



## 72 hrs True Italian Food Festival 2019

**Das größte Festival der italienischen Küche im Ausland findet dieses Jahr gleichzeitig in Berlin und Hamburg statt**

Nicht nur Berlin: Nach dem Erfolg der ersten drei Veranstaltungen in Berlin (über 6.000 verkaufte Gerichte 2018) findet das 72 hrs True Italian Food Festival dieses Jahr auch in Hamburg statt. 72 Stunden lang, von Mittwoch, den 18. September um 17 Uhr bis Samstag, den 21. September am Abend bieten 92 italienische Restaurants in Berlin und Hamburg eine kleine Portion einer regionalen italienischen Spezialität an. Für diese zahlen Gäste zusammen mit einem Getränk nur 7 Euro. Culurgiones (sardische Ravioli), Focaccia mit Cime di Rapa (Stängelkohl), Baccalà Mantecato, Sarde in Saor, frittierte Pizza, hausgemachte Cappelletti gefüllt mit 30 Monate lang gereiftem Parmesan in Safransoße, Porchetta, Polenta-Bällchen mit Bagna Cauda und Tigelle sind nur einige der Event-Spezialitäten. In jedem Restaurant ist der Preis der gleiche (7 Euro) und enthält einen Aperol Spritz oder Campari Amalfi (oder, wo kein Spritz serviert werden kann, ein Glas Wein, Bier oder Softdrink). Ziel des Events ist, die authentische italienische Esskultur zu verbreiten. Wobei hier gesagt werden muss: 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 die Einfachheit der Rezepte (auch bei kreativen Kombinationen) und hochwertige Zutaten. Anlässlich des Events wird auch ein Foto-Wettbewerb organisiert. Der erste Preis umfasst einen Aufenthalt für zwei Personen in einem Hotel in Italien.

**Das Event.** Um eine der 92 Spezialitäten zu probieren, reicht es, zwischen dem 18. und dem 21. September in einem der 92 teilnehmenden Restaurants (55 in Berlin und 37 in Hamburg) nach dem speziellen 72 hrs True Italian Food-Angebot zu fragen. Neben dem Angebot wird jedes Lokal auch das übliche Menü anbieten. Man kann daraufhin entscheiden, ob man bleiben will oder zum nächsten True Italian-Restaurant weitergeht.

**Die Karte.** Um alle teilnehmenden Restaurants auf einen Blick zu erkennen, wurden zwei Karten angefertigt - eine für Berlin und eine für Hamburg - auf denen die True Italian Restaurants neben den U-Bahn-Stationen eingezeichnet sind. Die Karten kann man auf der Webseite [trueitalian.top](http://trueitalian.top) als PDF herunterladen oder als Google Map finden. Zwei Wochen vor dem Event sind sie auch in allen teilnehmenden Restaurants zu finden.

**Das Projekt True Italian.** True Italian ist ein Projekt, das die Tradition der echten italienischen Küche im Ausland durch eine Reihe an Events fördert. Die an dem Netzwerk teilnehmenden Lokale sind durch den True Italian-Aufkleber am Schaufenster erkennbar - Während des 72 hrs Events sowie über das ganze Jahr hinweg. Neben dem 72 hrs True Italian Food Festival organisiert True Italian auch die True Italian Pizza Week, die True Italian Pasta Week und das Italian Street Food Festival.

**Auswahl der Restaurants, Partners und Sponsoren.** Alle am Event teilnehmende Lokale wurden von dem Online-Magazin Berlino Magazine ausgewählt. Das Festival wird von Berlin Italian Communication mit der Unterstützung von den italienischen Kulturinstituten in Berlin und Hamburg organisiert. Sponsoren sind Campari, Aperol, Averna, Acqua Panna, San Pellegrino, NordCap, Moretti Forni und Plus.

[trueitalian.top](http://trueitalian.top) - [Facebook Seite](#) - [Facebook Event Berlin](#) - [Facebook Event Hamburg](#)