



Margherita, marinara, capricciosa, carbonara, Norma, quattro stagioni, Bufala, ortolana: indipendentemente da quale sia il suo condimento, **la pizza è il simbolo dell'italianità per eccellenza e dal 2017 riconosciuta inoltre patrimonio UNESCO**. La **True Italian Pizza Week Berlin** intende celebrare uno degli emblemi della cultura gastronomica del Belpaese con un'iniziativa speciale che coinvolgerà le migliori pizzerie della capitale tedesca.

L'evento. La seconda edizione della True Italian Pizza Week Berlin si svolgerà dal 12 al 18 aprile 2018 presso ognuno dei [29 locali partecipanti](#). I berlinesi potranno recarsi nelle pizzerie coinvolte e richiedere il menù dell'evento: sarà possibile gustare un'autentica pizza italiana (a scelta tra due tipologie) accompagnandola a una birra, un bicchiere di vino o una bibita analcolica al prezzo esclusivo di 10€. Come anche tutte le altre manifestazioni organizzate da True Italian, l'evento intende promuovere l'eccellenza e la varietà della vera cucina italiana all'estero. L'evento è organizzato in collaborazione con [l'Istituto italiano di cultura di Berlino](#) e [Pizza Schule](#), mentre sponsor sono [Blade/Birra Moretti](#), [Acqua Panna/San Pellegrino](#), [Centro Italia](#), [Enoteca Enzo](#) e [SR Gastrogeräte](#). Infine, grazie al supporto del [Comune di Napoli](#) e dell'hotel [Skyhouse](#) il primo premio in palio per il contest fotografico che sarà organizzato in occasione dell'evento sarà un soggiorno a Napoli. Media partner dell'evento sono [Berlino Magazine](#), [Buongiorno Italia](#), [Berlin Loves You](#) and [Berlin Amateurs](#).

La mappa. Per l'evento verrà realizzata un'apposita mappa ricalcata su quella dei trasporti di Berlino in cui le stazioni saranno sostituite dalle pizzerie partecipanti. La mappa sarà un oggetto da conservare e poter utilizzare anche dopo l'evento per orientarsi nell'ampia offerta gastronomica della città.

Il progetto True Italian. [True Italian](#) è un network che mira a preservare gli autentici locali italiani a Berlino, identificandoli attraverso il marchio e organizzando una serie di iniziative durante l'anno. True Italian sono tutti quegli ambasciatori della cucina italiana che, a partire dalla scelta degli ingredienti, dimostrano quotidianamente il proprio impegno per la diffusione del mangiare bene. Sia chiaro: quando si parla di True Italian al centro non c'è la nazionalità del cuoco, gestore o proprietario, ma l'approccio alla cucina. Originalità delle ricette e ingredienti di qualità: queste sono le due parole chiave dei ristoranti True Italian.



Le qualità di una vera pizza italiana. La pizza è per definizione un alimento sano. Se preparata secondo la tradizione, l'impasto di una pizza contiene una determinata quantità di lievito e viene fatto maturare da 9 a 72 ore. Se dopo aver mangiato una pizza si prova una sete feroce e ci si sente gonfi, significa che l'impasto conteneva una dose eccessiva di lievito oppure che non era stato fatto maturare abbastanza. Purtroppo non lo si capisce dal sapore, che può risultare in entrambi casi buono, ma la digeribilità cambia completamente. Una vera pizza italiana è leggera, gustosa e realizzata con tutti ingredienti di ottima qualità. Questo è il criterio che ci ha guidati nella scelta delle pizzerie coinvolte nella True Italian Pizza Week.

Celebriamo la varietà della pizza. La True Italian Pizza Week offre un assaggio di quanto la pizza possa essere un alimento che varia nella presentazione e negli ingredienti senza perdere la sua semplicità e il suo sapore gustoso. Partecipano all'evento pizzerie che realizzano la tradizionale pizza napoletana come [Malafemmena](#), [Prometeo](#) e [Monella](#) e ristoranti storici come [Muntagnola](#) e [Francucci](#) che hanno condotto uno studio sull'impasto che li ha portati a scegliere farine particolari che rendono l'impasto leggero e fragrante. Ma partecipa anche [Pizzare](#), che attraverso le tecniche più moderne realizza ogni giorno pizze perfette e gustose, [Rosso Berlin](#), che offre la particolarissima e croccantissima "pinsa romana" e infine [Luisa Kocht](#) con la sua Montanara, la pizza fritta tipica di Napoli.

True Italian Pizza Week Berlin: 12 - 18 aprile 2018

Lista delle pizzerie partecipanti con indirizzi, orari e pizze offerte in italiano [a questo link](#)

[Evento Facebook](#)

Pagina Facebook: [True Italian \(@TrueItalianAuthenticFood\)](#)

Sito web: [trueitalian.top](#) - Instagram: [trueitalianberlin](#)

Prossimi eventi True Italian

Estate 2018: [Italian Street Food Days](#)

27 - 30 settembre 2018: [72 hrs True Italian Food](#)

Novembre 2018: [Pasta Fresca Week](#)