

Las fiestas son más originales con un food truck, según Retro Trucks

Los restaurantes sobre ruedas son una estupenda idea para amenizar todo tipo de eventos. Retro Trucks, líderes del sector, desvelan las claves de esta tendencia que no deja de ganar seguidores en todo el mundo

Llegado el momento de organizar una fiesta, la originalidad es una de las cosas más buscadas. Los invitados agradecen mucho que no se haga lo mismo de siempre, y quienes la organizan, quieren sorprender al máximo. La opción que ofrece Retro Trucks es una de las más solicitadas tanto por este factor como por ser una tendencia en alza. Se trata de los food trucks, furgonetas en las que se elaboran y sirven platos de varios tipos. La lista de opciones es casi interminable.

Una novedad que no es nueva

A pesar de que los food trucks se han convertido en una revolución ahora, en el siglo XXI, lo cierto es que los primeros se remontan a hace dos siglos. En los Estados Unidos comenzaron a circular camionetas en las que se servían platos a quienes trabajaban en zonas lejanas, y no podían acercarse a las cantinas para comer.

Al principio se servían platos ‘fríos’, no cocinados en el momento. Pero poco a poco se fueron adaptando los carros para incorporar cocinas en las que se hacían preparaciones calientes.

Desde los ranchos más lejanos, el concepto se fue acercando a las ciudades. Sobre todo con la revolución industrial, cuando los trabajadores hacían jornadas muy largas, y al acabar se encontraban con restaurantes cerrados por la noche. Las camionetas llevaban la comida y podían cubrir esta necesidad.

En la segunda mitad del siglo XX, con la llegada de extranjeros para trabajar, se empezó a demandar otro tipo de platos distintos a los tradicionales, como burritos y otras comidas que recordaban en parte a cada uno de dónde procedía. Así, junto a la necesidad de hacerlo deprisa y de forma económica, nació el concepto de comida rápida fusión. Tendencias como el Tex Mex dieron lugar a una revolución, dentro y fuera de USA.

Hoy, el concepto sigue evolucionando y se ha extendido a todo el mundo, con food trucks de todo tipo, aunque los que triunfan sin duda son los que recuerdan en parte a las furgonetas de esa segunda mitad del siglo XX, que en <https://retrotrucks.es/> se pueden reservar para amenizar fiestas y darles un aire vintage.

Una fiesta es más original con un food truck

‘Si quieres que los invitados a tu próxima fiesta se lleven un grato recuerdo, no dejes de incorporar un food truck. Estas pequeñas joyas culinarias sobre ruedas tienen mucho éxito tanto por su

aparición como por las posibilidades que ofrecen"; según Retro Trucks.

Se puede encontrar furgonetas de reparto clásicas convertidas en puestos de servicio, y caravanas para espacios reducidos. Y si se desea algo más grande, en retrotrucks.es tienen incluso camiones con vitrina, muy parecidos a los food trucks que cada día paran en el corazón de muchas ciudades de Estados Unidos, donde lo habitual es acudir a estos puestos a la hora del almuerzo.

Los food trucks son ideales para todo tipo de eventos, como bodas y celebraciones, presentaciones de productos o campañas de publicidad. Llaman mucho la atención, y la gente no puede resistir la tentación de acercarse para ver qué es lo que se sirve en ellos.

Además, se pueden adaptar a muchos estilos de comidas. Desde hamburguesas y bocadillos hasta platos de alta cocina, en los fogones se elaboran platos que no tienen nada que envidiar a los de una cocina fija. Y todo con la ventaja de poder llevarlo a dónde se desee. Se puede probar a aparcarlo en un jardín o frente a la puerta por la que saldrán los invitados.

"¿Aún no has probado los food trucks? En cuanto lo hagas, solo querrás encontrar una excusa para disfrutarlos de nuevo", recomiendan desde Retro Trucks.

Datos de contacto:

RETRO TRUCKS

<https://retrotrucks.es/>

616 456 642

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Marketing](#) [Entretenimiento](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>