

72 hrs True Italian Food Festival 2020

Das größte Festival der italienischen Küche im Ausland findet in Berlin statt

Handgemachte Ravioli gefüllt in einer Gorgonzola-Soße mit Parmigiano, Pecorino aus den Abruzzen und Emmentaler-Käse, bestreut mit Walnüssen und Trüffeln, Saltimbocca alla romana, Sarde in Saor, Pappardelle mit Wildschweinragout und Trüffelöl, Caponata, Parmigiana, Polentabällchen mit Bagna Cauda, Auswahl an italienischen Schinken- und Käse-Sorten mit Tigelle (typisches Fladenbrot aus Modena), Focaccia mit Porchetta aus Ariccia, Pinsa Romana... Das größte Fest der italienischen regionalen Küche findet vom 23. bis zum 26. September wieder in Berlin statt und für nur 8€ kann man eine kleine Portion einer dieser Spezialitäten zusammen mit einem Aperol Spritz, einem Glas Wein oder einem Softdrink kosten. Die fünfte Ausgabe des Events (letztes Jahr wurden in Berlin über 6.000 Menüs verkauft) findet unter Beachtung der aktuellen Maßnahmen gegen die Verbreitung des Virus statt. Um Versammlungen in den Restaurants zu vermeiden, bieten fast alle teilnehmende Lokale außerdem das Event-Menü auch zum Mitnehmen. 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.

Das Event. Um eine der 30 Spezialitäten zu probieren, reicht es, zwischen dem 23. und dem 26. September in einem der 30 teilnehmenden Restaurants zu gehen und 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, wird eine Karte angefertigt, auf der die True Italian Restaurants neben den U-Bahn-Stationen eingezeichnet sind. Die Karten kann man auf der Webseite trueitalian.top [als PDF herunterladen](#) oder als [Google Map](#) finden. Zwei Wochen vor dem Event sind sie auch in allen teilnehmenden Restaurants zu finden.

Die Contests. Anlässlich des Events kann man auch tolle Preise gewinnen: Für alle, die mindestens fünf Restaurants besuchen, gibt es eine Verlosung für zwei 60€-Gutscheine für hochwertige italienische Produkte. Auf Instagram findet wie immer ein Fotowettbewerb statt und (als Preise gibt es zwei Aufenthalte in Hamburg, eine Massage und eine Eintrittskarte in wunderschönen Spas in Berlin). Weitere Informationen und die Liste der teilnehmenden Restaurants finden Sie [hier](#).

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 (dieses Jahr vom 15. bis zum 21. Oktober) und die True Italian Pasta Week (23. - 26. November).

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 Kulturinstitut Berlin organisiert. Sponsoren sind [Aperol](#), [Acqua Panna](#), [San Pellegrino](#) und [Movi](#).

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