

España tendrá la primera gira de "food trucks", que buscan su legalización

Noticias

Este negocio consiste en dispensar comida elaborada desde furgonetas preparadas para ello

El **primer tour itinerante de "food trucks"**, el Citroën Plateselector Food Tour, que arrancará el 19 de junio en Zaragoza, tiene como objetivo "concienciar" a las instituciones y emprendedores sobre un negocio que consiste en dispensar comida elaborada desde furgonetas preparadas para ello. "Es una manera de acercar una gastronomía muy particular en la que creemos a otros públicos fuera de la escena local y de ayudar a los jóvenes emprendedores a ejecutar su actividad", ha precisado hoy el chef ejecutivo del evento, Johann Wald, durante una rueda de prensa.

Según Wald, la idea es impulsar esta "creciente ola de nuevos gastronómicos", gente con "historias inspiradoras" -casi todos parejas jóvenes- que trabaja "por amor al arte", y que todavía enfrenta dificultades, sobre todo en relación a cuestiones legales, ya que en España la única ciudad que da licencias a "food trucks" es Sevilla. "Una de las cosas que queremos es que puedan circular por las calles cualquier día de la semana y hacer venta ambulante como en Estados Unidos y en el resto de Europa", ha defendido Wald.

El festival tendrá lugar siempre a los viernes, sábados y domingos en cada ciudad y contará con cerca de nueve puestos de restaurantes locales y siete "food trucks" con opciones de comidas callejeras de todo el mundo, siempre en espacios al aire libre. En cada ciudad, serán presentados nuevos y exclusivos tipos de comida, como una nueva receta de bizcocho creada por el chocolatero Miquel Coulibaly "adaptada al verano". "Como pueden renovarse con más frecuencia, proponen una oferta mucho más sorprendente para el público", ha destacado Wald sobre la libertad creativa de los "food truck".

En Zaragoza, el Food Tour será los próximos días 19, 20 y 21, en la Plaza de las Armas, dónde se reunirán furgonetas como Caravan Made, Eureka Streetfod, Rooftop Smokehouse y La Creperie de Mariöne, y restaurantes locales como Baobab, Jalos, Uasabi y La Ternasca. Las siguientes paradas serán San Sebastián, como parte del Surf Film Festival (del 26 al 28 junio), Bilbao (del 3 al 5 de julio) y Málaga (del 17 al 19 julio). Madrid cerrará la gira, en octubre.

Redacción