

True Italian Pizza Week 2018 - Press review

Printed paper

Tagesspiegel, 7-4-2018: "Die einzig Wahre"

GENUSS.TAGESSPIEGEL.DE

TAGESSPIEGEL

MEHR GENUSS

GUT ESSEN, TRINKEN & KOCHEN IN BERLIN

Es ist angerichtet: Vier Seiten für Genießer!
Diesmal Essen wir uns in gut zwei Dutzend Stationen
durch die echt italienische Pizzakultur Berlins

TERMIN



29
RESTAURANTS
– ein Thema:
echt italienische
Pizza

Die einzig Wahre

Was die ketzerische Verweltlichung der italienischen Pizza-Religion angeht, muss man sagen: Wir Deutschen sind nicht an allem schuld. Pizza Hawaii zum Beispiel: Die geht nicht auf unsere Kappe. Das Sakrileg, Pizza mit Käse, Tomatensauce, Kochschinken und Ananas zu bestücken, hatte sich, soweit sich das rekonstruieren lässt, ein kanadischer Gastronom Anfang der sechziger Jahre erlaubt, Sam Panopoulos. Auch Pizza in der Pfanne zu backen und ihren Rand mit Käse zu füllen, ist nicht auf deutschem Mist gewachsen, sondern auf amerikanischem. Der größte Affront gegen die Gralshüter der reinen Lehre, die Pizza „Würstel“, weist mit ihrem Belag aus Wienern oder Frankfurterern zwar nach Deutschland, damit die Pizza zu veranstalten, haben sich aber die Italiener selber ausgedacht – nicht ohne ihre Urheberschaft mit einem Umlaut zu verschleiern, um sie uns in die Schuhe zu schieben. Keine Absolution gibt es aber für den deutschen Hang, jede Pizza-Mode mitzumachen und beim Niedergang der Pizza-Kultur durch Tiefkühltechnik eine Vorreiterrolle einzunehmen.

Beim italienischen Foodfestival **TRUE ITALIAN PIZZA WEEK** bieten 29 Restaurants vom 12. bis zum 18. April ein traditionelles Pizza-Menü an (eine Pizza plus ein Glas Wein, ein Bier oder ein Softdrink für 10 Euro). Weitere Infos und eine Liste aller teilnehmenden Restaurants findet man unter trueitalian.top

Zur Ehrenrettung muss man sagen, dass gerade in Berlin der orthodox-neapolitanische Pizzastil seit einiger Zeit eine Renaissance erlebt und sich auch sonst mehr und mehr Restaurants dem Pizzastil verpflichtet fühlen, dem 2017 der Rang eines UNESCO-Weltkulturerbes zugesprochen wurde. Jetzt steht sogar ein Berliner Festival an, das sich eigens der italienischen Pizza verpflichtet fühlt: Während der „True Italian Pizza Week“ bieten 29 Restaurants für eine Woche jeweils zwei Pizzakreationen an, die mehr oder weniger der Tradition verpflichtet sind. Mit dabei sind Berliner Klassiker wie „Francucci“ (Franco Francucci brachte übrigens 1962 die Minipizza nach Berlin) und die „Trattoria à Muntagnola“, aber auch Neo-Traditionalisten wie „Malafemmena“ und „Prometteo“. Das Festival versteht sich als Wahrer und Förderer italienischer Esskultur und blickt auch über den neapolitanischen Pizzarand hinaus – etwa mit der frittierten Pizza von „Luisa kocht“ oder der Pinsa Romana des „Rosso“, einer römischen Spezialität, die dort traditionell von Straßenhändlern – den wahren Erfindern der Pizza – angeboten wird.

Kai Röger

Donnerstag, 12. April 2018

Kultur 23

Ich & Berlin

Der BZ-Planer für die Kultur der Großstadt

Freikarten für den Mentalmagier zu gewinnen



Nicolai Friedrich entziffert Lotusschalen, Sternzeichen, Geburtstage und persönliche Gedanken seiner Zuschauer. Wie macht er das bloß? Er arbeitet viel mit Psychologie, Intuition, Suggestion und seiner Beobachtungsgabe. Dazu kommt zuzusetztes Talent. Bei den Zauberkonkurrenzen 2009 in Peking wurde der Hesse Weltmeister der Mentalmagie, bei der Fernsehshow „The Next Uri Geller“ war er Finalist. Selbst David Copperfield war so begeistert, dass er die Aufführungsrechte an einem Kunststück erwirkte, das zu Friedrichs Markenzeichen gehört: Ein Zuschauer wählt spontan unter 1500 Puzzelteilen das eine aus, das zur Vervollständigung des berühmten Bildes der Mona Lisa fehlt. Exklusiv in BZ verlost Go public FR 10 x 2 Tickets für Nicolai Friedrich „MAGIE – mit Stil, Charme und Methode“ für den 15. April um 18 Uhr im Admiralspalast. Wenn Sie gewinnen möchten, rufen Sie bis zum 12. April um 23:59 Uhr unter ☎ 03379-090 882 (0,50 € / Anruf aus dem dt. Festnetz; Mobilfunk deutlich teurer!) an und nennen Sie das Stichwort „Zaubern“. Bitte hinterlassen Sie Ihren Namen, Adresse und Telefonnummer. Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre. Teilnahmeschluss ist am 12.04.2018 um 23:59 Uhr.

Die Besetzung und die Besetzung sind ausgeschlossen. Mitarbeiter der BZ können Gelder und das teilnehmenden Partners nicht gewinnen. Das Gewinnverfahren ist am 12.04.2018 bekanntlich benachrichtigt.

Die Crew vom Pizzaiolo: Pizzaiolo Apicella (20), Emmanuele Cirillo (35, Besitzer) und Pizzaiolo Lorenza Sangino (39)



Pizza geht immer

Eine Woche dreht sich alles um die italienische Spezialität: 30 Restaurants, ein Preis und ganz viele Varianten

Bei Pizza essen die Deutschen am Kopf im Jahr. Margherita, Margherita Carbonara, Capriciosa oder Vegetariana – langsam wird's bei den unterschiedlichen Sorten eigentlich nie. Aber in letzter Zeit gibt's auch Pizzen mit Beilagen wie Schinken, Speck, Pommes oder Schokolade. Gegen diese vermeintlichen Geschmackswahlungen setzt sich die „True Italian Pizza Week“ ein. Eine Initiative (i.a. vom Italienischen Kulturstiftung) für traditionelle Varianten. Bis zum 16. April nächste Woche Mittwoch gibt's deshalb in

nund 30 Restaurants in der ganzen Stadt ein spezielles Menü. Eine authentische italienische Pizza mit einem Glas Wein, Bier oder Softdrink für 11 Euro. Unter anderem mit dabei: » „Maledemena“ in Schönberg bieten Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Myrtilen Auberginen und Cherrytomaten oder eine Diavola mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami. Hauptstraße 85. » „Madama Doré“ in Neukölln backen u.a. eine Pizza Ortolana mit Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Radicchio. Panzerstraße 3a.

» Bei „Rosso Berlin“ in Moabit kommt eine Pizza Romana, eine Variante in deren Teig statt nur Weizen mehrere Getreidesorten sind mit Tzatziki Käse und Pilzen. Helmholzstraße 24. » „Trattoria Lauretta“ in Tempelhof bietet u.a. die Sorte Capriciosa: Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven. Burgemeisterstraße 74. Alle Läden, alle Sorten: berlinercooking.com



Mein Heute

Um 7 Uhr klingelt mein Handy und ich merke auf und gehe ins Bad duschen. Dann überlaufe ich die Garderobe und lasse die Aktion nachmal. Unterwegs frühstücke ich schnell etwas Kaffee und laufe dann zum Promotionsstand, wo wir eine Imagekampagne für eine Telekommunikationsfirma machen. Wir studien die neuesten Geräte für den digitalen Lifestyle von Virtual Reality Brillen und die aktuellen Smartphonem – und ich betreibe interessierte Kunden zu dem Gerichte. Mittags mache ich eine Stunde Fitness, mein Fitness habe ich mit mir gebracht: ein selbstgemachtes Müsli mit Chia Samen, Haferflocken, Frischmilch und Quark mit Honig. Nach der Arbeit gehe ich zum Sport. Zuhause telefoniere ich noch mit meinem Sohn und schaue einen Film. Gegen 23 Uhr gehe ich ins Bett.

Was tun?

Pop/Party
Hier kann man dem geschickten Gaudibackmeister ins Maul schauen. Die Konzertreihe „Graderlos loswerden“ bietet exzellenten Ambient-Post-Punk von Supercomfortable. Als Special Guest sind die Mekong Airlines dabei. 21 Uhr, Dancbar, Dancbarstraße 64, Prenzlauer Berg. Eintritt frei, ☎ 445 98 09

Bühne
Berit Bredt's Ensemble „Die Kleinbürgerhochzeit“ gilt als eine der fulminantesten Satzen bürgerlicher Spieligkeit. Philip Tiedemann inszenierte den Stoff mit Carmen-Maja Antoni aus. 20 Uhr, Schlosspark Theater, Schönhafer Allee 43, Steglitz, 25. 20-33 Euro, ☎ 78 90 66 71 00

Klassik
Das Konzerthausorchester unter Leitung von Dennis Russell Davies spielt Stücke von Strauss, Beethoven und Rachmaninow. 20 Uhr, Konzerthaus, Gendarmenmarkt, Mitte, 16-26 Euro, ☎ 203 09 21 01

Kinder
„Griffioen“ ist ein Stück über ein leichtgläubiges Monster und eine kluge Maus, ab 3 J. 10+11 Uhr, Hans Wurst Nachfahren, Gleditschstraße 6, Schöneberg, 7,80/6,80 Euro, ☎ 216 79 25

Die Berliner Zunge

Am Humboldthain
Brandenburg hat die schönsten Mispel
Von CLAUDIA VON DUEHREN
Das war eine der schönsten Radtouren, die wir je in Brandenburg gemacht haben. Start war in der Altstadt von Brandenburg an der Havel, 22 Kilometer aus sieben Seen. Das Picknick im Strandbad vermisste uns eine FKK-Anhängerin, weil immer Hund da nicht hin dürfe. Badesaison ist aber erst ab 15. Mai – die Frau war

trudern schon nackt! Also lieber ins Restaurant. Das liebevoll sanierte Haus liegt am kleinen Stadtpark. Davor verwirrt einer von Loris Gedenk-Möpsen (Vico von Bölow wurde in Brandenburg geboren) unseren Hund. Der Bronze-Pfiff musste erstmal kräftig angebellt werden. Nun endlich zum Genuss: Zunächst kommt Quark, Rotwein-Schalottenbutter und cremiger Feta zu zweierlei Brot auf den Tisch. Danach ein Crûte aus der Küche: Lachsroulade. An-

schließend schmecken Carpaccio von Rotes Beten mit Ziegenfrischkäse (12,30 Euro), gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken, Kartoffelrösti und Senfsauce (23 Euro) sowie Creme brûlée vom Parmesan mit Aprikosen-Thymian-Relish (9,50 Euro). Begleitet von einem fränkischen Blauschleier aus (29,90 Euro) der gut sortierten Weinkarte. Flauer Str. 1, Brandenburg a.d.H., Mi-Sa 11-15 h ab 18 Uhr, ☎ 03381 334767

BZ-GeheimTipp des Tages
Die Premiere kuckt. Heute kommt erstmals „Die Fußball-Show – mal verliert man, mal gewinnen die anderen“ im Glaspalast auf die Bühne. Ab 20 Uhr dreht sich alles um den Ball: mit viel Gesang, Fußballartistik und Bier. Vorstellung bis 9. Mai, Schönhauser Allee 176, Prenzlauer Berg, ☎ 93 93 58 555, 16 Euro. | glaspalast.berlin





BERLIN BITES

TEST-DRIVE

Pizza with benefits

They say pizza is like sex – *it's good even when it's bad*, but rarely is it truly memorable. You've got to have a gimmick to stand out in Berlin's overcrowded market these days, and these four pizzerias have found theirs. *By Jane Silver*

THE €1 AMERICAN SLICE: SALAMI SOCIAL CLUB

Salami Social Club delivers everything its name promises – meat, hoppy beers, friendly laddish vibes – but not only. With a pliable sourdough crust sturdy enough to hold all manner of imaginative toppings, this Friedrichshain joint is a clear front-runner in the admittedly limited field of US-style pizza in Berlin. Some may say the British-American owners' decision to slather each slice in garlic butter, Parmesan and pesto mayonnaise



Salami Social Club

Jane Silver

unless ordered otherwise is a bit much, but you're not here for subtlety. You're here for salami – Italian, Spanish or even Hungarian, combined with burrata cheese or chilli honey. Or sausage, made in-house or sourced from beloved Kiwi butcher The Sausage Man Never Sleeps (who does "oven takeovers" from time to time). Their best vegetarian pie is the "Kürbis" with sweet sliced squash, goat cheese and black olives; vegans will be into the version with mushrooms, caramelised onions and pine nuts. Just be advised there's no regular vegan by-the-slice option, and whole pizzas (€8-11, easily serves two) can take up to 45 minutes to arrive in the packed, pint-sized space. Nurse a Berliner Berg (€3.50/0.3L) while you wait, or come back for the vaunted €1 slice night (Thu 18-1:30), a weekly free-for-all in which pizzas are set out and immediately devoured by a hungry mob that spills out the door onto the pavement. Upcoming outposts at Renate (this month) and Else (from May) will make the "club" in the name literal. ♥ Frankfurter Allee 43, Friedrichshain, Sun-Wed 12-24, Thu-Sat 12-1:30

tomorrow's lunch. An all-wheat version is still on the table, but stick to the hemp mix for the house special with aubergine paste, provola cheese and Italian salsiccia, invented as a pre-opening special and rightly added to the regular menu. The same dough is also used to make the flatbread that's served with a hefty salad of kale, blood orange, roasted vegetables and that trendy burrata relative called stracciatella (€9). Prices aren't as high as you'd expect given the quality and the décor (Solowiej's co-owner, Dariusz Suski, is a high-end design dealer and will talk your ear off about the blown-metal Oskar Ziete stools); pizzas start at just €6 (for marinara) and average about €9 (for that aubergine special), though the "weed" crust comes with a €2 surcharge. Save room for a tiramisu that will win over the pickiest of Italians (€5). And if you were among the lucky few who tried Solowiej's sourdough bread at Zola, you'll be happy to know that his bakery ambitions have returned in full force at W. Pick up a hemp-infused or all-wheat loaf (€3-4) and stay tuned for croissants. ♥ Fuldastr. 31, Neukölln, Tue-Fri 18-22, Sat 13-22, Sun 13-21

CANNABIS CRUST: W PIZZA

Lukasz Solowiej, the Polish former head chef at Paul-Linke-Ufer pizzeria Zola, opened his new venture last month in what used to be Neukölln's Koffer Bar. He's left the wood oven behind for a bright orange gas one, but fans will still recognise his chewy Neapolitan-style crust, fired for just 90 seconds until bubbly and blistered. What's different is the option of ordering your pie with hemp-flour dough: the W cheekily stands for "wheat and weed". This cannabis obviously won't get you high, but it does contribute a greenish tint and a wholesome, nutty flavour as well as being quite filling – good news for

SLOW DOUGH: AMMAZZA CHE PIZZA

The latest business to try its luck in the "cursed" spot on the corner of Ohlauer Straße and Maybachufer is a Roman-owned pizzeria that looks like a Mitte sushi bar. Anyone who's passed by Nihombashi on Weinbergsweg will peg Ammazza che Pizza's childlike, colourful décor as the work of the same designers (a Berlin outfit called Newniq) – even the oven looks like a hungry, red-and-green cartoon monster. Heated with gas for now and wood when the *Ordnungsamt* gives the okay, it spits out hybrid Roman/Neapolitan-style pizzas with



Anita Richelli

48

EXBERLINER 170



BERLIN BITES



Ammazza che Pizza

Jane Silver



Rosso

Jane Silver

exceptionally light, fluffy crusts thanks to a wheat dough that rests for between 48 and 72 hours before being rolled out. Toppings cover all the Italian basics, with cheese and cured meats imported from around Naples (side note: you know an Italian place is authentic when they list *pugliese* with anchovies as a “vegan” option). The pies won’t weigh you down, meaning you’re free to try the rest of chef Maurizio Cilento’s menu with impunity. There’s handmade pasta (like a toothsome whole-wheat *cavatelli* with prawns and pesto, €16), but we’d steer you towards the *antipasti* special (€14), a giant shared platter you’ll want to order as soon as you see it on someone else’s table. Comprising fried zucchini blossoms, buffalo mozzarella, grilled aubergine, stuffed tomatoes and various other goodies atop a bed of *coccoli* (fried pizza dough bites), it’s ideal for post-work snacking alongside an Aperol spritz or glass of Leverano house wine (both €4.50). ♥ Maybachufer 21, Neukölln, Tue-Sun 11:30-22:30

ALL-YOU-CAN-EAT PINSA: ROSSO

Why go all the way to a desolate peninsula on the Charlottenburg-Moabit border for pizza? Because this one-room storefront is the only place in Berlin that serves *Pinza Romana*, a newly en-vogue ancestral form of the snack with dough that incorporates soy and rice flour, plus extra water and long fermentation times. The resulting crust is crisp on the bottom and chewy on top, with plentiful air pockets. It’s easy to eat a lot of it – and you can do just that at Rosso’s Sunday brunch (11:30am-4:30pm, reservation recommended). For €13, you get whatever dishes Roman brothers Massimo and Marco feel like making that week, brought fresh from the oven to your table until you’re stuffed. On our visit there was beet carpaccio with capers, sliced oranges with black olives, veggie couscous with rocket-fennel-Parmesan salad... and of course pizza of all kinds: a flatbread-like version with tomato sauce and anchovies; puffy focaccia topped with

Gorgonzola and mushrooms; *Pinza Romana* with grilled zucchini and aubergine, then with artichoke, Pecorino and mint. As everything but the couscous is made *al minuto*, service is, shall we say, “relaxed”. Have some wine (€3.50/0.25L) or a Nastro Azzurro beer (€2.50) while you’re waiting for your next dish, and don’t make any important plans before 5pm. More impatient types or local office workers can come by during the week for a plain old slice (€2.50) or whole pie (€6.40-11). ♥ Helmholzstr. 24, Charlottenburg, Mon-Fri 11-20, Sun 11:30-16:30

TIP

From Apr 12-18, the True Italian Pizza Week promotion lets you try a whole pizza and glass of wine for €10 at Rosso, Ammazza che Pizza and 27 other Italian restaurants across town.



SUPERMERCATO
&
BISTRO
CENTRO ITALIA
DAL 1968

Food, Wine and Passion



Vinostra GmbH & Co. KG

PRENZLAUER BERG: Greifswalder Str. 80c Mo-Fr: 10-19Uhr Sa: 10-16Uhr
 MARIENFELDE: Großbeerenstr. 169-171 Mo-Fr: 9-18:30Uhr Sa: 9-14Uhr
 CHARLOTTENBURG: Sophie-Charlotten-Str. 9-10 Mo-Fr: 9-18:30Uhr Sa: 10-16Uhr
 WWW.CENTRO-ITALIA.DE facebook:berlin.centro.italia P FREE PARKING

TV

ZIBB on RBB of April 10th 2018:

https://www.rbb-online.de/zibb/archiv/20180410_1830.html



Radio

Deutschlandfunk Nova: Interview with Sara Trovatelli (event manager) and Emmanuele Cirillo (owner of Malafemmena) on April 13th:

<https://www.deutschlandfunknova.de/beitrag/true-italian-pizza-week-echte-neapolitanische-pizza-ist-ultraduenn-und-hat-luft-im-rand>



Podcast:

http://ondemand-mp3.dradio.de/file/dradio/2018/04/13/deutschlandfunknova_pizza_d_er_teig_muss_20180413_8a4c6fc4.mp3



Deutschlandfunk Nova

True Italian Pizza Week

"Der Teig muss zwei Tage ruhen, sonst kannst du's gleich vergessen"

© pexels | Fancycrave

Den Teig 48 Stunden ruhen lassen, dünnstens ausrollen, und dann muss der Rand im Ofen so aufgehen, dass Luft drin ist - das ist schon mal das Wichtigste an einer echten neapolitanischen Pizza. Und genau solche superleckeren Exemplare hat Emmanuele Cirillo uns ins Novaclub-Studio mitgebracht. Seine Pizzeria Malafemmena ist die einzige italienische Gastronomie in Berlin, die vom Verein "[Associazione Verace Pizza Napoletana](#)" akzeptiert wurde. Sara Trovatelli von der True Italian Pizza Week hat Emmanuales Pizza getestet, für gut befunden und das Malafemmena in die Hotspots der True Italian Pizza Week aufgenommen.

Wie ihr auch zuhause ne neapolitanische Pizza hinbekommt und welche feinen und feinsten Zutaten ihr am besten drauflegt erzählen euch die beiden im Podcast.

Other radios who featured the event: RBB, RS2, Berliner Rundfunk, Jan FM



TRUE ITALIAN PIZZA WEEK STARTET

Lust auf 'ne Pizza in der Mittagspause oder zum Abendessen?

Dann ab mit Ihnen zur "True Italian Pizza Week"! Das ist eine Aktion von verschiedenen italienischen Lokalen in Berlin, die eine Woche lang Pizza-Menüs zum Special-Preis anbieten – von der einfachen Margarita bis hin zu Gourmet-Pizzen mit gerösteten Pinienkernen und Kastanienhonig oder auch frittierte Pizza ist alles dabei.

Wann: 12.04. – 18.04.2018

Infos: www.visitberlin.de

Online (German language)

B.Z.: “Diese Berliner kämpfen für echte italienische Pizza”

<https://www.bz-berlin.de/stadtleben/restaurant/true-italien-pizza-week-diese-berliner-kaempfen-fuer-echte-italienische-pizza>

DPA: “Berlins beste Pizzabäcker bitten zu Tisch”

MOZ (thorough DPA):

<https://www.moz.de/nachrichten/brandenburg/artikel-ansicht/dg/0/1/1649589/>

Tag24 (thorough DPA):

<https://www.tag24.de/nachrichten/true-italian-pizza-week-berlins-beste-pizzabaecker-bitten-zu-tisch-d629388>

Mit Vergnügen: “Heute startet die True Italian Pizza Week Berlin”

<https://mitvergnuegen.com/2017/heute-startet-die-true-italian-pizza-week-berlin>

In Berlin: “Es lebe die italienische Esskultur in Berlin: True Italian Pizza Week (12.-18.04.2018)”

<https://blog.inberlin.de/2018/04/es-lebe-die-italienische-esskultur-in-berlin-true-italian-pizza-week-12-18-04-2018/>

Mitte Bitte: “GEWINNEN: TRUE ITALIAN PIZZA WEEK – ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN”

<http://mitte-bitte.de/true-italian-pizza-week-in-berlin/>

Qiez: “”Eine Woche lang Pizza satt bei der True Italian Pizza Week

<https://www.qiez.de/berlin/essen-und-trinken/imbiss-und-fastfood/pizza/pizza-italiener-berlin-true-italian-week/183765139>

Berliner Kurier: “Berlin läutet die Pizza-Woche ein”

<https://www.berliner-kurier.de/berlin/kiez---stadt/---berlin-news-ticker----beelitzer-spar-gel-wieder-erhaeltlich-22954004>

Le Matin: “True Italian Pizza Week”

<http://lematin.de/gastronomie/4059-true-italian-pizza-week>

Fijet: “True Italian Pizza Week”

<http://www.fijet.it/news.php?s=NEWS/204-True-Italian>

Online (English language)

Ex Berliner: “Pizza with benefits”

<http://www.exberliner.com/whats-on/food-drink/pizza-with-benefits/>

Berlin Loves You (media partner):

Test Berlin’s Best Pizzas for Cheap: True Italian Pizza Week

<http://berlinlovesyou.com/true-italian-pizza-week/>

Monella’s Pizza is Neapolitan Porn

<http://berlinlovesyou.com/monella-pizza/>

Prometeo Brings Modern Neapolitan Pizza to Schöneberg

<http://berlinlovesyou.com/prometeo-pizza/>

Berlin Amateurs (media partner): “Pizza y más pizza en ‘True Italian Pizza Week’ Berlin”

<http://www.berlinamateurs.com/pizza-y-mas-pizza-en-true-italian-pizza-week-berlin/>

Online (Italian language)

Dove mangiare Pizza: “True Italian Pizza Week Berlin: la settimana della pizza a Berlino”

<https://www.dovemangiarepizza.com/true-italian-pizza-week-berlin-la-settimana-della-pizza-a-berlino/>

Il Denaro.it: “Germania, al via il ‘True Italian Pizza Week Berlin’”

<https://www.ildenaro.it/germania-al-via-true-italian-pizza-week-berlin/>

Libero 24x7: “Germania, al via il ‘True Italian Pizza Week Berlin’”

<http://247.libero.it/rfocus/34931286/1/germania-al-via-il-true-italian-pizza-week-berlin/>

Mediterraneo Cronaca: “Berlino, è il momento di una buona pizza italiana”

<http://www.mediterraneocronaca.it/2018/04/12/berlino-e-il-momento-di-una-buona-pizza-italiana/>

Buongiorno Italia (media partner): “True Italian Pizza Week”

<https://buongiornoitalia.de/it/2018/03/06/true-italian-pizza-week-berlin/>

CiboDOC.it: “True Italian Pizza Week 2018, l’evento più grande all’estero sulla pizza italiana”

<http://www.cibodoc.it/2018/04/11/true-italian-pizza-week-2018-levento-piu-grande-all-estero-sulla-pizza-italiana/>

Shared event

Visit Berlin (German):

<https://www.visitberlin.de/de/event/true-italian-pizza-week-berlin-2018>

Visit Berlin (English):

<https://www.visitberlin.de/en/event/true-italian-pizza-week-berlin-2018-0>

Berlin Food Stories:

<https://berlinfoodstories.com/event/true-italian-pizza-week/>

Evensi:

<https://www.evensi.de/true-italian-pizza-week-berlin-2018-place/207141990>

Eventbrite:

<https://www.eventbrite.de/e/true-italian-pizza-week-tickets-44760782706>

OMG When:

https://omgwhen.com/event/true-italian-pizza-week-berlin-2018/NEU9o6f_SiqmqzNOIRcvtg

My Dealz:

<https://www.mydealz.de/deals/pizza-week-in-berlin-10eur-fur-ausgewahlte-pizza-1-w-einbiersoftdrink-in-den-besten-pizzerien-berlins-1159029>

All Events:

<https://allevents.in/berlin/true-italian-pizza-week-berlin-2018/129811220892230>

Ten 55:

<http://www.ten555berlin.de/true-italian-pizza-week-berlin-das-festival-der-besten-pizzerien-der-hauptstadt/>

Eventful:

<http://berlin.eventful.com/events/true-italian-pizza-week-berlin-2018-/E0-001-112464519-6>

The World News:

<https://theworldnews.net/it-news/germania-al-via-il-true-italian-pizza-week-berlin>

Where Event:

<https://www.whereevent.com/detail/True-Italian-True-Italian-Pizza-Week-Berlin-2018>

Deutsche Ereignisse:

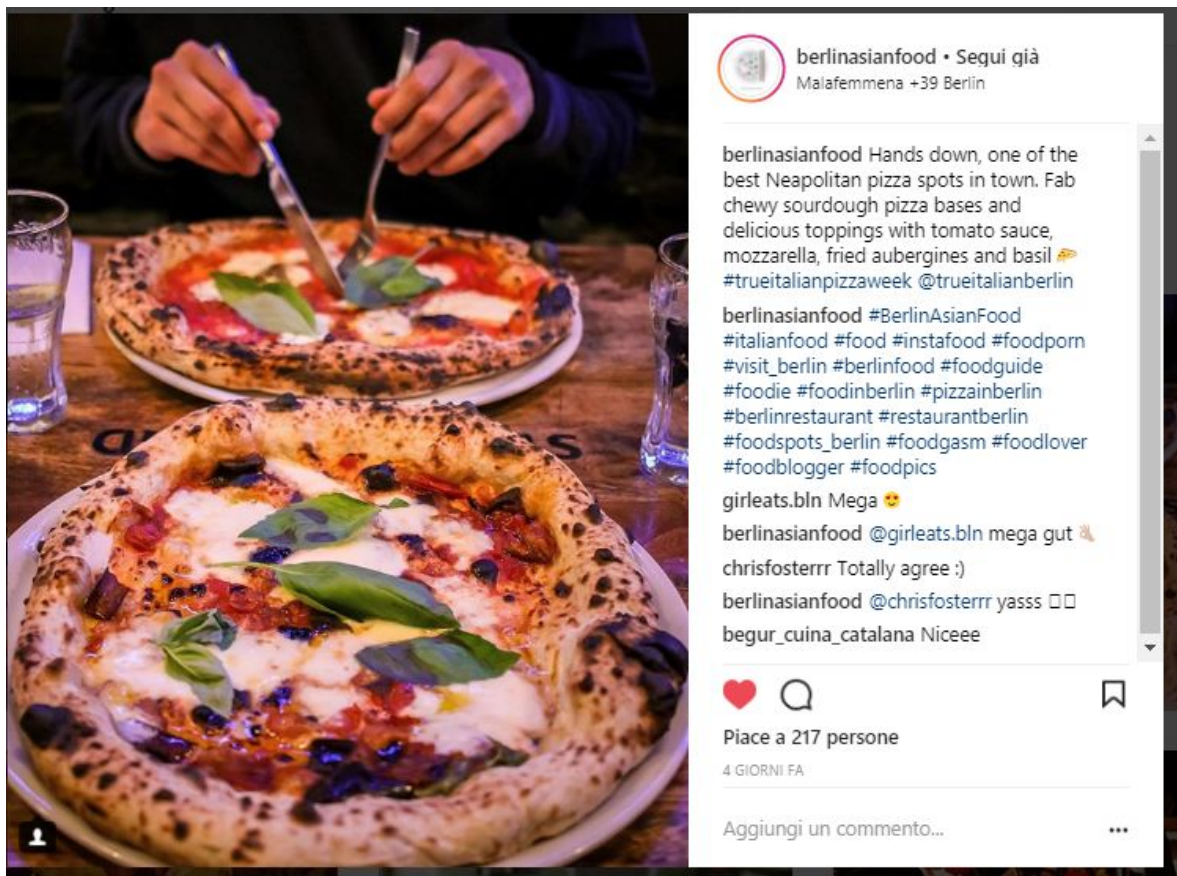
<http://deutsche-ereignisse.com/event/true-italian-pizza-week-berlin-2018>

Localz Events:

<https://localz.events/germany/events/true-italian-pizza-week-berlin-2018/6804>

Instagram

Berlin Asian Food:





What to Eat in Berlin:



Facebook

Berlino de Panza:



Berlino de Panza ha condiviso l'evento di True Italian. ...

10 aprile alle ore 12:38 · 

Quando sta per iniziare la Pizza Week organizzata da True Italian e non sai quale pizza scegliere 🤔🍕🍕🍕



APR 12 **True Italian Pizza Week Berlin 2...**
12 aprile - 18 aprile · Berlin – the place t...
Marta, Rachele e 96 amici

Parteciperò ▾

 Mi piace  Commenta 