

72 hrs True Italian Food Festival Berlin 2019

Press review

Germany

TV

RBB Fernsehen, ZIBB, September 18th:

<https://www.ardmediathek.de/rbb/player/Y3JpZDovL3JiYi1vbmxpbmUuZGUvemliYi8yMDE5LTA5LTE4VDE4OjMwOjAwXzZiMmFiOTE1LTJmY2ltNDYxZS1hZDgwLTRkZDhlZTQyMzBhZS90cnVILWl0YWxpYS1mb29k>true-italian-food-berlin>



Tagesspiegel, September 14th:

SONNABEND, 14. SEPTEMBER 2019
GENUSS.TAGESSPIEGEL.DE

TAGESSPIEGEL

MEHR GENUSS

GUT ESSEN, TRINKEN & KOCHEN IN BERLIN

DIE KÜCHE IHRES LEBENS.

Bilder & Rezepten zum 100. Geburtstag von Hans-Joachim Roedelius

tisch GESPRÄCH

Sie ist selten geworden, kommt aber immer noch vor: die Restaurantrückmeldung auf einem handbeschriebenen Zettel. Bernd Matthies argert sich darüber – und hofft auf Besserung im kommenden Jahr



DAS DICKE ENDE jedes Restaurationsjahres ist die Rechnung: Will sie doppelt so hoch ist wie erwartet, Oden, eine ganz besondere Berlin-Spezialität, weil der Wirt nur Bargeld nimmt und dem Guest credit zum nächsten Geldautomaten schiebt – was wir länger keinen Teilhaber mehr durchgehen lassen. Aber es gibt noch zwei andere Argus-Varianten, die möglicherweise erst strahlen, wenn im kommenden Jahr die „Kassensicherungsverordnung“ in Kraft tritt. Dann, so vermutet sich, wird ausgedient (bald) sein, was aus beiden Restaurantsystemen gerade wieder zweifach passiert ist: dass der Wirt die Rechnung alles Ertrages mit dem Kassenscheibchen auf einem perfekten Zettel addiert und – so vermutet sich ebenfalls – will darauf hoffen, dass ihm Bargeld gegeben wird, das dann steuerrechtlich in die Schublade...

DA MACHEN WIR schon aus Prinzip auch mit, fragen nach einer Rechnung. Moderne Abrechnungssysteme erheben, wenn wir einen schönen Weg, sie schicken die Summe vom Zettel als Rechnung an die E-Mail-Adresse, die der Guest dann irgendwo im Halbdunkel eingetippt hat. Aber will er das? Er muss – und dann hält zu Hause eine brut behaftete Rechnung nur dem Drucken, die mit dem gesetzlichen Anforderungen an eine Bewirtungsbilanz so viel zu tun hat wie ein Steak mit vegetarischer Dink. Zur Begründung heißt es dann immer vage, man sei technisch noch nicht so weit, dabei ist es einfach nur ärgerlich und rückt immer den Verdacht, dass irgendwas am Finanzamt vorbeizulaufen soll.

AUCH DER TRICK mit dem „Judo-Druck“ ist immer noch schwer in Mode. Der kommt vom Guest statt einer regulären Rechnung. Ob liegt das einfach nur am Vierflow, und die Rechnung folgt zum Abrechnen automatisch mit ein paar Bonus. Aber es wird auch schreibend gut genutzt, als man diese eine „richtige Rechnung“ will. Und wenn nicht, ist es relativ einfach, den ganzen Vorgang in der Kasse zu minimieren, wodurch er nie in den Büchern landet. Bitte: Das muss nicht sein, aber solche Restaurants legen sofort eine Rechnung vor, die sich über Änderungen an einer Bewirtungsbilanz öffnet.

STYL IST EIN SCHWIERIGES PFLASTER für anstrengende Küchen. Findet man nach **THE RAVE**, der sich nach anderthalb Jahren vom **Spice** im Hotel Amara in Lust verabschiedet hat. Es hatte mal als Pop-up begonnen, und auf Dauer passte wohl alles nicht so richtig. Dafür ist Kasper Berliner Stammhaus man vom Feinschmecker zum „Restaurant des Jahres 2019“ ausgerufen worden, sicher keine überflüssige Entscheidung neun Jahre nach Eröffnung.



Es ist angerichtet:
4 Seiten für Genießer.
Erst mal gehen wir
italienisch essen –
72 Stunden lang

 +  = 7€

Essen, aber pronto!

So viel zu probieren, so wenig Zeit! Aber das sind nun mal die Regeln des True Italian Food Festivals: 72 Stunden lang bieten 55 Restaurants je ein kleines Gericht und ein Getränk für nur sieben Euro. Los geht's am Mittwoch, 18. September, um 17 Uhr, also zur besten Aperitivo-Zeit. Und passend dazu erhält man in den teilnehmenden Restaurants, Pizzerien, Bars, Enotecas und Cafés einen Aperol Spritz oder einen Campari Amalfi, also einen Campari mit Bitter Lemon und einem Spritzer Grapefruitsaft. Und dazu charmante Kleinigkeiten aus ganz Italien.

Wenn man sich durch alle Regionalküchen probieren will, muss das schon bisschen pronto gehen. Also am besten eine Reiseroute vorbereiten. Die könnte so gehen: erst in die Emilia Romagna, auch „La Grassa“, die Fette genannt. Da kommen die runden Fladenbrötchen Tigella her, die mit „Cunza“, einem Schmalz- und Rosmarinpesto, bestrichen werden. Das „Altrivina“ in der Grimmstraße serviert sie. Einen Abstecher nach Rom erlaubt das „Bravo Mario“ in Schöneberg; hier gibt es die traditionelle römische Pinsa aus Weizen-, Reis- und Sojamehl, mit Mortadella und Mozzarella belegt und mit einem Klecks Trüffel-

Ohne Auslandsflug und Overtourism, aber mit viel Spaß: Vom 18. bis 21. September bietet das **TRUE ITALIAN FOOD FESTIVAL** eine preiswerte Rundreise durch die Regionalküchen des Apennin-

sauce obenauf. Oder doch lieber ans Meer? Hausgemachte Calurgiones, typische Ravioli aus Sardinien, gefüllt mit Pecorino, Kartoffeln und Minze in einer Sabel-Butter-Soße bereitet das Restaurant „Da Antonio“ für das Festival zu.

Keine Italienreise ohne Stopp in Venedig: „Sarde in Saor“, Sardinien süßsauer mariniert, einen Klassiker der dortigen Küche, hat die „Enoteca L'Angolino“ vorbereitet. Ebenso aus Venedig kommen die Krokettchen aus Stockfisch, die das „Pecora Nera“ am Herfurter Platz mit Kartoffelmousse und Pulver von Taggiasche-Oliven serviert. Lieber an den Golf von Neapel? „Paccheri alla Sorrentina“ mit Mozzarella, Tomatensoße und frittierten Auberginen hat das Ristorantino „Cotto E Crudo“ auf der Karte.

Das „True Italian Food Festival“ gleicht einer kulinarischen Bildungsreise, 72 Stunden lang, aber dafür komplett im AB-Bereich des BVG-Netzes, frei von Overtourism, aber voll von Genuss. Am Samstag, 23. September, um 23 Uhr, wird der letzte Amaro (2 Euro) ausgeschenkt. Dann ist die Party zu Ende – zumindest für dieses Jahr. FELIX DRESE

DAS KOMPLETTE PROGRAMM unter trueitalian.top

Gibt's keine neuen Bars...?

...oder erzählt Ihnen niemand davon? Im Checkpoint präsentieren wir Ihnen täglich neue Kneipen, Restaurants und Bars.

Kostenlos anmelden: checkpoint.tagesspiegel.de



TAGESSPIEGEL

CHECKPOINT

Der preisgünstigste Newsletter für Berlin

RADIO

COSMO radio Colonia: "Eventi italiani in Germania":

<https://www1.wdr.de/radio/cosmo/programm/sendungen/radio-colonia/appuntamenti/kalender-donnerstag-406.html>

ONLINE

VisitBerlin: "72 Hours in Italian Food Festival"

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

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

Mit Vergnügen: "Scharfe Chili, Pizza-Party und Kürbiszeit – 11 leckere Food-Events im September":

<https://mitvergnuegen.com/2019/food-events-september-2/>

ODCASTS LEBEN KARTE

Mit Vergnügen BERLIN

Mittwoch, 18. September: 72 hrs True Italian Food Festival 2019



© Nadya Spetnitskaya | Unsplash

Dank des Food-Festivals könnt ihr noch ein bisschen länger im Sommerfeeling schwelgen und das Dolce Vita genießen. Vom Mittwoch an ab 17 Uhr servieren euch über 50 italienische Restaurants ihre Spezialitäten. Für nur 7 Euro könnt ihr also pro Restaurant eine kleine Portion inklusive eines Getränks bekommen. Klassisch italienisch wären das natürlich ein Aperol Spritz oder Campari Amalfi. Das ist doch die perfekte Gelegenheit, um endlich sich endlich mal durch Berlin zu futtern und den neuen Lieblingsitaliener ausfindig zu machen.

Berlin Loves You: “72 Hours in Italian Food and Spritz Heaven”

<https://berlinlovesyou.com/72-hrs-true-italian-food-festival-2019/>

For 72 hours next week you can sample Berlin’s best Italian food and drinks for cheap.

Starting on **Wednesday, September 18th at 5pm**, 55 ‘True Italian’ restaurants all over Berlin will open their doors with the same fantastic offer, all up until Saturday evening, September 21st.



An Italian regional speciality, an Aperol Spritz or Campari Amalfi for only 7€.

Berlin Amateurs: “72 Hours in Italian Food Berlin”

<http://www.berlinamateurs.com/72h-true-italian-food-berlin-2019/>

Cuatro días de verdadera comida italiana en Berlín

55 restaurantes italianos, 72 horas repartidas en 4 días y un precio único de 7 euros: así será la cuarta edición del festival 72h True Italian Food Berlin.

¡Lo que nos gusta la cocina mediterránea! Vuelve por cuarto año consecutivo el festival gastronómico donde es posible encontrar tanto platos conocidos como desconocidos de la cocina italiana: *mantecato de baccalá* veneciano (bacalao cremoso salado) y *sarde en saor* (sardinas agrídulces), pasando por *bagna cauda* piemontesa, *cappelletti* relleno con parmesano y *tigelle* relleno de queso Emilia Romagna curado durante 30 meses, *roma suppli* y *pinsa*, focaccia de Apulia con burrata y grelos, las *culurgiones sardas* (raviolis rellenos de queso pecorino, papas y menta) y *arancini*, *panelle*, *caponata*, *parmigiana di melanzane siciliana*... La lista es interminable y hará salivar a más de uno.



Do you miam? “BERLIN – True Italian Festival 72h”

<https://doyoumiam.com/berlin-true-italian-festival-72h>



BERLIN – True Italian Festival 72h

👤 Emanouela © 17 septembre 2019

Et si au lieu de d'organiser un festival sur un seul lieu, on faisait en sorte de mobiliser toute une ville ?

C'est le challenge que TrueItalianFood a choisi de relever à Berlin et Hambourg!

J'ai d'abord découvert True Italian Food lors d'un festival de cuisine italienne cet été à Berlin. Amoureuse de pizzas / pâtes / mozzarella et glaces, je m'y suis rendue pour en savoir un peu plus. Sur le festival on retrouvait un partenaire principal « Campari » (et donc des centaines de Spritz) mais aussi une sélection des meilleurs restaurants italiens de la ville. J'ai eu l'occasion de tester plusieurs plats et spécialités (dont la pizza frite que je n'avais jamais vu avant).

Il se trouve que quelques temps après, j'ai été contactée par la responsable communication du groupe qui m'a invitée à découvrir le concept de leur prochain festival : 72 heures de gourmandises dans deux ville, Berlin et Hambourg.

Aperitivista: “72 hrs True Italian Food Festival 2019 in Berlin”

https://aperitivista.com/2019/09/18/72-hrs-true-italian-food-festival-2019-in-berlin/?fbclid=IwAR0DvqiW-eeZBje_TiUzxQ20uN3JdVZbx-VyBA--XZ-kJZWmgzzHIgXUaFA

Gourmetreisen: “72 hrs True Italian Food Festival”

<https://gourmetreisen.twoday.net/stories/1022669032/>

Vegan and Friends: "72 hrs True Italian Food Festival Berlin 2019"

<https://vegansandfriends.com/en/event/72-hrs-true-italian-food-festival-2019/>



72 hrs True Italian Food Festival Berlin 2019

Since 2016, True Italian has been working to disseminate and promote an authentic Italian culinary tradition in Berlin. This festival is the largest event of its kind. In addition, True Italian also organizes a Pasta Week, a Pizza Week and the Italian Street Food Festival.

Meanwhile, around 80 "True Italian" restaurants participate in the events.

Evensi: "72 hrs True Italian Food Festival 2019 - Berlin - Food&Drink 7 €"

<https://www.evensi.de/72-hrs-true-italian-food-festival-2019-berlin-ampdrink-7-place/335350905>

Was geht heute ab: "72 hrs True Italian Food Festival 2019 - Berlin - Food&Drink 7 €"

<https://www.wasgehtheuteab.de/berlin/e/55483d66-bbee-473d-9da3-33e7f7938bd9>

Somos.berlin: "72 hrs True Italian Food Festival 2019"

<https://somos.berlin/evento/72-hrs-true-italian-food-festival-2019/>

Eventland: "72 hrs True Italian Food Festival 2019"

<https://eventland.eu/event/31214/72-hrs-true-italian-food-festival/>

Italy

Aise: "72 HRS TRUE ITALIAN FOOD FESTIVAL: LA PIÙ GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA A BERLINO (E AMBURGO) – DI ELISA FRANCESCHI"

<https://www.aise.it/rassegna-stampa/72-hrs-true-italian-food-festival-la-pi%C3%B9-grande-festa-della-cucina-italiana-a-berlino-e-amburgo--di-elisa-franceschi/134634/158>

72 HRS TRUE ITALIAN FOOD FESTIVAL: LA PIÙ GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA A BERLINO (E AMBURGO) – DI ELISA FRANCESCHI

🕒 23/08/2019 - 17:55



BERLINO | aise\ - "Arriva la quarta edizione del 72 hrs True Italian Food Festival, un tour del gusto a cui parteciperanno oltre 50 ristoranti, pizzerie ed enoteche di Berlino". A darne notizia oggi, dalle pagine della

rivista on line "Berlino magazine", è Elisa Franceschi.

"Si parte dal Veneto con baccalà mantecato e sarde in saor, si passa per la bagna cauda piemontese, i cappelletti e le tigelle emiliani, i supplì e la pinsa romani, la focaccia pugliese con burrata e cime di rapa fino ad arrivare alla Sardegna con i suoi culurgiones e la Sicilia con i suoi arancini, panelle, sfincione, caponata, parmigiana di melanzane e molto altro ancora: Berlino sarà ancora una volta coinvolta in una grande festa della cucina italiana per ben 72 ore! Quando? Da mercoledì 18 settembre a sabato 21 settembre.

Molti ristoranti, pizzerie ed enoteche italiani apriranno le loro porte per un festival del gusto, offrendo varie pietanze tipiche italiane ad un prezzo speciale di 7€ insieme ad un drink a scelta tra Aperol Spritz, Campari Amalfi (cocktail a base di Campari e bitter lemon) o altra bevanda. L'obiettivo di questo festival è far conoscere la cucina italiana all'estero e soprattutto molte specialità tipiche che sono troppo spesso ignorate anche da parte degli italiani stessi.

Come funziona il 72 hrs True Italian Food Festival

Per prendere parte a questo tour del gusto unico nel suo genere, basta recarsi tra le ore 17 di mercoledì 18 e la sera di sabato 21 settembre in uno dei locali partecipanti all'evento e chiedere la specialità dell'evento True Italian. Che sia una vera e propria sfida all'ultimo ristorante o una semplice degustazione di specialità poco conosciute, potrete divertirvi a scegliere il ristorante e la specialità che più vi incuriosiscono e godervela accompagnata da un fresco Aperol Spritz, Campari Amalfi o magari anche un calice di vino o bicchiere di birra (ovviamente saranno disponibili nell'offerta anche i soft drinks).



Email Stampa PDF



Lextra.news: "Berlino, dal 18 al 21 settembre la quarta edizione del 72 hrs True Italian Food Festival"

<https://www.lextra.news/berlino-dal-18-al-21-settembre-la-quarta-edizione-del-72-hrs-true-italian-food-festival/>

Webgiornale: "Dal 18 al 23 settembre ad Amburgo e Berlino il Festival della cucina italiana"

<http://www.webgiornale.de>

Instagram

iheartberlin (25.200 Followers):



Doyoumiam (11.200 Followers):



doyoumiam • Segui già

doyoumiam TRUE ITALIAN FESTIVAL

🇫🇷 Découvrez le tout premier festival étendu dans les villes de Berlin et Hambourg organisé par @trueitalianfood 🙏 et ça commence ce soir ! // 🇬🇧 Discover the new concept of festival taking place in Berlin and Hamburg, organized by the amazing team of @trueitalianfood 🙏

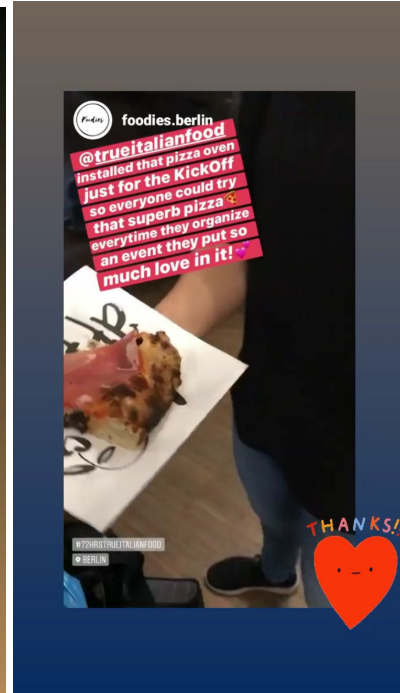
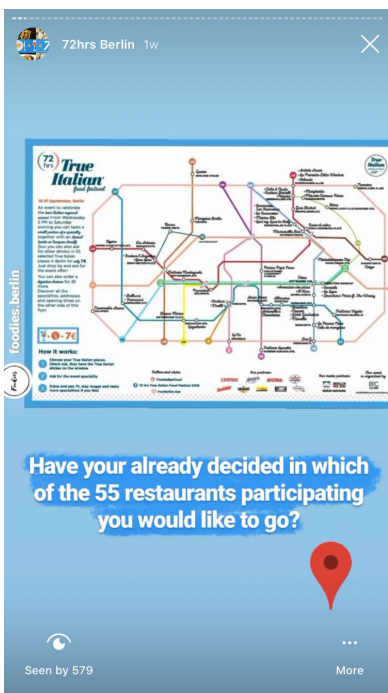
#trueitalian #trueitalianfood #italianfood #berlinfood #berliner

Visualizzazioni: 652
5 GIORNI FA

Aggiungi un commento... Pubblica



Foodies.berlin (7.796 Followers):



Qiez.de (4.855 Followers):



qiez.de • Segui già
Berlin, Germany

qiez.de Die Woche dreht sich konsequenterweise um den 20. September, an dem wir alle fürs Klima auf die Straße gehen. Davor und danach lohnt sich aber noch der Start der Oktoberfestsaison, zwei Food, ein Drachen- und Musikfestival. Diese Events solltest du nicht verpassen ...

Alle Events im Link in der Bio 📌

Was steht bei dir diese Woche an?

👤: @Nils Bornemann

#meinqiez #event #events #eventhighlights #highlight #globalerklimateik #klima #domagala #fridaysofuture

📍

👍

🗒

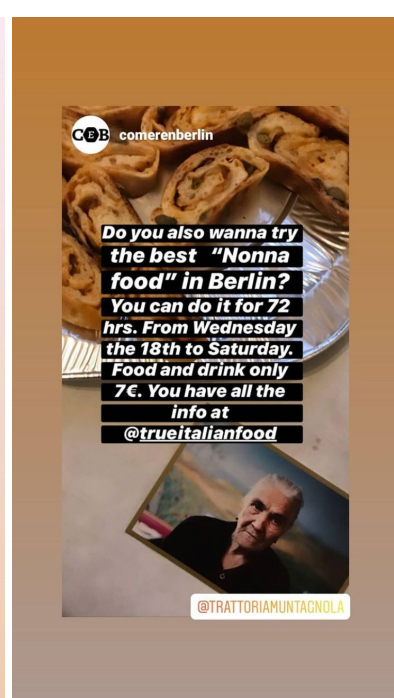
🔖

Piace a 42 persone

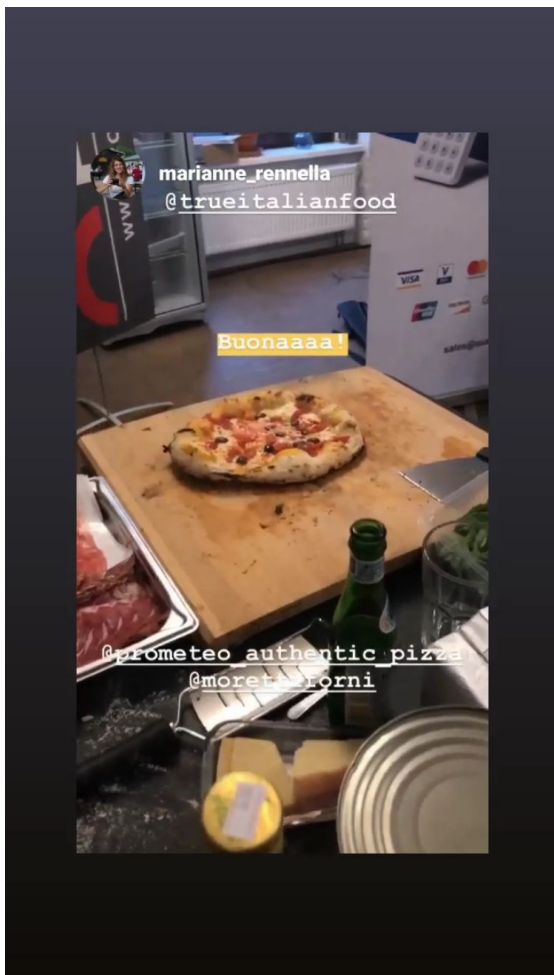
7 GIORNI FA

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

Comerberlin (4.010 Followers):



Marianne_rennella (3.612 Followers):



Food_in_berlin (2.122 Followers):



food_in_berlin • Segui già
Mozzarella Bar & Bottega

food_in_berlin Personal recommendation: must go ✨
[unpaid advert] the @trueitalianfood #72hrstrueitalian food festival is well on its way and it wouldn't be an Italian food festival if I wasn't stuffing myself with the stuff 😋

I've been to quite a few places so far, including @alcontadinoberlin (also known as mozzarella bar) to try their orecchiette with olive oil, olives, bacon, tomato and ricotta 🍷

as part of the trueitalian deal you get a traditional Italian dish (each participating restaurant is doing something different) and an aperol spritz or Campari amalfi for just €7

👍 🗨️ 🔄 📌

👤 Piace a andrea_d_addio e altri 98

3 GIORNI FA

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

72hrs Berlin 1w

food_in_berlin

ALSO IT'S THE @TRUEITALIANFOOD #72HRSTRUEITALIAN FOOD WEEK COMING UP

A hand holding a glass of red Campari. In the background, a sign for the 'True Italian' festival is visible, dated 10.09 September 2019. The sign also mentions 'CAMPARI' and 'BLOGFABRIK'.

food_in_berlin

Aaaand #72hrstrueitalian round 3 🍷

A close-up photograph of a white ceramic plate with a blue floral pattern around the rim, identical to the one in the top image. It contains a pasta dish with red sauce, white ricotta cheese, and fresh basil leaves.

Berlinamateurs (1.213 Followers):



berlinamateurs • Segui
Berlin, Germany

berlinamateurs Del 18 al 21 de septiembre tendrá lugar el festival gastronómico 72 True Italian Food Berlín, donde más de cincuenta restaurantes italianos en Berlín ofrecerán durante 72h un plato de auténtica comida italiana + una bebida de Aperol o Campari por solo 7€. Échale un ojo al link en bio para info sobre especialidades disponibles y restaurantes participantes 🍷🍷

#berlinamateurs #miberlin #berlin #72hrstrueitalian #trueitalianfood #comerenberlin #berlinfoodies #berlinfoodiesparadise

🍷🍷
👍🗨️🔄🔖
👤 Piace a hungry_in_berlin e altri 34
6 GIORNI FA

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



Holyfruitsalad - creezyne (267 Followers):



creezyne • [Segui](#)
Kreuzberg, Berlin, Germany

creezyne Ab Donnerstag ist es wieder soweit: 72 hrs true italian food serviert in über 55 italienischen Restaurants in Berlin fantastische und sehr ursprüngliche italienische Küche für legendäre 7,— Euro pro Gericht plus – je nach Wunsch – einem Campari oder Aperol Spritz oder einem Softgetränk!
Für zwei Euro obendrauf wird Euch noch zum Abschluss ein Avena als Digestif serviert.
Bis Sonntag Abend geht dieses Event nun schon zum vierten Mal in die köstliche Runde – und bietet Euch die Gelegenheit in Berlin für wenig Geld die vielen tollen Restaurants, die echte italienische Küche, ob venezianisch, toskanisch, sardisch oder apulisch zu probieren

👍 🗨️ 🔄 📌

👤 **Piace a andrea_d_addio e altri 19**
6 GIORNI FA

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



creezyne • [Segui](#)
Berlin, Germany

creezyne Wenn am Donnerstag wieder 72 hrs True Italien Food in Berlin startet, dann ist – wie immer – die Trattoria à Muntagnola mit am Start! Seit über 28 Jahren kocht „La Mamma“, Angela, imit ihren stolzen 84 Jahren immer noch zusammen mit ihrem Sohn Pino Bianco hier originale italienische Küche aus deren ursprünglicher Heimat, die Basilicata.
Die Taverna di Muntagnola ist für uns Berliner die italienische Tradition, eine lieb gewonnene Adresse in der Fuggerstraße 27 in Schöneberg – fast so etwas wie Familie!

Angela und Pino servieren anlässlich der 72 hrs True Italian Food gerollte

👍 🗨️ 🔄 📌

👤 **Piace a andrea_d_addio e altri 23**
4 GIORNI FA

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)