más tarde...

En 2014, sí. Koldo Royo llevaba ya un tiempo en Palma de Mallorca, pero fue entonces cuando aparecieron grupos de gente interesada en el tema. Barcelona se montaron Van Van Market e Eat Street, y en Madrid surgió la asociación Street Food Madrid y también MadrEat.

P ¿Qué inversión requiere montar un *food truck*?

Entre 20.000 y 50.000 euros.

P *¿Son todos iguales*?

En el libro hablo de tres tipos: el food truck genuino, el que es una extensión de otro negocio y el que está asesorado por un chef con una estrella M Pero en realidad hay un cuarto tipo: el que muchas marcas utilizan como mera herramienta de márketing...

P ¿Hay alguno que te guste especialmente?

Awita Taberna, de Eduardo Pérez, un cocinero gaditano formado en restaurantes del País Vasco como Arzak o Elkano. Quería hacer cocina andalu. tenía pasta y se ha montado un 'food truck' con el que reivindica el kilómetro 0 y el patrimonio gastronómico andaluz.

P ¿De qué manera?

Se va a buscar los molletes a un pueblo que está a 100 kilómetros de Cádiz y para la entrega queda con el panadero, de madrugada, en un cruce d carreteras. Me decía que ¡parece que sea cocaína!. También usa los limones del huerto de su padre, por ejemplo. Y usa productos de una conserve Tarifa... ¡Hace una caballa acevichá espectacular! El salmorejo, lo mismo...

P ¿Algún otro ejemplo?

En Cataluña tenemos a los de Caravan Made, que ya han salido en todas partes, pero es que ¡me encantan sus bocatas! Son dos jóvenes, Silvia y J que venían del mundo de la publicidad y el audiovisiual, pero que se formaron en la Escuela Hofmann y montaron una caravana. La historia es muy porque tienen un obrador de 'coworking' en el que comparten espacio con otros emprendedores del sector gastronómico, y porque hacen unos bo gourmet, con producto ecológico y de proximidad, que están muy buenos. El otro día probé uno de carrillera con salsa romesco y calçots...

P ¿Dirías que los *food trucks* han puesto el turbo?

Yo creo que sí. La tendencia ha explotado con sus cosas buenas y cosas malas. Hay gente que se apunta al carro para ganar dinero, pero no creo vaya bien porque el publico no es tonto. Los 'food trucks' están pisando el acelerador y, además, cada vez aparecen más y mejores propuestas.

P ¿Los permisos municipales siguen siendo el gran obstáculo?

Pero es como un pez que se muerde la cola. Al mejorar la oferta, aparecen ciudades dispuestas a facilitar las cosas, como Vitoria.

P Pero no vemos *food trucks* aparcados por la calle, como en EE UU...

Comienza a existir algo parecido, pero de forma limitada porque hay un decreto de 2010 que establece que la competencia para regular los puntos ambulantes de comida la tienen los ayuntamientos, así que cada uno es un mundo. Hay algunas ciudades pequeñas que ya han dado algún paso, permitiendo que los food trucks acudan, sobre todo, a zonas de las afueras con poca oferta de restauración. El de Las Palmas ha sido el primero.

P ¿Y en Madrid y Barcelona?

Se está negocioando para conseguir algo parecido a lo de París, donde se han fijado 56 puntos en los que poder situar un 'food truck'. ¡Eso ayuda revitalizar una zona! Madrid está un poco más adelantado porque el sector está más unido, pero en Barcelona hay varias organizaciones y va más

P ¿Se ha notado el efecto Cocineros al volante?

A mucha gente del sector no le gustó el programa por lo que salía y cómo salía. Critican que no respetaban ciertos requisitos higiénico-sanitarios q sí cumplen, y también de que no se respetara el hecho de que cada 'food truck' esté especializdo en un plato o un tipo de cocin determinado. Pero dado a conocer los 'food trucks' entre el gran público. Eso es verdad.

P ¿Acabará explotando la burbuja de los *food trucks*?

No es una moda de un día, así que no creo que explote, pero todo depende de cómo actúen las administraciones, de los propietarios y de los organizadores de eventos. de los 'food trucks'. Si cuidan el producto y se respetan las normas puede bajar un poco, pero no creo que desaparezca.