

Miles de segovianos disfrutaron de la variada oferta de las 'gastronetas' que acompañaron a la IV Feria del Automóvil



En muchos países anglosajones, hacer un pequeño alto en el camino para comer en la calle o poder llevar a su casa o su lugar de trabajo algún tentempié con el que hacer más llevadera la jornada es algo más que una costumbre. En las principales calles de las grandes ciudades aparcan vehículos preparados para ofrecer diversas especialidades que pueden ir desde la hamburguesa o el perrito caliente hasta las más elaboradas variedades culinarias en lo que allí se conoce como 'food trucks', expresión que puede traducirse como 'vehículos de comida'. España se ha sumado tarde a esta moda pero a pesar de este retraso ya son muchas las 'gastronetas' que circulan por la vieja piel de toro para dar a conocer sus productos en ferias y eventos de todo tipo. El gusto por las nuevas propuestas y el impulso de programas de TV dedicados específicamente a esta nueva alternativa han espoleado no sólo a los consumidores, sino a los propios emprendedores que han decidido apostar por un negocio gastronómico sobre ruedas.

Los camiones restaurante se han agrupado en la 'Ruta Food Truck' que eligió este fin de semana a Segovia como primera parada de una caravana que recorrerá durante los próximos

meses todo el territorio nacional para mostrar al público segoviano una atractiva oferta gastronómica quizá alejada del rigor de la cocina castellana, pero tan dinámica como apetecible.

La cuarta edición de la Feria del Automóvil, organizada por Radio Segovia ha hecho posible la llegada de las 'gastronetas' que a lo largo del fin de semana han ocupado las inmediaciones de la calle Campo Azálvaro frente a la plaza de Toros para dar a conocer su oferta al público segoviano. El buen tiempo y la novedad de una propuesta hasta ahora poco conocida en la capital atrajo a miles de personas durante el fin de semana, que aceptaron la invitación y pudieron probar los platos y productos de los 15 vehículos instalados a lo largo de la vía. Parrilla argentina, comida mexicana, hamburguesas gourmet, carnes ahumadas, productos ibéricos... son sólo algunas de las variedades que los segovianos pudieron disfrutar en los vehículos restaurante, añadiendo a sus propuestas gastronómicas la originalidad de la transformación de furgonetas, roulottes o autocares en pequeños emporios gastronómicos capaces de satisfacer el paladar más exigente.

La alternativa 'food truck' llega al mercado gastronómico español con el doble objetivo de consolidarse ante el consumidor y demostrar que sus propuestas se alejan de la denominada 'comida basura', haciendo una decidida apuesta por la calidad del producto y la elaboración. Además, su concepción permite al cliente observar 'in situ' todo el proceso que lleva a la creación del plato, llegando al cliente a través de una cocina honesta y sin trucos.

[Noticia publicada en El Adelantado el día 13 de mayo de 2016](#)