

Sarà la suggestiva serra del **Tepidarium**, all'interno del **Giardino dell'Orticoltura a Firenze**, ad accogliere le cucine di strada italiane e straniere, per la prima edizione di **"Cucine di Strada – Beer&Street Food"**, che dal **21 al 23 novembre 2013**, celebrerà il matrimonio tra la migliore tradizione del cibo di strada e le eccellenze birrarie nostrane e straniere.

Un'occasione unica per assaporare gustose prelibatezze realizzate sul momento da cucine esperte, selezionate dal gastronomo Chef Kumalé, provenienti da ogni regione d'Italia e persino dall'estero: dagli arancini siciliani al fiorentino lampredotto, dalle olive ascolane ai tacos e burritos messicani, dal cous cous marocchino alle porchette umbre e toscane scelte da Porchettiamo, il festival delle Porchette d'Italia. Senza escludere dolci tentazioni come necci, cannoli e il gelato artigianale.

Protagonista anche la buona birra, con circa trenta birre artigianali alla spina selezionate da Fermento Birra tra affermate realtà regionali e nazionali, senza dimenticare la tradizione tedesca, inglese e belga presente con un corner dedicato. E se tra gli svariati colori, profumi e sapori il visitatore rischia di perdersi, ci penseranno gli stessi mastri birrai a servire e raccontare le loro creature.

Un evento animato da show cooking, per scoprire i segreti della cucina con la birra, da degustazioni guidate all'insegna del miglior abbinamento tra cibo di strada e birra, impreziosito da presentazioni ed incontri con esperti del settore.

Cucine di Strada è un evento, inserito nel programma della Biennale Enogastronomica Fiorentina 2014, organizzato da Fermento Birra e da Anna7Poste Eventi & Comunicazione.

Per informazioni:

www.cucinedistrada.it – info@cucinedistrada.it

Cell. 392.5398191