



72 hrs True Italian Food Festival 2019

Il più grande festival del cibo italiano mai organizzato in Germania quest'anno sarà in contemporanea a Berlino e Amburgo

Non solo Berlino: dopo tre eccezionali edizioni (oltre 6.000 partecipanti nel 2018), il 72 hrs True Italian Food Festival si svolgerà in contemporanea anche ad Amburgo. Per 72 ore, dalla sera di mercoledì 18 a quella di sabato 21 settembre, 92 tra i migliori ristoranti, pizzerie, enoteche e caffè italiani nelle due città tedesche offriranno alcune delle pietanze più caratteristiche della tradizione gastronomica del Belpaese accompagnate da una bevanda a soli 7 €. Culurgiones, cime di rapa, baccalà mantecato, sarde in saor, sfincione, pizza fritta, cappelletti ripieni in salsa di zafferano, porchetta, bagna càuda e tigelle sono solo alcune delle specialità dell'evento. Ovunque si vada il prezzo è lo stesso (7 €) e include, oltre al cibo, un Aperol Spritz o un Campari Amalfi (o, nei locali che non possono servire Spritz, un calice di vino, una birra o una bibita analcolica). L'ambizione è diffondere la cultura della vera cucina italiana all'estero, il che non significa nazionalità dello chef, ma qualità degli ingredienti e semplicità delle ricette, anche quando innovative. In occasione dell'evento viene organizzato anche un contest fotografico il cui primo premio è un soggiorno per due persone in una città italiana.

Come funziona il festival. Per assaggiare una delle oltre 92 combinazioni di specialità basta recarsi tra mercoledì sera e sabato sera (72 ore o poco più) in uno dei 92 locali coinvolti (55 a Berlino e 37 ad Amburgo) e ordinare la specialità True Italian. Ogni locale ha la propria. Il cliente potrà poi scegliere se rimanere a gustare altro dalla carta oppure dirigersi in un altro locale True Italian e continuare il suo tour del gusto.

La mappa. Per facilitare il tour sono state realizzate due 72hrs True Italian Map, una per Berlino e una per Amburgo, ricalcate su quelle dei mezzi pubblici cittadini zona per zona tutti i locali con relativi indirizzi, orari di apertura e specialità. Le mappe sono disponibili sul sito trueitalian.top sia come PDF scaricabile che su Google Maps, e in versione cartacea come flyer reperibile nei locali partecipanti.

Il progetto True Italian. True Italian è un network che promuove e valorizza la tradizione italiana in Germania attraverso una serie di iniziative ed eventi. I locali aderenti sono riconoscibili grazie al logo True Italian esposto in vetrina (depositato presso il Deutsches Patent- und Markenamt). Oltre al 72hrs True Italian Food Festival, organizza la True Italian Pizza Week, la True Italian Pasta Week e l'Italian Street Food Festival.

Selezione dei partecipanti, partner e sponsor. Tutti i locali partecipanti sono stati selezionati dal giornale online Berlino Magazine. Il festival è organizzato da Berlin Italian Communication e patrocinato dagli Istituti italiani di cultura di Berlino e Amburgo. Sponsor dell'iniziativa sono Campari, Aperol, Averna, Acqua Panna, San Pellegrino, NordCap, Moretti Forni e Plus.

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