



## Comida boa em QUALQUER LUGAR

Frota com mais de  
200 food trucks  
invadiu a cidade e se  
juntou às tradicionais  
barracas e quiosques  
de comida de rua

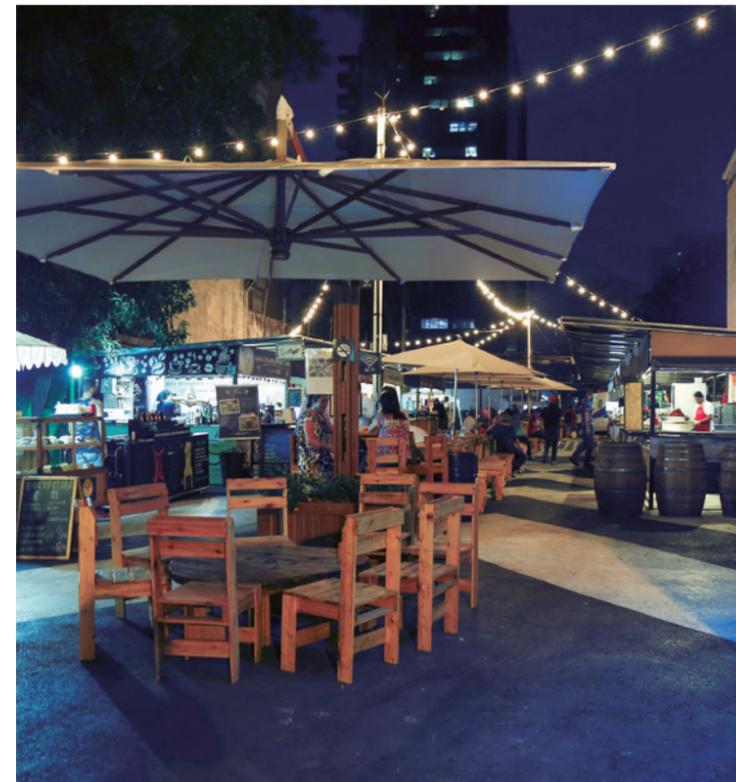
Comida de rua sempre existiu em São Paulo, e a regulamentação municipal para o setor, ocorrida no ano passado, expandiu o universo para além dos pipoqueiros e vendedores de cachorro quente. Chegaram os food trucks. O modelo, surgido nos Estados Unidos, rapidamente ganhou força por aqui. Existem 215 deles operando hoje na cidade, segundo a Associação Paulistana de Comida de Rua. Toda semana há um novo evento de venda de comida itinerante, tanto na capital quanto no interior paulista.

Os “trucks” invadiram as tradicionais feirinhas, como a do bairro da Liberdade e a da Praça Benedito Calixto, em

Pinheiros. Mas todos convivem bem, já que as barracas e quiosques passam a ser convidados a integrar os parques e eventos de food trucks e aumentam as opções para o público. Percorremos alguns food parks e vamos dar dicas para você comer bem pagando preços justos, sem cair em armadilhas.

### Francês sobre rodas

Inaugurado em agosto, o Piknik Faria Lima reúne cerca de 40 expositores, incluindo barracas e vans. Entre os que valem a ida ao lugar está o Le Casserole. A versão sobre rodas do tradicional restaurante do Largo do Arouche serve pratos como picadinho ao molho de vinho com batatas (R\$ 28) e brochete (R\$ 22),



Inaugurado em agosto, o Piknik Faria Lima reúne cerca de 40 expositores, incluindo barracas e vans, em espaço democrático

um espeto de carne acompanhado de pão. Na matriz da casa, esses valores não pagam nem a entrada mais barata, a terrine de pato, que custa R\$ 33.

Uma questão na qual vale prestar atenção – em qualquer food truck ou barraca – é a quantidade de comida servida. Em geral, as porções são pequenas. Se tiver dúvidas, vale pedir, antes de escolher, para ver o tamanho do prato ou do lanche. Alguns comerciantes colocam no balcão modelos feitos em resina no tamanho real daquilo que vendem, facilitando a tarefa do comensal. Outros desviam da pergunta, enaltecendo a qualidade do produto. Fuja desses – porque, cá entre

nós, quantidade também é importante. Afinal, você não quer ir embora com fome nem gastar o dobro do planejado para se alimentar. [O engano aconteceu com esta repórter que vos fala. Pedi no food truck Lox um sanduíche de salmão defumado. Paguei R\$ 22. Contudo, o lanche era diminuto. Descobri depois que a barraca que oferece a melhor relação entre custo e benefício dentro do Piknik é a Henry's, que vende um prato de entrecôte (contrafilé) de tamanho respeitável, acompanhado de batatas fritas, farofa e molho, cobrando R\$ 28.]

Como fica próximo à esquina de duas avenidas movimentadas – Rebouças e Faria Lima –, o público ali nos dias de

semana é formado pelo pessoal dos escritórios da região, enquanto nos fins de semana recebe famílias em busca de um passeio diferente. Há um pulupula para as crianças gastarem energia e oficinas de brinquedos, além de pequenos shows aos sábados e domingos. O Piknik funciona todos os dias, das 11h às 22h. Não há estacionamento próprio. Os estacionamentos dos arredores custam a partir de R\$ 8 a primeira hora. Felizmente, é fácil chegar de Metrô: fica entre as estações Faria Lima e Fradique Coutinho, da Linha Amarela.

### Shopping e parque

Na zona leste da cidade, o local que reúne food trucks é o estacionamento



## Uma questão na qual vale prestar atenção é a quantidade de comida servida. Em geral, as porções são pequenas

do Shopping Anália Franco. O evento acontece em alguns fins de semana, do meio-dia às 21h, e reúne 25 vans por edição. O ponto oferece shows musicais para garantir a animação. Entre as estrelas, está a perua Kombi do Só Coxinhas, que vende o salgado nos sabores frango, frango com catupiry, queijo, cream cheese com alho-poró, ricota com espinafre, carne seca, calabresa e frango com bacon, além de doce de leite, brigadeiro e de Nutella. A porção com 14 minicoxinhas custa

R\$ 12. A franquia já conta com cinco carros circulantes por outros food parks e ruas.

No Parque Burle Marx, no Morumbi, a recém-inaugurada praça gastronômica recebe food trucks como o Flamingo, que faz bem servidos sanduíches como o hambúrguer Flamingo Bomber (R\$ 22). A refeição, preparada no pão artesanal, leva carne Angus, tirinhas de suíno crocantes, alface *frisée*, tomate-cereja assado e maionese especial.

O programa no parque, cuja área verde é parte remanescente da Mata Atlântica original, agrada quem aprecia o contato com a natureza. Os furgões ficam na área de piquenique, à sombra das árvores, das 10h às 18h,

uma ou duas vezes por mês, aos sábados e domingos. A administração se empenha em divulgar que a sustentabilidade está presente em todas as atividades da instituição, seja em pequenos cursos de educação ambiental, seja em critérios de destinação do lixo. O estacionamento, localizado em um anexo, custa R\$ 12 aos fins de semana, e o dinheiro arrecadado é revertido para a manutenção do parque.

### Centro da cidade

Visitamos duas vezes o Marechal Food Park, que, com 4 mil metros quadrados, abriga 30 pontos de venda de comida, entre food trucks, barracas, trailers, carrinhos, quiosques e food bikes, junto a uma profusão de contêineres.

Antes de tudo, fomos à inauguração, em 1º de agosto, quando constatamos vários problemas no funcionamento, como a falta de guarda-sóis nas mesas e certos estabelecimentos que anunciavam pratos nos cartazes, mas não os tinham para servir. Na segunda visita, alguns meses depois, vimos que houve melhora e esses problemas já não acontecem mais.

O food park foi montado em um terreno ao lado da estação Marechal Deodoro do Metrô (Linha Vermelha), no qual anteriormente operava um estacionamento. O acesso facilitado faz o lugar encher aos sábados, domingos e feriados, não raro com disputa por mesas. Em dias de semana, costuma ser tranquilo. Funciona das 11h às 15h30 às terças e quartas-feiras; e de quinta a domingo, das 11h às 21h.

A oferta maior é de hambúrgueres, como na maioria dos parques de food trucks. Alguns são mais apetitosos, como o British Burger e Potato, que vende hambúrguer recheado de *foie gras* (R\$ 30). O lanche leva vinho Marsala, alface, tomate e queijo *brie*. Para sobremesa, boa opção é o sonho da Sonheria Dulca, montada sobre uma bicicleta. De massa leve, o quitute é recheado na hora com creme de baunilha tradicional, pistache, geleia de goiaba, coco, doce de leite, brigadeiro ou gianduia. Embora pequeno (oito centímetros de diâmetro, mais precisamente), é saboroso. Já decidir se os R\$ 10 pagos pelo doce são (ou não) um bom preço, fica a critério do bolso e da percepção de cada cliente.

O Napoleon vende lanches de calabresa, linguiça artesanal e costela desfiada. No espaço, costuma estacionar

também uma filial do famoso Mocotó, restaurante de comida nordestina do chef Rodrigo Oliveira, que depois de inaugurar o Esquina Mocotó ao lado da matriz, na Vila Medeiros (zona norte de São Paulo), colocou rodas na cozinha e tem levado seus temperos a feiras e eventos. Um contêiner com o nome Paris SP vende comida francesa com uma discutível relação quantidade/preço: um espetinho de carne (que atende ali pelo nome de “brochette francesa”), servido com quatro batatinhas fritas, custa R\$ 22. As empanadas argentinas da barraca Las Medicinas parecem boas. Custam R\$ 7 cada. Há ainda tapiocas salgadas e doces, além de doces diversos: bolos, brigadeiros e macarons.

As empresas KQI Produções (a mesma do Butantan Food Park, que fechou no começo de outubro) e Contain, responsáveis pelo empreendimento, divulgaram investimentos de R\$ 1,5 milhão nas instalações do Marechal Food Park.

Estivemos ainda em alguns eventos breves de comida de rua, como o montado no Memorial da América Latina junto ao Mercado Mundo Mix; na comemoração dos 50 anos da personagem Magali, de Mauricio de Sousa, sediada pelo condomínio Jardim das Perdizes, na Barra Funda; e na feira organizada no pátio da Cinemateca Brasileira, na Vila Mariana, da qual vale destacar o Bike Café, bom para tomar um café expresso (R\$ 4), e Los Mendozitos, turma que vende vinho argentino de boa qualidade a partir de R\$ 10 a taça.

Já quem quiser provar a comida de um “truck” bem avaliado por críticos, pode ir até o Buzina Food Truck. Um dos pioneiros do ramo, ganhou este ano o prê-

mio de Melhor Comida de Rua dado pela revista *Prazeres da Mesa*.

### Como achar as vans

Os food trucks não se mantêm sempre nos mesmos lugares. Esse é o espírito do negócio: alguns param em saídas de faculdades, casas de shows e outros pontos de grande concentração de pessoas. A maioria, no entanto, abriga-se dentro dos parques pelas facilidades oferecidas, como segurança e acessos a água, mesa e banheiro para os frequentadores. Cada um divulga o itinerário em sua própria página das redes sociais.

Já para consultar as informações reunidas num só lugar, a ferramenta pode ser o guia online “Food Truck nas Ruas”, que possui também a versão em forma de aplicativo para celular. Estão agrupados dados de comidas sobre rodas em São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Pernambuco, além da recente inclusão de listas separadas de food bikes e food carts (carrinhos de comida) paulistanos. Encontre o seu e bom apetite! &

### SERVIÇO

#### Guia dos food trucks

[www.foodtrucknasruas.com.br](http://www.foodtrucknasruas.com.br)

#### Food Truck Weekend

Shopping Anália Franco. Estacionamento externo. Avenida Regente Feijó, 1.739 – Tatuapé: [www.shoppinganaliefraanco.com.br](http://www.shoppinganaliefraanco.com.br)

#### Marechal Food Park

Estação Marechal Deodoro do Metrô (Linha 3 – Vermelha). Rua Dr. Albuquerque Lins, 504 – Santa Cecília: [www.facebook.com/MarechalFoodPark/](http://www.facebook.com/MarechalFoodPark/)

#### Piknik Faria Lima

Avenida Rebouças, 3.128 – Pinheiros: [www.piknikpark.com.br](http://www.piknikpark.com.br)