



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

JUSTIFICATIVA - PL 0258/2015

O presente projeto de lei tem por objetivo destacar e promover a comida de rua, onde o festival visará mesclar o convívio popular, gastronomia de qualidade e preços acessíveis.

Famosos em países do exterior, os food trucks estão chegando ao Brasil e acabam de encontrar ótima receptividade dos cidadãos de São Paulo. Esses veículos utilitários são verdadeiras lanchonetes e restaurantes sobre rodas que se locomovem pela cidade e param em alguns pontos para fazer a venda de alimentos. Percebe-se a aglomeração destes em determinados locais criando verdadeiros food park, ou seja, áreas destinadas exclusivamente a caminhões, carros e barraquinhas que vendam comida.

Tudo começou em 1872, com o americano Walter Scott que vendia tortas, sanduíches e cafés em uma carroça. Seus clientes eram os trabalhadores de jornais de Providence, no estado de Rhode Island, Estados Unidos. O modelo foi muito copiado e se espalhou para outras regiões dos EUA.

No final da década seguinte, um sujeito chamado Thomas H. Buckley começou a fabricar carroças preparadas especialmente para servir comidas, com imãs, refrigeradores e até fogões acoplados. Os modelos eram muito coloridos e chamativos.

Após a Segunda Guerra Mundial, caminhões de comida móveis alimentavam os trabalhadores dos subúrbios nos EUA, regiões que tinham poucos restaurantes e uma população cada vez maior. Nessa época, os food trucks eram sinônimo de comida barata, sem muita preocupação com a qualidade. E foi mais ou menos assim durante todo o século 20.

Até que veio a crise de 2008, que derrubou a economia americana e levou junto muitos restaurantes tradicionais. Quando os EUA começaram a se recuperar, alguns empreendedores tiveram a ideia de levar comida de qualidade pra rua investindo pouco. Outra vantagem dos carrinhos e trailers era a possibilidade de mudar de lugar de acordo com a demanda da população. Pronto, estava aí a solução. Essa coisa meio amadora, dos carrinhos de comida, foi incorporada ao conceito e os donos de food trucks resolveram incrementar o cardápio, com itens gourmet.

A moda chegou ao Brasil em 2012, quando os primeiros food trucks gourmet surgiram em São Paulo. Agora, os parques de food truck já fazem parte do roteiro turístico das grandes cidades brasileiras e da paisagem urbana. Deu tão certo que a moda gourmet fez surgir uma outra tendência da alta gastronomia.

Portanto, trata-se de um projeto de interesse público, onde contamos com o apoio dos Nobres Pares no sentido de ver nossa proposta aprovada.

Publicado no Diário Oficial da Cidade em 28/05/2015, p. 74

Para informações sobre o projeto referente a este documento, visite o site www.camara.sp.gov.br.