



Margherita, Marinara, Carbonara, Capricciosa, Vegetariana, Pinsa Romana und frittierte Pizza: Unabhängig von ihrer Sorte gilt die Pizza als **Symbol des Italienischseins** schlechthin und **seit 2017 auch als UNESCO-Weltkulturerbe**. **True Italian Pizza Week Berlin** zielt darauf, ein der Sinnbilder der Esskultur Italiens durch eine besondere Veranstaltung zu feiern, an die sich die besten Pizzerias Berlins beteiligen werden.

**Das Event.** True Italian Pizza Week findet zum zweiten Mal vom 12. bis zum 18. April 2018 in den [29 am Event teilnehmenden Lokalen](#) statt. Während dieser Woche können Berliner in den beteiligten Pizzerias ein spezielles Menü kosten: Eine authentische italienische Pizza (zur Auswahl unter zwei Sorten) zusammen mit einem Gals Wein, Bier oder Softdrink zum besonderen Preis von 10€. Das Event wird zusammen mit dem [italienischen Kulturinstitut Berlin](#) und [Pizza Schule](#) veranstaltet. Dank der Unterstützung der [Gemeinde von Neapel](#) und des [Skyhouse](#) Hotels können wir dem Gewinner unseres Fotowettbewerbs eine Reise nach Neapel schenken. Sponsoren des Events sind [Blade/Birra Moretti](#), [Acqua Panna/San Pellegrino](#), [Centro Italia](#), [Enoteca Enzo](#) und [SR Gastrogeräte](#). Media-Partners sind [Berlino Magazine](#), [Buongiorno Italia](#), [Berlin Loves You](#) und [Berlin Amateurs](#).

**Die Karte.** Während der sieben Veranstaltungstage wird man eine den Berliner U-Bahn-Plan nachzeichnende Karte zur Verfügung haben, auf der die am Event teilnehmenden Pizzerias erscheinen werden. Die Karte wird man aufbewahren und auch nach dem Event nutzen können: Die von True Italian vorgeschlagene Auswahl der besten italienischen Pizzerien der deutschen Hauptstadt wird den Berlinern auch nach dem Event zur Orientierung im breiten gastronomischen Angebot der Stadt hilfreich sein.

**Das Projekt True Italian.** Das Projekt [True Italian](#) beabsichtigt, die ursprünglich italienischen Lokale zu bewahren, und zwar durch eine Reihe an Werbeinitiativen, die der Anerkennung der Qualität der echten italienischen Produkte dienen sollen. Durch True Italian will man ein Netzwerk italienischer Gastlokale schaffen, deren Produkte, Zutaten, Gerichte und Philosophie der echten italienischen Esskultur entspringen. Um es klarzustellen: Wenn wir über True Italian sprechen, geht es nicht um die Nationalität des Kochs oder des Besitzers, sondern um den Ansatz der italienischen Küche. Dieser bedeutet Originalität in den Rezepten und hochwertige Zutaten: Beides sind für uns Schlüsselaspekte wahrer italienischen Restaurants.



**Die Qualitäten einer „True Italian“ Pizza.** Eine gute Pizza ist in erster Linie ein gesundes Nahrungsmittel. Der Tradition gemäß enthält eine „True Italian“ Pizza eine genaue Menge an Hefe und deren Teig wird von 9 bis manchmal auch 72 Stunden lang ruhen gelassen. Das versichert, dass die Pizza nicht nur lecker, sondern auch leicht verdaulich ist. Wenn man nach einer Pizza einen großen Durst bekommt und sich sehr schwer fühlt, heißt es, dass der Teig zu viel Hefe enthielt oder nicht genug geruht hatte. Leider kann man es beim Geschmack nicht erkennen. Eine „True Italian“ Pizza ist leicht, schmackhaft und mit Zutaten höchster Qualität gemacht. Dies ist das Kriterium, das wir zur Auswahl der teilnehmenden Restaurants beim Event True Italian Pizza Week Berlin angewendet haben.

**Vielfältigkeit der Pizza.** True Italian Pizza Week bietet ein Breitspektrum der Vielfältigkeit der italienischen Pizza an: viele Rezepte und Zutaten, ohne die typische Einfachheit und den leckeren Geschmack zu verlieren. Am Event nehmen neapolitanische Pizzerien wie [Malafemmena](#), [Prometeo](#) und [Monella](#) teil (das heißt weicher Teig und dicker Rand) sowie historische italienische Restaurants in Berlin wie [Muntagnola](#) und [Francucci](#), die durch eine besondere Studie den perfekten Mehl-Mix für einen leichten und knackigen Teig gefunden haben. [Rosso](#) bietet dann die trockene „Pinsa“ aus Rom, [Luisa Kocht](#) die typische frittierte Pizza neapolitanischer Art und [Pizzare](#) backt jeden Tag mit den modernsten Techniken die perfekte Pizza der Tradition.

## **True Italian Pizza Week Berlin: 12. - 18. April 2018**

Liste der teilnehmenden Lokale mit Adressen, Öffnungszeiten und angebotenen Pizzerien auf Deutsch [unter diesem Link](#)

[Facebook Event](#) - Facebooksseite: [True Italian](#) (@TruelItalianAuthenticFood)

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

### **Nächste True Italian Events**

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

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

November 2018: [Pasta Fresca Week](#)