



## 72 hrs True Italian Food 2018

### Die längste Happy Hour der italienischen Küche kommt nach Berlin

Das größte Fest der echten italienischen Küche findet zum dritten Mal in Berlin statt: 72 Stunden lang geben 58 italienische Restaurants, Pizzerien und Cafès Berlinern die Möglichkeit, italienische Köstlichkeiten für nur sieben Euro zu genießen. Im Preis enthalten ist auch, je nach Angebot, ein Glas Wein, ein Spritz, ein Bier oder ein Softdrink. Aubergine-Parmigiana, Caponata, hausgemachte Ravioli und Gnocchi, Stockfisch „mantecato“, Sarde in Saor, Wildschwein-Boulette, Risotto mit Waldpilzen und Taleggio-Käse, Tagliatelle Ricotta und 'Nduja, Porchetta, Tigelle, Panuozzo, Bagna Càuda, sizilianische Cannoli, Pistaziencreme und noch viel mehr: Durch Gerichte, die Nicht-Italienern oft unbekannt bleiben, wollen wir die italienische Esskultur weiter verbreiten. Die Veranstaltung findet vom Donnerstag, den 27. September, bis einschließlich Sonntag, den 30. September 2018 statt. Sie wird von [Berlin Italian Communication](#) mit der Unterstützung vom [Italienischen Kulturinstitut Berlin](#) und der Sponsorschaft von [Acqua Panna](#), [San Pellegrino](#), [Amaro Lucano](#), [Limoncetta](#) und [Olio Costa](#) organisiert. Media Partner sind [Berlino Magazine](#), [I Heart Berlin](#) und [Buongiorno Italia](#).

**Das Event.** 72 hrs True Italian Food ist eine Geschmacksreise durch die ganze Stadt zur kulinarischen Entdeckung der italienischen Küche in Berlin. Um daran teilzunehmen, reicht es, während des Events in einem der teilnehmenden Restaurant nach dem speziellen 72 hrs True Italian Food-Angebot zu fragen ([hier](#) die vollständige Liste). Neben dem Angebot wird jedes Lokal auch das übliche Menü anbieten.

**Die Karte.** Italienische Gaumenfreude findet man in allen Stadtvierteln Berlins. Um alle 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. Auf der Karte sind alle teilnehmenden Restaurants inklusive ihrer Öffnungszeiten und Spezialitäten zu finden. Im September kann man nach der Karte in den teilnehmenden Restaurants fragen oder sie vom Internet herunterladen.

**Das Projekt True Italian.** Das Projekt True Italian. 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.. 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.

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