

Gastronomia artesanal vira tendência

Professor Márcio Henrique Castilho Cardin afirma que o costume de se alimentar melhor influencia desde restaurantes, padarias a comida de rua

AURÉLIO ALONSO

O food truck é a gastronomia praticada sobre rodas. O que todo mundo conhecia por carrinho de lanches, de batatas, churros e hambúrguer, ganhou ares de sofisticação com receitas mais caseiras. O coordenador do curso de gastronomia da Universidade do Sagrado Coração (USC) de Bauru, Márcio Henrique Castilho Cardin, afirma que a gastronomia no food truck é uma evolução do setor, tendência essa no mundo todo.

“Na nossa infância, a

Quando você consegue aliar qualidade com cultura, é possível vender algo diferenciado’

Márcio Henrique Castilho Cardin
Coordenador do curso de gastronomia

gente lembra dos trailers que eram aqueles lanches clássicos. A gastronomia é um setor que evoluiu como um todo no País e no mundo. De uns tempos para cá existe este boom de querer comer melhor. Isso influenciou todas as áreas da gastronomia: nos restaurantes, nas padarias e chegando até os carrinhos de lanche de rua”, explica.

Cardin destaca, no entanto, que não se trata de comida “gourmet” como muitos usam nas propagandas. “Esse termo não agrada ninguém da área. Algumas pessoas resolveram colocar esse tipo de palavra, mas muitas vezes o comerciante não mudou nada da qualidade do alimento e se coloca gourmet só para cobrar mais caro. Não enxergo isso com bons olhos”.

A expressão gourmet é o nome que se dá a um estilo de culinária mais elaborada, requintada e que atende as exigências do consumidor com gosto mais apurado e relação à qualidade e apresentação do prato ou da bebida.

A expressão gourmet está associada a uma ideia de



Márcio Castilho Cardin afirma que food truck se especializou em receita diferente como atrativo

“alta cozinha”, termo de origem francesa.

O especialista explica que o food truck é um conceito de buscar variedade de alimentos saindo do hambúrguer e do hot dog, não que esses produtos não sejam vendidos, porém ganham novas receitas e sabores diferenciados. “No food truck passa-se a trazer culturas de outros países. O principal no

cardápio é a qualidade. Não adianta vender o mesmo produto, pondo a palavra gourmet na frente.”

O coordenador ressalta que atualmente as pessoas conseguem verificar o que elas pagam quando tem mais qualidade ou não. “Alguns food trucks conseguiram associar uma comida de maior qualidade, mas algo mais artesanal”.

De uns anos para cá, cita o coordenador, a comida mais bem elaborada também chegou à comida de rua, que abrange muito mais gente. “Quando você consegue aliar qualidade com cultura, é possível vender algo diferenciado. Esse é o movimento que tem acontecido no Brasil como um todo. O brasileiro passou e enxergar a sua

Você Sabia?

O termo “food truck” foi importado dos Estados Unidos. A história do food truck começa há muito tempo atrás, por volta de 1860. Segundo referências, em 1866, no Texas, USA, Charles Goodnight já transportava alimentos e utensílios, em um caminhão militar adaptado, para servir refeições a tocadores de rebanho que viajavam por milhas para manejar o gado.

cultura e a diversidade de seus ingredientes”.

O coordenador do curso da USC explica que com a parte industrial evoluindo muito não há mais graça comprar um pão feito em uma máquina. No seu entendimento passa a ser muito mais vantajoso de sabor e qualidade algo que foi feito artesanalmente. “É uma tendência mundial”, conclui.

Empresa é especializada em adaptação de trailer e food truck

O empresário Diego Canteli é proprietário de uma empresa em Botucatu especializada na adaptação de trailers e food trucks. “É um segmento que está crescendo, é muito forte”. Esse tipo de empreendimento veio da capital e se estendeu ao país. A novela “Totalmente demais”, por exemplo, de três anos atrás, tinha um personagem dono de um food truck e influenciou na popularização da atividade. Canteli admite isso: “O negócio começou a pegar após essa novela. Tudo mundo começou a conhecer. Em São Paulo, era proibido a atividade, mas acabou liberando. Com a crise e desemprego, as pessoas faziam o acerto de suas demissões e investiam em alimentação como novo negócio para sobrevivência. A atividade cresceu.”

De acordo com Canteli, o trailer ou food truck tem um custo menor do que manter uma lanchonete, que preci-

sa ter ponto, pagar aluguel e outras despesas.

A Trailers Canteli lista trabalhos realizados para clientes em Piracicaba, Bertiooga e Campina Grande (Paraíba). Mas há diferença: há quem invista só no trailer, cujo custo é menor. O food truck exige estrutura montada em caminhão de pequeno porte, daí o custo mais alto.

Há diferenciação de investimento. Segundo Diego, se optar por adquirir um pequeno caminhão vai pagar em torno de R\$ 40 mil e mais 25 mil para fazer cozinha. O trailer custa até R\$ 17 mil além de até ser maior do que o caminhão baú.

De acordo com Canteli, é um ramo que está em alta. “O food truck é um investimento mais caro. Na Internet há várias ofertas. Compensa mais a adaptação de trailer porque sai mais em conta”, cita. Para trabalhar tanto o food truck como o trailer não tem dife-

rença quanto às exigências. O diferencial é no investimento feito para fazer a adaptação e instalação dos equipamentos de cozinha.

Conforme o Sebrae, para iniciar um negócio de food truck é necessário constituir empresa e obter concessão da prefeitura e da vigilância sanitária, que irão avaliar e autorizar o uso do equipamento (veículo).

De acordo com o material, para operar os food trucks podem ser instalados em ruas e avenidas das cidades ou em espaços privados, como lotes de estacionamentos (pagos ou não), food parks (espaços comerciais destinados ao aluguel de vagas para food trucks) e eventos.

Deve ficar atento a questões legais e de uso dos espaços públicos restringem a exploração da atividade nas ruas das cidades. Não pode ter ponto fixo, como é comum ocorrer com alguns tipos de trailers.



Trailer adaptado para receber cozinha tem empresa especializada para esse tipo de atividade

Crescimento

O mercado da alimentação fora de casa, segundo material de divulgação do Sebrae, vem apresentando crescimento expressivo nos últimos anos. Os principais motivos relacionados a este crescimento são: as mudanças no estilo de vida dos brasileiros, que hoje dedicam mais tempo ao trabalho fora de casa do que ao preparo dos alimentos; e a associação da comida fora de casa ao lazer.

Conforme o Sebrae com base no levantamento feito pela empresa de pesquisa Mintel, que perguntou a 1,5 mil pessoas como elas planejavam gastar algum dinheiro extra que receberiam neste ano - 28% responderam “comer fora”. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a alimentação fora de casa consome, em média, 31,1% do total de gastos das famílias brasileiras.

Bonjardim Restaurante

DESCUBRA ESTAS E OUTRAS MARAVILHAS

Figado c/ Bacon
3ª. feira

RABADA
5ª. feira

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA Alternado

FEIJOADA TORRESMO
4ª. feira

DOBRADINHA
6ª. feira

PAELLA PANCETA
Sábado e Domingo

CAMARÃO NA MORANGA Alternado

Todos os dias das 11h às 14h30

ACEITAMOS: Cartões de Crédito, Débito e Vale Refeição

Nações Unidas, 33-16 - F: (14) 3227-1441

Bonjardim Restaurante