Street Food, la festa è a Firenze

Cucine di strada e ambientazione chic. Sarà infatti la suggestiva serra del Tepidarium, all'interno del Giardino dell'Orticoltura di Firenze, ad accogliere **la prima edizione di Cucine di Strada – Beer & Street Food che, dal 21 al 23 novembre 2014**, 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 gastronomade **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. Ovviamente, ci saranno gli immancabili showcooking e incontri con estei del settore. Anche del settore birra: già, perché al Tepidarium ci saranno anche una una trentina di birre artigianali con i loro produttori.