

72 hrs True Italian Food 2018

Press review

Germany

B.Z., 27.09.2018:

Spannung von
des Alltags bie

B.Z.-GeheimTipp des Tages

Ab heute gibt's 72 Stunden „True Italian Food“! Bis Sonntag bieten 58 italienische Restaurants, Pizzerien und Cafès italienische Köstlichkeiten für nur 7 Euro an. Mit drin: ein Glas Wein, ein Spritz, ein Bier oder ein Softdrink. Mit dabei ist auch das neu-eröffnete Marina Blu am Weinbegsweg in Mitte (Foto). Alle Teilnehmer finden Sie unter trueitalian.top



FOTO: TRUE ITALIAN

In
sc
lis
ein
ch
Sti
de
ga
10 U
thea
Pusc
Trep
☎ 53

RBB: https://www.rbb-online.de/zibb/zibb_tipps/zibb-tipps-vom-26-09-2018.html

rbb 24 **FERNSEHEN** RADIO MEDIATHEK DER RBB

TV-TIPPS SENDUNGEN ▾ LIVE PROGRAMM MODERATOREN ▾ RBBTEXT UNTER



72 hrs True Italian Food

Gibt es Menschen, die kein italienisches Essen mögen? Wohl kaum: Schließlich hat diese Küche kulinarische Genüsse im Überfluss zu bieten. Selbst Klassiker wie

Pizza und Pasta erfreuen uns immer wieder aufs Neue. Besondere Köstlichkeiten gibt es beim Festival „72 Stunden True Italian Food“. Mehr als 50 Restaurants, Trattorien und Weinhandlungen machen mit und bieten tolle Gerichte für nur 7 Euro. Mehr zur längsten Happy Hour der italienischen Küche und ihren Teilnehmern findet man im Internet.

festsaal-kreuzberg.de
DOTA
Festsaal Kreuzberg
Am Flutgraben 2
12435 Berlin

RS2: <https://www.rs2.de/news-und-service/72-stunden-italienisch-essen/>



94,3 RS2
MEIN JOBMIX

72 STUNDEN ITALIENISCH ESSEN! MORGEN STARTET IN BERLIN DIE LÄNGSTE HAPPY HOUR DER ITALIENISCHEN KÜCHE...



...mit Gerichten, die nicht jeder kennt. True italien Food, echte original italienische Küche.

Aubergine-Parmigiana, Caponata, Tagliatelle Ricotta stehen unter anderem auf der Speisekarte. 58 Restaurants, Pizzerien und Cafés machen mit und bieten Ihnen Gerichte für nur 7 Euro an. Im Preis oft dabei auch ein Glas Wein, ein Spritz, Bier oder ein Softdrink. Morgen geht's los bis Sonntag und mitmachen werden unter anderem das kleine Kaffee Caffein am S Bahnhof Julius Leberbrücke, Schöneberg, das Figaro Sophie Charlotte Platz und die Mozzarella Bar Weinmeisterstraße. Alle Lokalitäten haben am Schaufenster einen True Italian-Aufkleber, gehen Sie einfach rein und fragen nach dem 72 hrs True Italien Food und lassen Sie es sich schmecken.

Die Restaurant im Überblick finden Sie >>**HIER**

The Local: “On the agenda: What's coming up in Germany this week”

<https://www.thelocal.de/20180924/whats-on-this-week-in-germany-tax-reform-for-americans-abroad-cleaner-cars>

Qiez: “Unsere Event-Highlights diese Woche – nur für dich”

<https://www.qiez.de/event-highlights-berlin/>

Mit Vergnügen: Donnerstag, 27.–30. September: 72 hrs True Italian Food 2018

<https://mitvergnuegen.com/2018/eine-woche-voller-essen-jede-menge-drinks-und-ein-street-food-contest-11-leckere-food-events-im-september>

Visit Berlin: “72 hrs True Italian Food - The Italian food festival of Berlin” (DE)

<https://www.visitberlin.de/de/event/72-hrs-true-italian-food-italian-food-festival-berlin>

Visit Berlin: “72 hrs True Italian Food - The Italian food festival of Berlin” (EN)

<https://www.visitberlin.de/en/event/72-hrs-true-italian-food-italian-food-festival-berlin>

I Heart Berlin: “Berliners Love Italian Food – The True Italian Food Festival”

<http://www.iheartberlin.de/berliners-love-italian-food-the-true-italian-food-festival/>

Berlin Amateurs: “Las 72h True Italian Food vuelven a Berlín este fin de semana”

<http://www.berlinamateurs.com/72h-true-italian-food-berlin-2018/>

Holy Fruit Salad: “72 hrs True Italian Food”

<https://holyfruitsalad.blogspot.com/2018/09/72hrs-true-italian-food.html>

Mitte BITTE!: “72 hrs True Italian Food 2018”

<https://mitte-bitte.de/72-hrs-true-italian-food-2018/>

Berliner Lokalnachrichten: “72 hrs True Italian Food: Die längste Happy Hour”

<http://www.berliner-lokalnachrichten.de/spiele/72-hrs-true-italian-food-die-laengste-happy-hour/21722/>

Vivre a Berlin: “72 HRS TRUE ITALIAN FOOD 2018 – GASTRONOMIE ITALIENNE”

<https://vivreaberlin.com/72-hrs-true-italian-food-2018-gastronomie-italienne.html>

Nomy Blog: “5 GASTRONOMISCHE EVENTTIPPS FÜR DEN SEPTEMBER 2018 – BERLIN EDITION”

<https://www.nomyblog.de/nomyblog/gastronomie/5-gastronomische-eventtipps-september-2018-berlin-edition/>

Le Matin: “72 hrs True Italian Food”

<http://lematin.de/gastronomie/4307-72-hrs-true-italian-food-2018>

Aperitivista: “Aperitivo Italiano: 72 Stunden Happy Hour in Berlins besten italienische Küche”

<https://aperitivista.com/2018/09/27/aperitivo-italiano-72-stunden-lang-berlins-beste-it-aliensische-kuechen-probieren/>

Buongiorno Italia: “Il più lungo happy hour della migliore cucina italiana arriva a Berlino”

<https://buongiornoitalia.de/it/2018/09/26/72-hrs-true-italian-food-2018/>

Stadtleben.de: “72 hrs True Italian Food 2018 - Italian food festival in Berlin”

<https://stadtleben.de/berlin/kalender/2018/09/27/72-hrs-true-italian-food-2018-italian-food-festival-in-berlin/>

Berlin Food Stories “72 hrs True Italian Food”:

<https://berlinfoodstories.com/event/72hrs-true-italian-food/>

All Events “72 hrs True Italian Food - The Italian food festival of Berlin”:

<https://allevents.in/berlin/72-hrs-true-italian-food-the-italian-food-festival-of-berlin/1780202608941616>

Ortel Mobile: “72- hours Italian food festival in Berlin”

<https://www.ortelmobile.de/en/connect/lifestyle/culture-events/72-hoursitalianfoodfestival-berlin.html>

Carpe diem: “72 hrs True Italian Food 2018 - Italian food festival in Berlin”

<https://berlin.carpe-diem.events/calendar/6324778-72-hrs-true-italian-food-2018-italian-food-festival-in-berlin-at-berlin-the-place-to-be/>

Watte doen in Berlijn “72 hours of true italian food-2018”

<https://wattedoeninberlijn.nl/berlijnkalender/>

Evensi: 72 hrs True Italian Food 2018 - Italian food festival in Berlin

<https://www.evensi.de/72-hrs-true-italian-food-2018-festival-berlin/252039399>

Italy

RaiNews24, 02.10.2018: “Successo per il festival dell'autentico cibo italiano a Berlino”

<http://www.rainews.it/dl/rainews/media/Successo-per-il-festival-dell-autentico-cibo-italiano-a-Berlino-91f48185-2e64-41e6-a558-0097fd490322.html>

Rai News

MONDO

Rai News 24



Successo per il festival dell'autentico cibo italiano a Berlino

Insospettabili appassionati della cucina regionale si sono dati appuntamenti a Berlino dove si è svolto il festival dello street food italiano. La corrispondente Barbara Gruden

Condividi 95

Tweet

G+

04 OTTOBRE 2018

Ansa, 26.09.2018:

BERLINO

(ANSA) - BERLINO, 26 SET - Settantadue ore per scoprire le specialità regionali della cucina italiana, da Palermo alle Langhe, senza spostarsi più di qualche chilometro: è quello che succederà a Berlino a partire da domani, in una città che negli ultimi anni è diventata sempre di più un microcosmo che racchiude il meglio dell'universo culinario italiano in chiave regionale. Nell'ambito dell'iniziativa "72hrs True Italian Food 2018", che comincia domani fino al 30 settembre, organizzato da Berlin Italian Communication e patrocinato dall'Istituto Italiano di Cultura, 58 locali di cucina regionale italiana offriranno la propria specialità a prezzo speciale (7 Euro) insieme ad un bicchiere di vino, per fare conoscere il meglio della propria cultura di provenienza. Una vineria piemontese presenta la bagna cauda, un locale veneziano di Neukoelln presenta il baccalà mantecato. "L'obiettivo è far conoscere la cultura del buon cibo italiano all'estero, per far capire che l'Italia non è solo pasta, lasagne e pizza ma che l'offerta è estremamente ricca e il livello raggiunto dai locali a Berlino è ormai altissimo", racconta Sara Trovatelli, tra gli organizzatori della manifestazione. "Negli ultimi anni c'è stata un'ondata di locali aperti da ragazzi anche molto giovani che non vengono dal mondo della gastronomia", continua Trovatelli, ad esempio il locale di una ragazza palermitana che ha studiato marketing e comunicazione, e i proprietari di una gelateria di Mitte (Centro) che sono due musicisti. "Per tutti l'obiettivo non è solo vendere la gastronomia italiana ma farlo ad un livello altissimo e con un obiettivo culturale" prosegue Trovatelli. (ANSA).

YAU-PGL/ S0B QBXB

72 ore di gusto italiano

Quattro giorni, (circa) sessanta locali e un unico obiettivo: promuovere la migliore cucina italiana, meglio se regionale, a Berlino e in Germania. L'evento si chiama «72 hrs True Italian», è arrivato alla terza edizione e avrà vita dalle 19 di giovedì 27 settembre alla sera di domenica 30. In totale 72 ore per assaggiare pietanze tipiche accompagnate da un bicchiere di vino o da un'altra bibita. E tutto a soli 7 euro. «A Berlino più di mille ristoranti si spacciano per italiani, ma solo una minima parte propone una cucina autentica» spiega Pino Bianco, proprietario della trattoria Muntagnola, uno dei primi locali ad aver aderito all'iniziativa. Non è tanto la nazionalità del proprietario o del cuoco a fare la differenza. Spesso a Berlino, come in tante altre città tedesche, si trovano ristoranti gestiti da italiani che mettono la panna nella carbonara o che vendono le tagliatelle al pollo come se fossero una specialità della Penisola, convinti che siano questi i sapori ricercati dai tedeschi. «Il mondo è cambiato, però, e anche i berlinesi stanno ponendo maggiore attenzione a ciò che è veramente autentico. Per noi "italiano" significa attenzione per la qualità degli ingredienti e semplicità delle ricette. La cucina italiana è creativa, non deve per forza rispettare la tradizione, ma quando si evolve lo fa con criterio, non aggiunge spezie e creme a caso solo per aumentare il sapore finale della pietanza» spiega Sara Trovatelli, organizzatrice dell'evento che coinvolge non solo ristoranti, ma anche pizzerie al taglio, gelaterie e food truck. «La cucina italiana è un vero e proprio mondo. Purtroppo gli stranieri ne conoscono solo una minima parte,



ogni regione da noi ha decine di piatti tipici. Il nostro scopo è, con la leva del prezzo, spingere i berlinesi a provare sapori che altrimenti non sceglierebbero mai». I circa sessanta partecipanti sono un mix di giovane e vecchia ristorazione italiana a Berlino. «C'è chi è laureato in biologia, come Fabio e Stefania di Jamme Ja, che hanno aperto un piccolo locale di cibo napoletano perché stanchi di fare i ricercatori sottopagati in Italia, e chi, nato e cresciuto a Berlino, ha ereditato l'attività dal padre trasformandola da piccola cucina a ristorante di classe come è successo con Francucci. Un bel mix che rappresenta al meglio la nostra gastronomia». All'ultima edizione della «72 hrs True Italian» sono state vendute più di 8 mila porzioni tra tutti i partecipanti, un successo che va di pari passo con l'attenzione delle istituzioni locali (sia l'Ambasciata che l'Istituto Italiano di Cultura hanno patrocinato l'iniziativa) e l'interesse della stampa locale, come dimostra il titolo dell'articolo pubblicato su «Berliner Tageszeitung»: «Una grande festa per il cibo italiano».

Per molti italiani è sempre stata una meta turistica, per alcuni «di Mediterraneo» (di 100 km dalla Sicilia). Malta, per molti, è anche una terra di opportunità da cogliere. È il caso di Leonardo Barilaro, 34 anni di Mogliano Veneto, che dopo il diploma in pianoforte e il diploma in ingegneria e la laurea in ingegneria all'Università di Padova, è sbarcato in Malta nel 2014 in vacanza e, due anni dopo, ha messo radici. «L'arcipelago ha colpito moltissimo sin dal suo mare e per l'incredibile natura – premette Barilaro –, ma è inoltre ricchissima di storia e mix culturale incredibile. A Malta mi sono sentito subito a casa per l'ottima conoscenza dell'inglese e la lingua ufficiale sull'isola, ndr». Dopo gli esordi professionali in una multinazionale, oggi Leonardo è ricercatore all'Institute of Aerospace Technologies della University of Malta. «Il modello universitario qui è diverso da quello italiano, e più simile al britannico – spiega l'ingegnere –. Gli studenti maltesi vengono messi a contatto col mondo lavorativo molto prima degli italiani. In entrambe le realtà, comunque, la ricerca, sta alla bravura, alla curiosità e alla lungimiranza di riuscire a far parte di grandi progetti internazionali». Lo sa bene Barilaro, che ha appreso sull'isola, ha svolto la ricerca a parte, la quotidianità a parte, la quotidianità a parte, scandita da momenti di taiji, kung fu, fotografia in apnea... e poi naturalmente. Una grande passione confluita in un progetto «Nulla die sine nota» (nessuna giornata senza una nota), «casa artistica in evoluzione con cui dal 2006

Askaneews: “Berlino, al via festival di cucina 72h True Italian Food”

http://www.askaneews.it/esteri/2018/09/25/berlino-al-via-festival-di-cucina-72h-true-italian-food-pn_20180925_00225/

Letra.news: “72hs True Italian Food: a Berlino dal 27 al 30 settembre arriva la grande festa della gastronomia italiana”

<https://www.lextra.news/72hs-true-italian-food-a-berlino-dal-27-al-30-settembre-arriva-la-grande-festa-della-gastronomia-italiana/>

Fijet: “Arriva a Berlino True Italian Food 2018, il più lungo happy hour della migliore cucina italiana”

<https://www.fijet.it/news.php?s=NEWS/457%20True-Italian>

Globus Magazine: “72 HRS TRUE ITALIAN FOOD, A BERLINO IL PIÙ GRANDE FESTIVAL DEL CIBO ITALIANO MAI ORGANIZZATO ALL’ESTERO”

<http://www.globusmagazine.it/72-hrs-true-italian-food-berlino-piu-grande-festival-del-cibo-italiano-mai-organizzato-allestero/#.W6zmnhMzbBI>

Messaggero di Sant’Antonio: “72 ore di gusto italiano”

<http://www.messaggerosantantonio.it/content/72-ore-di-gusto-italiano>

9Colonne: “La cucina italiana a Berlino: 72 ore di “True Italian Food”


<https://www.9colonne.it/174338/la-cucina-italiana-a-berlino-br-72-ore-di-true-italian-food>

Instagram

Posts

Foodies Berlin, food blog, 3.569 followers:



 **food_in_berlin** • Segui già
Frankfurter Tor

food_in_berlin [unpaid advert] today is the last day of the #72hrstrueitalianfood festival and also the last day the winery is open 😭 I'm sad to have only just discovered this place, because the carbonara with guanciale (pork jowl and the best bacon imo) and pecorino Romano (€7 with a drink) was great and the wine even better 🍷 the portion again wasn't very big though so I also got a mixed antipasti plate (2nd pic, also €7), which was also delicious albeit a bit too meat-heavy! Unfortunately the bruschetta was incredibly disappointing so steer clear from that, but if you have nothing to do today and live nearby definitely check it out - it won't be there tomorrow! 8/10 ✨

food_in_berlin berlin #berlinfood #berlinfoodie #berlinfoodguide #berlinfoodblogger #berlinfoodblog #berlinfoodreview #foodberlin #foodinberlin




Piace a 106 persone

29 SETTEMBRE

Aggiungi un commento...



 **food_in_berlin** • Segui già
Pizzare Prenzlauer Berg

food_in_berlin [unpaid advert] It's currently the @trueitalianberlin "72 hours Italian food festival" until Saturday, where you can get a dish and a drink for €7 at select Italian restaurants, and I'm trying to take as much advantage of it as I can because Italian food is the bomb 🇮🇹 our first stop was at @pizzareberlin a place that specialises in Panuozzo, which is essentially a stuffed sandwich made from pizza dough, similar to a calzone 🍕 the one we tried as part of the festival was filled with black truffle sauce, mozzarella and mushrooms (€7 with a glass of wine). Truffle is a food that I've truly come to love recently and this Panuozzo really didn't hold back with its flavours! The dough was also super crispy and satisfying, and the mozzarella creamy and delicious 😊 my only critique is that it could've used a bit more filling, I especially don't recall there



Piace a 102 persone

28 SETTEMBRE

Aggiungi un commento...



Smamunir, food blog, 1.141 followers:



smamunir • Segui
Blogfabrik

smamunir Vorgestern bei der Vorstellung des diesjährigen "72 hrs True Italian" Food Festivals... 🇮🇹 Morgen geht's los! Vom 27. bis 30. September bieten rund 50 italienische Restaurants, Cafés & Bars zum Preis von 7€ eine ausgewählte Spezialität + ein Glas Wein, Bier oder Softdrink an 😊 Zur einfachen Orientierung sind alle Lokale im @trueitalianberlin ÖPNV Plan verzeichnet. Schnell die leckerste Route planen! 📍

(Werbung | unbeauftragt, unbezahlt)

#trueitalianberlin #instafood #foodstagram #foodpics #72hourstrueitalianfood #italy



Piace a 9 persone

26 MINUTI FA

Aggiungi un commento...



smamunir • Segui
Caffè Focacceria San Francesco

smamunir Sicilian aperitif at @focacceriasanfrancesco on Kastanienallee. Their #72hourstrueitalianfood special is very delicious! 😊 You'll get an arancine (mine was filled with ragu), a scoop of caponata, a square of panelle, squids with chickpea cream, and a slice of super tasty focaccia + a glass of Spritz for 7 €. The deal is on until Sunday night. Go eat! ❤️👉 // Ein Hoch auf flexible Arbeitszeiten, sonnige Herbsttage und das großartige Essen der #focacceriasanfrancesco! 😊

(Werbung | selbst ausgesucht & bezahlt)



Piace a 68 persone

28 SETTEMBRE

Aggiungi un commento...

Dr. Eva Schaefers, food blog, 741 followers:



doc.eva • Segui già
Blogfabrik

doc.eva eat-meet-drink 🇮🇹 in der @blogfabrik 72 hrs TRUE ITALIAN FOOD #openingparty #72hrtrueitalianfood #trueitalianberlin #italianfood 🇮🇹 #crostini #bruschetta #salami #arancini #cornettu #limonchello #collage

#instaberlin #instapic #65plusfabulous #foodblogger #foodbloggerinberlin #berlinerfoodies #foodrulesmylife #dentalfood #docevaontourinberlin



Piace a 21 persone

24 SETTEMBRE

Aggiungi un commento...

Du musst nach Berlin, food blog, 256 followers:



dumusstnachberlin • Segui già

dumusstnachberlin New blog post out now at the link in my bio - two restaurants in one this time! @food_in_berlin @eatsofamy and I did a little tour of the 72 hours @trueitalianberlin event - head over to my wordpress to read about the awesome dishes we tried at @terra_italiancraftkitchen and @pizzareberlin 🍷 .

#trueitalian #trueitalianberlin #italianfood #pasta #pestopasta #veganpasta #orecchiette #veganpesto #veganfood #pastaandwine #pizza #bufala #sourdoughpizza #alfresco #kreuzberg #admiralbrücke #panuozzo #truffle #mozzarella #truffecheese #prenzlauerberg #berlin #berlinfood #foodporn #berlinfoodblogger #review

health.over.heels Looks good 😊



Piace a 59 persone

4 GIORNI FA

Aggiungi un commento...

Nimmersatt in Berlin, food blog, 154:



nimmersatt nimmersatt_berlin • Segui

nimmersatt_berlin Had some amazing 10 years aged balsamic vinegar from @oliocostaberlin and yummie pistachio cream from @duosicilianicecream at @trueitalianberlin pre-opening of the 72h True Italian Food Berlin. Grazie mille!

oliocostaberlin We're happy you liked the vinegar!

11 persone piace

6 ORE FA

Aggiungi un commento...

Stories

foodies.berlin 4h

@TRUEITALIANBERLIN #seafood #72HRSTRUEITALIANFOOD

Aggiungi qualcosa alla tua storia >

foodies.berlin 3h

@TRUEITALIANBERLIN

Don't miss! #72hrstrueitalianfood 27.09-30.09.2018 58 restaurants in berlin food + drink = 7€

Aggiungi qualcosa alla tua storia >

