



Associazione No Profit Streetfood ®



L'Associazione nazionale Streetfood per il 2016 lancia in anteprima "4 wheels"  
"FOOD TRUCK": ECCO QUANTI COSTI (E QUANTA BUROCRAZIA) PER AVVIARNE UNO  
Dai 20 fino agli 80 mila euro per acquistare e allestire un food truck di moderna  
concezione. La burocrazia costa poco in termini di soldi, di più a livello di tempo. In  
Italia una moda che però deve avere delle solide basi di gestione d'impresa

Il miglior cibo di strada italiano targato "Streetfood" nel 2016 riparte da marzo con la prima data del tour nazionale e lo farà una vera e propria novità: saranno infatti presenti per la prima volta i "food truck", gli operatori sul furgoncino attrezzato con il nuovo progetto firmato Streetfood che prende il nome significativo di "4Wheels", un marchio che richiama il cibo su ruote ma gli organizzatori sono sempre "quelli con la tendina". Insomma in un periodo in cui proliferano in ogni dove eventi legati a questa "moda", l'unica associazione, la prima in Italia ad aver riunito e tutelato gli operatori di strada, è stata chiamata e richiamata per promuovere eventi in tutto il corso dell'anno.

"L'Associazione Streetfood ha iniziato per prima in Italia nell'organizzazione di eventi itineranti lungo lo Stivale e nel 2010 dovette andare a cercare con la proverbiale lanterna chi faceva cucina di strada su gazebo o su foodtruck che ancora erano concepiti con meccaniche e attrezzature obsolete - spiega il presidente dell'associazione, Massimiliano Ricciarini - e con il tempo l'Associazione ha lanciato una vera e propria tendenza incentivando così domanda e offerta: emulazione da parte di un sempre maggior numero di neo organizzatori di eventi e proliferare di un sempre maggior numero di operatori del settore". Nascono così anche nuove realtà di costruttori di mezzi su ruote per la somministrazione di cibi e bevande, quelli che oggi con neologismo britannico o americano siamo soliti chiamare Food Trucks.

Dal "furgone" al food truck moderno. Chi ha sempre costruito mezzi di vecchia concezione si è convertito e si è ingegnato nella progettazione di mezzi con più cura per l'immagine e il design. Altri sono andati addirittura a modificare la struttura esistente di vecchi mezzi delle varie marche: dall'Ape Piaggio o il Porter, Al furgone cabinato su base Ducato o Iveco o Mercedes ma anche il Citroen HY o il mitico pulmino Volkswagen T1 o T2, quello che negli anni '70 veniva decorato con fiori e preso di mira dagli hippies di tutto il mondo e la lista potrebbe proseguire quasi all'infinito perché l'inventiva e la creatività si sprecano.

Quanto costa avviare un truck. Dall'ordine al mezzo finito passano settimane, ma l'attesa non è l'unico limite. Per qualsiasi progetto ci vogliono dai 20 ai 40 mila euro di investimento, ma per i progetti più estrosi e frutto di inventiva magari commissionati a professionisti di lungo corso si possono raggiungere (e in certi casi superare) anche gli 80 mila euro (un tradizionale gazebo per il cibo di strada prevede un investimento medio dai 5mila agli 8-10mila euro tra furgone di appoggio, struttura e attrezzature professionali per la cucina, frigoriferi, piani di appoggio, pulizia, lavamani, illuminazione, grafica promozionale...). A questi costi si devono aggiungere quelli dell'espletamento delle procedure burocratiche e di acquisizione della licenza e del requisito attraverso corsi professionalizzanti: a pagamento pure quelli. Per tutto ciò si deve preventivare una cifra dalle 300 o anche 500 euro in su.

I rischi del mestiere. "Come per tutte le attività imprenditoriali il rischio è quello di non sapersi presentare bene pur avendo un'immagine accattivante o di non riuscire a vendere perché chi investe grosse cifre in questi food trucks pensa di recuperare nel breve termine caricando sul prezzo di vendita del panino o del cartoccio - sottolinea Ricciarini - il cliente trovandosi al

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

Streetfood project di Massimiliano Ricciarini – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo  
Contatti stampa: [press@streetfood.it](mailto:press@streetfood.it) - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222

cospetto di un panino di ridotte dimensioni e a un prezzo che si aggira o supera gli 8 euro non ci pensa due volte e magari ripiega sul ristorante”.

Meglio il gazebo o il food trucks? Pro e contro. Lavorare su gazebo presenta molte difficoltà nella cura dell'immagine e tempo per montarlo ed allestirlo di tutto punto e quindi "sbaraccare" alla fine dell'evento. Due aspetti positivi è che certi tipi di cotture come la carne su brace (arrosticini o asado argentino o bombette pugliesi per esempio) non può essere fatta dentro un abitacolo. Altro vantaggio è quello di lavorare allo stesso piano del cliente e quindi di riuscire a farlo assistere alle varie fasi di preparazione del cibo e della sua cottura. Lo svantaggio del mezzo attrezzato è quindi quello di ridotta vicinanza cliente-venditore e di non poter fare molti prodotti all'interno dell'abitacolo e/o di non riuscire a far vedere al cliente le fasi di preparazione. I vantaggi del truck sono maggior pulizia e più alto impatto grazie al design e all'immagine più curata, quindi semplicità di manovra e di rapidità di piazzamento e inizio attività.

Il progetto "4Wheels". I food truck con la tendina sono la grande novità delle attività 2016 promosse dall'Associazione Streetfood. Sotto il marchio "4Wheels" infatti saranno ben due per ora gli eventi esclusivi in programma, ad Arezzo in Toscana, dall'8 al 10 aprile e a Chioggia, in Veneto, dal 13 al 15 maggio. «Abbiamo coinvolto tre truck già nel nostro primo evento nel 2010 a Marciano (Ar) - conclude Ricciarini - e già da allora avevamo chiaro in mente come questo settore si sarebbe sviluppato e oggi abbiamo la conoscenza e i giusti mezzi per poter allargare questo mondo anche a questo genere di operatori di strada». Si tratta di un modo di interpretare in chiave moderna il cibo di strada, pur non perdendone i valori essenziali che sono poi quelli raccolti dal decalogo del cibo di strada che l'associazione porta avanti e con il quale seleziona i propri partner.

L'Associazione Streetfood. Nata ad Arezzo nel 2004, è stato il primo progetto in Italia a promuovere il cibo come cultura e il cibo di strada come format vincente in quanto "riassume in un cartoccio" storia e tradizioni di ogni regione d'Italia da gustare con le mani. Nel 2015 sono stati 28 gli eventi in tutta Italia toccando quasi due milioni di persone che hanno consumato cibi di strada in quantità record. Un successo non solo per gli organizzatori degli eventi, ma da condividere con gli operatori economici del settore e le realtà territoriali che hanno creduto in questo progetto. Anche decine di eventi collaterali, momenti di confronto e convegni, un concorso dedicato alla stampa nazionale e decine di concerti che hanno fatto da sfondo alle varie tappe.

STREETFOOD 4WHEELS - 7 marzo 2016 - C.s. 03