



Italian Street Food Festival

23. und 24. Juni 2018 - Osthafen Berlin

Arancini, frittierte Pizza, Focaccia, Panuozzi, Eis-Garnelen, Stockfischbällchen, neapolitanische "Cuoppi" (dreieckige Papierhütchen gefüllt mit frittierten Meeresfrüchten, Fleisch oder Gemüse), Sandwichs mit typischer "Porchetta" aus Rom (gebratenem und gewürztem Schweinefleisch) und mit Oktopus, leckere Windbeutel und Kuchen, italienischer Espresso und noch viel mehr... In Berlin findet das [Italian Street Food Festival](#) zum ersten Mal statt: Ein Event von True Italian, das die Tradition des authentischen italienischen Street Food feiert. Das "Belpaese" kennzeichnet sich nämlich nicht nur durch seine Kulturstätten und wunderschönen Strände, sondern meistens für seine reiche kulinarische Tradition aus. Das Italian Street Food Festival möchte diese Vielfältigkeit erfahrbar machen und lädt alle Italienbegeisterte herzlich ein. Anlässlich des Events organisiert True Italian auch einen Instagram-Fotowettbewerb: Der erste Preis ist ein Aufenthalt von 3 Nächten für 2 Personen im schönen B&B "[L'Attico 261](#)" in Palermo - Hauptstadt des italienischen Street Foods.

Das Event. Das Italian Street Food Festival findet am Samstag, den 23., und Sonntag, den 24. Juni von 10 bis 22 Uhr im [Osthafen](#) (Alt Stralau 1-2, 10245 Berlin) statt. Am Event nehmen ca. 15 italienische Restaurants und Food Trucks teil (die Liste ist auf der nächsten Seite), die verschiedene süße und herzhaft Spezialitäten anbieten werden. Wie alle True Italian Events (vom 27. bis zum 30. September findet das [72 hrs True Italian Food](#) zum 3. Mal statt), will diese Veranstaltung die Exzellenz und die Vielfalt der italienischen Küche im Ausland fördern. Neben dem Essen wird es auch Musik und Theatervorstellungen im wunderschönen Bereich an der Spree geben. Der Eintritt ist frei.

Das Projekt True Italian. Das Projekt [True Italian](#) hat sich zum Ziel gesetzt, durch eine Reihe von Initiativen, authentische italienischen Gastgewerbe zu bewahren sowie die Anerkennung der Qualität echter italienischer Produkte zu unterstützen. Das Projekt wird von Berlin Italian Communication/Berlino Magazine betrieben, seit Jahren Orientierungspunkt für alle Italiener und italienbegeisterte Deutsche. Durch True Italian soll ein Netzwerk italienischer Gastlokale geschaffen werden, deren Produkte, Zutaten, Gerichte und Philosophie der echten italienischen Esskultur entspringen.



Italian Street Food Festival

23. und 24. Juni von 10 bis 22 Uhr

Osthafen – Alt Stralau 1-2, 10245 Berlin

[Facebook-Event](#)

[Facebook-Seite True Italian](#) – [Webseite True Italian](#) – [Instagram-Seite True Italian](#)

Teilnehmer

BBQ Fraktion (nur am Samstag): Sandwichs mit Porchetta und Pulled Pork

Daviduzzu Sicilian Streetfood Berlin: Garnelen-Risotto, "Cuoppo" (Papierhütchen) gefüllt mit frittierten Meeresfrüchten, Sandwich mit sizilianischer Wurst

Duo – Sicilian ice cream: Sizilianisches Eis und Granita

Caffè Focacceria San Francesco: Arancini, gefüllte Brioche, Focaccia, Calzoni, "Sfincione"

Giuseppe Street Food: Sandwich mit Oktopus und Stockfischbällchen

landi GastroBar: Piadina in zwei Varianten: mit Fenchelsalami, Pecorino-Käse und Auberginen oder mit Spinat, Provola-Käse und Kirschtomaten

Kuchen Von Gaia: Italienische Süßigkeiten: Bignè, Tiramisù, Cannoli...

Malafemmena +39 Berlin: Frittierte Pizza

Manifestaurant: Eis Garnelen

Medeaterranean Trip: "Cuoppo" (Papierkegel) gefüllt mit frittiertem Fleisch oder Gemüse, Focaccia Parigina, neapolitanische Omelette, Caprese-Kuchen mit Schokoladen- oder Zitronengeschmack, Profitterol

Olio Costa (nur am Sonntag): Italienisches Olivenöl, Oliven, eingelegtes Gemüse

Orlando Berlin: Auberginen-Parmigiana, Caponata, Panelle, Arancini

Pizzare Prenzlauer Berg: Panuozzi, Pizza Muffin und verschiedene Focacce (alles auch vegan)

Prometeo: Porchetta aus Ariccia und Suppli (Arancini Römischer Art)

Roma Food: Frische Pasta (Zucchini-Pesto und Minz, Cacio e Pepe und Limette oder Amatriciana), Bouletten-Sandwichs

Safé Espresso Bar Napoletano: Neapolitanischer Espresso

Stecco Natura Eis: Eis am Stiel (glutenfrei)