

# BERLIN Homemade Pasta WEEK

19-25 November 2018

## Wir feiern die authentische italienische Pasta in Berlin

Lasagna mit schwarzem Trüffel aus Norcia und Steinpilzen, Tonnarelli Cacio e Pepe, Fettuccine all'Amatriciana, Pappardelle mit Wildschweinragout, Pflaumen und Kakao, Ravioli gefüllt mit sardischen Bio-Artischocken und Schafsricotta an Minzbutter, Fusilli mit Stängelkohl und Burrata, Gnocchi mit einem Ragout aus Salsiccia und Pecorinokäse und noch vieles mehr... Das neue Event von [True Italian](#), die Berlin Homemade Pasta Week vom 19. bis zum 25. November 2018, feiert die beste frische Pasta Berlins. [Gina Bistrot](#), [Muntagnola](#), [Antillo](#) und [Fabbrica del gusto](#) sind nur einige der Restaurants, die leckere und besondere Kreationen zum Entdecken anbieten werden.

**Das Event.** Eine Woche lang bieten 29 der besten Italienischen Restaurants in Berlin einen Teller frische Pasta (zur Auswahl stehen zwei exklusive Gerichte) mit einem Glas Wein oder einem Softdrink für zehn Euro an. Das Angebot gilt in [allen italienischen Restaurants, die am Event teilnehmen](#). Um eine der angebotenen Spezialitäten zu probieren, reicht es, in einem dieser Restaurants nach dem True Italian-Angebot zu fragen. Das Event wird von [Berlin Italian Communication](#) zusammen mit dem [italienischen Kulturinstitut Berlin](#) im Rahmen der "Weltweiten Woche der italienischen Küche" veranstaltet, einem Projekt des italienischen Außen- und Landwirtschaftsministerium. Sponsor ist [Mondo Pasta](#).

**Was ist handgemachte Pasta?** Handgemachte Pasta wird ohne Konservierungsstoffen und von Hand mit Hilfe eines Nudelholzes hergestellt. Der Fokus der Veranstaltung Berlin Homemade Pasta Week liegt auf frischer Zubereitung: Pasta, die bereits kurz nach der Herstellung gekocht wird. Es gibt drei Sorten frische Pasta: aus Eiern und Mehl, aus Hartweizengrieß und Wasser und aus

# BERLIN *Homemade* *Pasta* WEEK

19-25 November 2018

---

Kartoffeln. Zu der ersten Sorte gehören etwa Tagliatelle, Fettuccine, Lasagne, Spaghetti alla Chitarra, Ravioli und alle anderen Arten gefüllter Pasta. Zur zweiten Sorte zählt man Orecchiette, zur dritten Gnocchi. In Deutschland beträgt übrigens der durchschnittliche Pastaverbrauch um die 8,5 Kilogramm pro Person pro Jahr (in Italien sind es circa 25 Kilogramm).

**Die Karte.** Um alle am Event teilnehmenden Restaurants auf einen Blick zu finden, wird eine, dem Berliner U-Bahn-Plan nachempfundene Karte angefertigt, auf der die True Italian Restaurants neben den U-Bahn-Stationen eingezeichnet sind. Die Karte ist entweder als [herunterladbare PDF](#) oder in einer Papierversion als Flyer in den teilnehmenden Lokalen verfügbar.

**Das Projekt True Italian.** True Italian beabsichtigt, italienische Gastronomen 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 italienischer Restaurants.

## Berlin Homemade Pasta Week

19. – 25. November 2018

In den 29 teilnehmenden Lokalen, [hier](#) die Liste mit allen Spezialitäten

[Facebook Event](#) - [Facebook Seite](#) - [trueitalian.top](#)