

True Italian **PIZZA** Week

Vom 4. bis zum 10. April 2019 feiern die besten Pizzerien Berlins das Symbol der italienischen Küche

Eine Woche, 32 Lokale, ein tolles Angebot: 12€ für eine Pizza, einen Spritz und einen Digestif. Das sind die Voraussetzungen für die True Italian Pizza Week, die vom 4. bis zum 10. April zum dritten Mal und mit der Unterstützung der Gemeinde von Neapel in Berlin stattfindet. Berlin ist weltweit eine der Städte außerhalb Italiens mit der höchsten Anzahl guter Pizzerien. Statt als Konkurrenten aufzutreten, haben sich die Besten zusammengetan, um mit einem Event die Qualitäten echter italienischer Pizza zu feiern.

Es geht nicht um die Nationalität des Pizzaiolos oder des Besitzers, sondern um die Wahl der Zutaten (als Erstes: Tomatensoße bester Qualität und echte Mozzarella), um die Vorbereitung des Teigs und seine Ruhezeit (mindestens 9 Stunden) und um den Ofen (wenn es kein Holzofen ist, muss der Ofen die Pizza in wenigen Minuten backen, damit die Zutaten ihren Geschmack nicht verlieren). Von Malafemmina bis Prometeo über Monella, Francucci, Muntagnola und das neue Futura (eröffnet vom ehemaligen Pizzaiolo des Standard), Marina Blu (von einem der Besitzern des Contadino sotto le Stelle) und Mercato Famous Pizza (von den Prometeo-Besitzern): Die True Italian Pizza Week ist das größte Event in Berlin, das sich dem Symbol der italienischen Küche widmet (Pizza gehört seit 2017 auch zum UNESCO-Weltkulturerbe). Dank eines Instagram-Wettbewerbs können drei Teilnehmer einen Aufenthalt in Neapel für zwei Personen gewinnen.

Das Event wird von Berlino Magazine mit der Unterstützung vom [italienischen Kulturinstitut Berlin](#) veranstaltet. Sponsoren des Events sind die Spirituosen [Campari](#), [Aperol](#) und [Averna](#), die italienischen Wassermarken [Acqua Panna & San Pellegrino](#), die Firma für Geräte für die Gastronomie [Moretti Forni](#), das deutsche Großhandelsunternehmen [Metro](#), und drei neapolitanische Hotels: [Hotel Santa Brigida](#)

True Italian **PIZZA** Week

Napoli, [Hotel Naples](#) e [Hotel Maison Degas](#). Media-Partners sind [Berlin Loves You](#), [Berlin Amateurs](#) und natürlich [Berlino Magazine](#).

True Italian Pizza Week 2019: Wie es funktioniert

Die True Italian Pizza Week findet zum dritten Mal vom 4. bis zum 10. April 2019 in den [32, am Event teilnehmenden Lokalen](#) statt. Während dieser Woche können Berliner in den beteiligten Pizzerien ein spezielles Menü probieren: eine authentische italienische Pizza (zur Auswahl stehen immer zwei Sorten) zusammen mit einem Aperol Spritz oder Campari Amalfi und einem Digestif Aversa zum besonderen Preis von 12€. In sieben Lokalen, in denen keine Cocktails vorbereitet werden können, kostet das Angebot 10€ und enthält statt eines Cocktails ein Bier oder Softdrink. Eine Eintrittskarte für das Event ist nicht erforderlich. Man muss sich einfach in eine der teilnehmenden Pizzerien begeben und nach dem Eventangebot fragen. Während der sieben Veranstaltungstage steht allen Interessierten eine, den [Berliner U-Bahn-Plan nachzeichnende Karte](#) zur Verfügung: Auf dieser sind alle am Event teilnehmenden Pizzerias gezeigt.

True Italian Pizza Week 2019: 4. - 10. April

Liste der teilnehmenden Lokale mit Adressen, Öffnungszeiten und angebotenen Pizzerien [unter diesem Link](#)

Facebook Event: [True Italian Pizza Week 2019](#)

Facebook-Seite: [True Italian](#) - Webseite: [trueitalian.top](#) - Instagram: [trueitalianberlin](#)

Nächste True Italian Events

22. - 23. Juni 2019: [Italian Street Food Festival](#)

18. - 21. September 2019: [72 hrs True Italian Food](#)

November 2019: [True Italian Pasta Week](#)