

BERLIN *Homemade* Pasta WEEK

19-25 November 2018

Celebriamo la buona ed autentica pasta fresca fatta in casa italiana

Lasagne al tartufo nero di Norcia e funghi porcini, tonnarelli all'uovo con cacio e pepe, fettuccine all'Amatriciana, pappardelle al cacao con cinghiale e prugne, ravioli ripieni di carciofi sardi bio e ricotta di pecora in salsa di burro e menta, fusilli con cime di rapa e burrata, gnocchetti con ragù di salsiccia e pecorino e molto altro... Per celebrare il simbolo della cucina italiana per eccellenza, facendolo conoscere all'estero in tutte le sue sfaccettature, True Italian organizza un evento dedicato alla migliore pasta fresca che si possa trovare a Berlino: la [Berlin Homemade Pasta Week](#) dal 19 al 25 novembre. Da [Gina Bistrot](#) alla [Muntagnola](#) passando per [Antillo](#) e [Fabbrica del gusto](#): per una settimana i 29 locali partecipanti proporranno un bis di ricette veramente originali tutte da scoprire.

L'evento. Per una settimana [29 tra i migliori ristoranti italiani a Berlino](#) offriranno un piatto a base di pasta fresca (a scelta tra due ricette veramente particolari) e un bicchiere di vino o una bibita analcolica a soli 10€. L'offerta sarà valida in tutti i ristoranti italiani partecipanti all'evento e per partecipare basterà recarsi in uno di questi e chiedere il piatto dell'evento. La [Berlin Homemade Pasta Week](#) è un'iniziativa di [Berlin Italian Communication](#) organizzata all'interno del progetto [True Italian](#) in collaborazione con l'[Istituto Italiano di Cultura di Berlino](#). L'evento si svolge in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo promossa dai Ministeri degli Esteri, delle Politiche Agricole, dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e dello Sviluppo Economico. Sponsor dell'evento è [Mondo Pasta](#).

Cos'è la pasta fatta in casa. La pasta fatta in casa è una pasta realizzata senza conservanti e in maniera artigianale generalmente con mani e matterello. Il focus della Berlin Homemade Pasta Week è la pasta fresca, ovvero una pasta cucinata poco dopo essere stata preparata. Ci sono tre tipi di pasta fresca: quella fatta con

BERLIN *Homemade* *Pasta* WEEK

19-25 November 2018

uova e farina, quella con semola e acqua, e quella fatta con le patate. Le più popolari paste del primo tipo sono tagliatelle, fettuccine, lasagne, spaghetti alla chitarra, ravioli ed ogni tipo di pasta ripiena. Al secondo tipo appartengono le orecchiette, al terzo gli gnocchi. In Germania la media del consumo di pasta è di 8,5 kg a persona all'anno (in Italia circa 25 kg).

La mappa. Per vedere subito dove si trovano tutti i locali partecipanti all'evento è stata realizzata una mappa ricalcata su quella dei mezzi pubblici di Berlino che indica zona per zona tutti i locali con relativi indirizzi, orari di apertura e specialità. La mappa è disponibile sia come [PDF scaricabile](#), sia in versione cartacea come flyer reperibile nei locali partecipanti.

Il progetto True Italian. [True Italian](#) è un network che mira a preservare gli autentici locali italiani a Berlino attraverso il marchio (registrato presso il Deutsches Patent und Markenamt, l'ufficio marchi e brevetti tedesco) e una serie di iniziative ed eventi durante l'anno. Il progetto viene portato avanti da Berlin Italian Communication. [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.

Berlin Homemade Pasta Week

19-25 novembre 2018

Nei 29 ristoranti partecipanti, [qui](#) la lista completa con specialità

[Evento Facebook](#) - [Pagina Facebook](#) - [trueitalian.top](#)