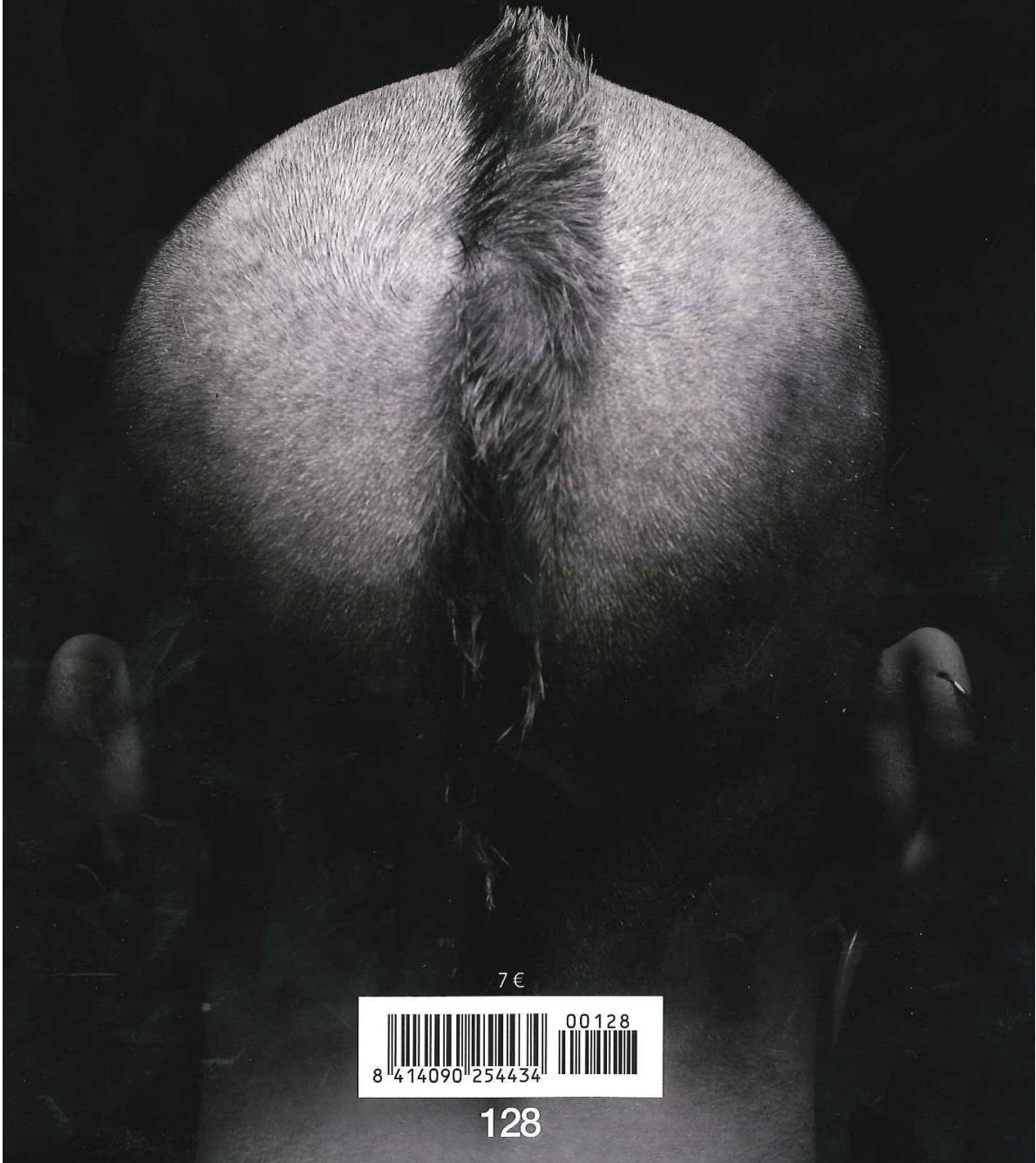


G

cocinafuturo

ENERO-FEBRERO 2013



7€



128

Street food, eterna asignatura pendiente

POR JORGE MAS*

La gastronomía necesita seguir creciendo y para ello cada vez es más necesario implantar nuevas tendencias para reinventarse con éxito. La coyuntura actual está haciendo casi imprescindible reducir el coste medio por comer fuera de casa sin por ello tener que renunciar a la calidad y a un buen disfrute organoléptico.

Para ello, es muy importante procurar que la oferta tenga un contenido lo más informal posible. La tendencia "casual food" es una nueva cultura gastronómica que cada día va cogiendo más auge, y es que está claro que los nuevos hábitos de consumo y los nuevos estilos de vida han hecho que los parones de 2 horas para comer empiecen a desaparecer entre la mayoría de la población. El público demanda ahora mismo una mayor oferta de restaurantes en los que se pueda comer rápido y bien.

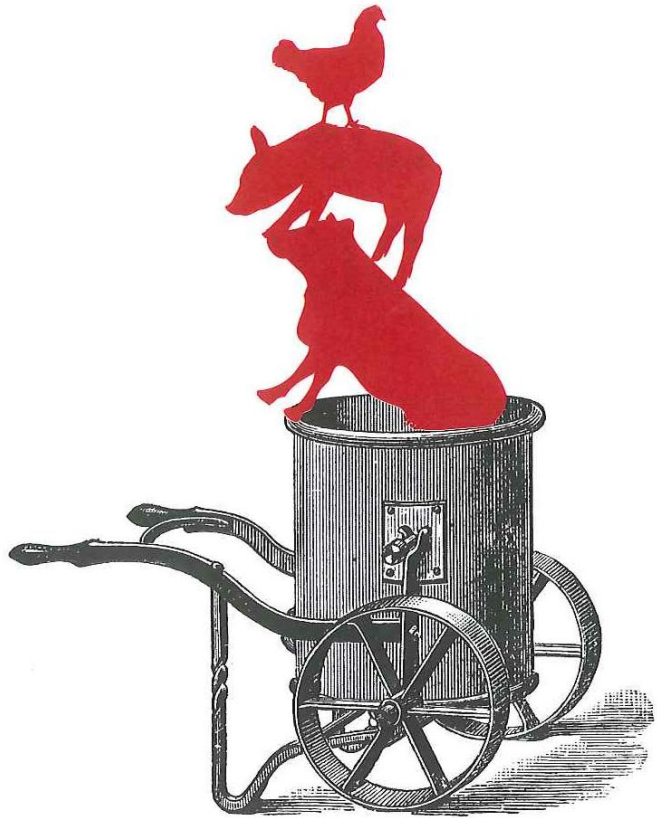
España es un país -a pesar de su actual situación económica- rico en materia prima y en profesionalidad gastronómica, y gracias a ello hay un gran potencial de oportunidades para seguir creciendo económicamente en este segmento. Ahora mismo tenemos dos mercados que marcan tendencia con un reconocimiento en todo el mundo: el Mercado de la Boquería de Barcelona y el Mercado de San Miguel de Madrid. Mientras uno es más tradicional, el otro brinda en su contenido una oferta que fomenta el consumo. Lo que necesitamos hoy son más pro-

yectos como estos dos ejemplos, que fomenten el consumo y tengan éxito.

La verdad es que todavía está todo por hacer y podemos importar muchos conceptos que triunfan en Europa y EEUU. Por citar algunos, en EEUU siempre nos han llamado la atención esos carritos tan populares en la calle vendiendo Hot Dog, carritos móviles que ya a principios del siglo XX se popularizaron por las calles de New York. Entre ellos, uno de los pioneros fue el polaco Nathan Handwerker.

En Londres abren un nuevo lugar llamado BOXPARK, (www.boxpark.co.uk), donde se apilan contenedores de mercancías y se tunean interiormente, ofreciendo moda en la planta inferior y en la superior "casual food" con propuestas muy creativas: mexicana, clásica típica inglesa, americana, vegetariana... un buen lugar con un concepto muy innovador.

En nuestro país, la normativa es un tanto estricta y queda a veces muy limitada a recintos de uso privado, lo que hace muy exclusivo y minoritario su disfrute y, a la vez, frena la inversión por ser excesivamente temporal. Estamos faltos de proyectos de bajo coste, diferenciados y que puedan aportar un gran valor al consumidor final. En síntesis, es MÁS x MENOS. Es necesario crear proyectos rentables y que potencien el consumo, y con el "Street Food" esto es viable.



¿Os imagináis que -como pasa en New York u otras ciudades- los ayuntamientos permitieran cerrar temporalmente calles pequeñas a la hora de comer para organizar un "Street Food", o montar en parques como el Retiro u otros, una zona de "Food Court" diferenciada? Con proyectos móviles de baja inversión podríamos hacer proyectos gastronómicos que conseguirían conquistar grandes paladares; la creatividad entre los expertos de este sector es lo que menos falta.

No obstante, para ello es necesario tener la posibilidad de modificar normas y ordenanzas municipales, ya que sin una normativa que regule bien la degustación, el "Street Food" también quedaría muy limitado.

Hemos de abrir horizontes y entender que los tiempos cambian y hay que adaptar las normativas a las nuevas necesidades; es una lástima ahogar a un sector con tanto potencial y tantas ganas de seguir innovando.

¿Hasta cuándo vamos a tener que esperar, para ver carritos de tex-mex, carritos de hamburguesas, carritos de hot-dogs, carritos de sushi, carritos de patatas bravas, carritos de cocina mexicana o de comida chifa para disfrutar en cualquier parte de la ciudad y sin renunciar a la informalidad de poder comer por las calles? Todo está aún por hacer en un país donde la gastronomía tiene mucho futuro.

**Jorge Mas es Consejero Delegado de MASGOURMETS*