

True Italian Pasta Week Berlin 2019

Press review

Printed paper

Hertha Exklusiv, Nr. 5 - 9. November 2019:

VIP-Termine von 10.11. bis 29.11.



DER NUSSKNACKER 14. November

Die russischen Choreografen Vasily Medvedev und Yuri Burlaka haben für das Staatsballett Berlin eine Fassung des Ballettklassikers geschaffen, die auf dem Original von 1892 beruht. Brillante moderner Tanzkunst als liebevolle Rekonstruktion.

www.staatsballett-berlin.de



ZEDD KONZERT 15. November

Musiker und Produzent Zedd ist eine Instanz in der internationalen Musikwelt. Regelmäßig arbeitet er mit Superstars und überzeugt mit Lichtshows und Überraschungsmomenten. Jetzt kommt der deutsche Star-DJ mit seiner exklusiven „Orbit-Tour“ in die Columbiashalle.

www.columbiashalle.berlin



CHRISTMAS GARDEN BERLIN 15. November bis 5. Januar

Die magische Weihnachtswelt des Christmas Garden Berlin öffnet erneut ihre Pforten. Im Botanischen Garten können sich die Besucher auf eine Reise durch aufwendig inszenierte Lichtinstallationen begeben, begleitet von klassischer Musik von Burkhard Fincke.

www.christmas-garden.de



TRUE ITALIAN PASTA WEEK 18. bis 24. November

Im Rahmen der „Woche der italienischen Küche in der Welt“ werden in mehr als 30 der besten italienischen Restaurants von Berlin spezielle Pastagerichte angeboten. Dazu wird traditionell mit Aperol Spritz, Campari Amalfi oder Digestif Averna angestoßen.

www.trueitalian.top

Pasta macht glücklich

Im November lädt das gastronomische Netzwerk True Italian im Rahmen der „Pasta Week“ zum Testen authentischer Pastagerichte in knapp dreißig Berliner Restaurants ein. Wir haben zwei davon getestet



Klassiker von Qualität

Das Pasta-Angebot der Esse Osteria ist klein aber fein, hier wird auf Qualität und nicht auf Quantität geachtet. Allerlei Zutaten der Gerichte lassen sich in einer großen Glastheke bestaunen. Laut Speisekarte sind außerdem fast alle Pastasorten hausgemacht. Spezialitäten der Osteria sind zum Beispiel die Bucatini all'amatriciana (11,50 Euro), ein Klassiker der Küche Roms: lange Nudeln mit Tomatensoße, Schweinebacke und Pecorino-Käse. Ein weiteres Highlight ist die Carbonara al tartufo (14,50 Euro): Spaghetti mit Steinpilzen, Trüffel, schwarzem Pfeffer und Pecorino. So lecker, dass man glatt eine zweite Portion bestellen möchte.

kaey

Esse Osteria
Prenzlauer Allee 41
(Prenzlauer Berg)
Mo–Sa 12:00–23:00
030 44 0 72 37
esse-osteria.de



Ab in den Süden

Knoblauch-Kränze und ein Foto vom Vatikan an der Wand: Das rustikale Dekor der Trattoria a' Muntagnola lässt nicht vermuten, was passiert, wenn man die Speisekarte aufschlägt. Diese entpuppt sich als Tablet mit digitalem Menü in 24 Sprachen. Neben solchen liebevollen Details bleiben vor allem die hausgemachten, wirklich superben Pastagerichte aus der Region Basilicata in Erinnerung – zum Beispiel Ravioli mit Ricotta und Zimt (13,50 Euro) oder Tagliolini, die am Tisch in würzigem Pecorino-Trüffel-Käse gewälzt werden (17,50 Euro). Dazu gibt's einen Spritz mit hauseigenem Bergamottlikör (5,50 Euro).

fs

Trattoria a' Muntagnola
Fuggerstraße 27
(Schöneberg)
Mo–So 17:00–23:45
030 211 66 42
trattoria-
muntagnola.de



Mamma mia!

Sein Restaurant ist eine Institution im Fuggerkiez. Der schwule italienische Gastronom Pino Bianco eröffnete kurz nach der Wende die Trattoria a' Muntagnola. Mit dem Segen seiner Mutter Angela

Du bezeichnest deine Trattoria gerne als „Außenstelle der Basilicata“, der Region Süditaliens, aus der du stammst.

Was sind dort die typischen Pasta-Gerichte? Neben der Basilicata würde ich auch Apulien nennen, weil die Esskultur dort sehr ähnlich ist. Die Besonderheit der Küche Süditaliens ist, dass sie einfach ist. Es gibt nichts Besseres als Orecchiette mit frischer Tomatensoße, basta. Als Kind habe ich auch oft Pasta mit Hülsenfrüchten gegessen. Ein typisches Gericht aus meiner Kindheit ist zum Beispiel Lagane e ceci – Bandnudeln mit Kichererbsen. Das werde ich während der „True Italian Pasta Week“ den Gästen anbieten.

Die Küche deines Restaurants ist die Küche deiner Mutter, die bis vor Kurzem Chefköchin der Trattoria war. Das war sicherlich nicht immer einfach, so eng zusammenzuarbeiten, oder? Heute verstehen wir uns sehr gut. Ich bin weiser geworden. Es gab aber Zeiten, wo es schwierig war (lacht). Mamma ging sogar ein Jahr lang nach Italien zurück, weil sie eine stolze Frau ist. Das Gute daran war, dass ich endlich in der Küche arbeiten konnte. (lacht) Aber wir lieben uns natürlich. Früher war ich oft genervt von der Tatsache, dass Mamma trotz ihres hohen Alters ständig hier arbeitete. Heute sehe ich das anders: Wenn sie in der Küche steht, sage ich: „Danke, Gott, Mamma geht es gut.“ So will ich auch alt werden. Hier in der Trattoria.

Du bist in den 80er-Jahren nach Westberlin gekommen. Magst du die Stadt immer noch, 30 Jahre nach dem Mauerfall? Berlin hat sich sehr verändert, bleibt aber fantastisch. Man spürt immer noch die Freiheit an jeder Ecke.

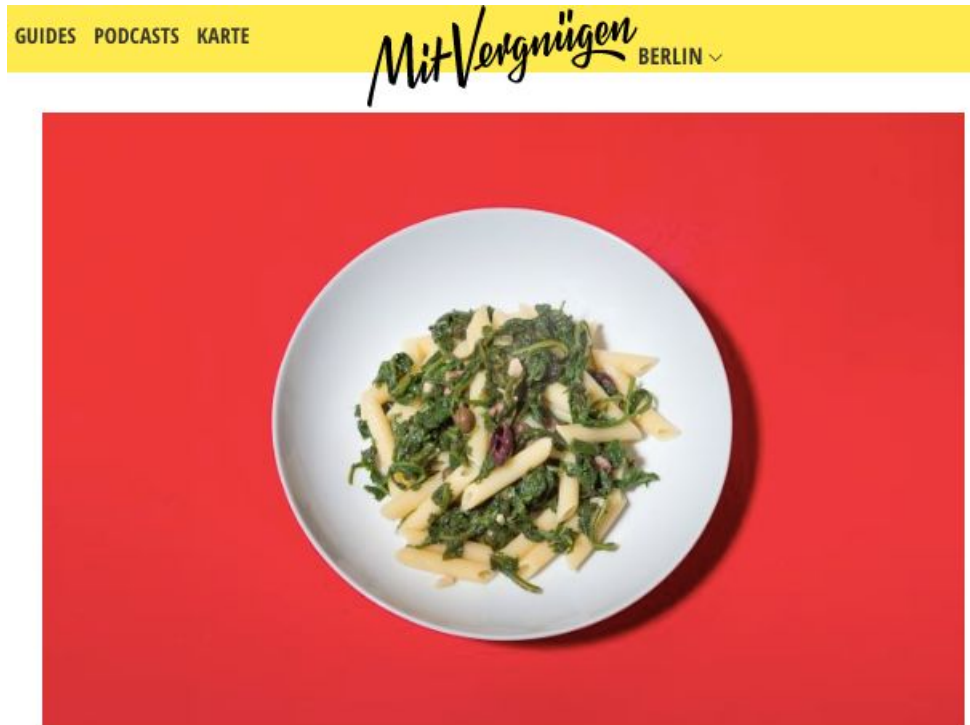
Interview: Annabelle Georgen

True Italian Pasta Week Berlin, 18.–24.11.,
Liste der beteiligten Restaurants auf trueitalian.top

Online

Mit Vergnügen: “Donnerstag, 21.11. True Italian Pasta Week – in 32 italienischen Restaurants”

<https://mitvergnuegen.com/2019/donnerstag-21-11-true-italien-pasta-week-in-32-italienische-n-restaurants/>



Wir lieben Pasta, das brauchen wir euch nicht erneut auf die Nase zu binden. Die True Italian Pasta Week hingegen schon, denn die ist ganz nach unserem Geschmack. Das Event findet eine ganze Woche lang in 32 italienischen Restaurants in unterschiedlichen Bezirken – von Wedding über Mitte bis nach Schöneberg – der Stadt statt. In jedem der teilnehmenden Lokale bekommt ihr ein Pastagericht, dazu gibt es wahlweise einen Aperol Spritz oder ein Campari Amalfi sowie ein Digestif Averna. Jedes Minimenü bekommt ihr für einen ziemlich fairen Preis (wie wir finden!) von nur 12 Euro.

Berlin Amateurs: “True Italian Pasta Week Berlin 2019 | Semana de la cocina italiana en el mundo”

<http://www.berlinamateurs.com/true-italian-pasta-week-berlin-2019-semana-de-la-cocina-italiana-en-el-mundo/>

Berlin Amateurs: “Mozzarella Bar & Bottega, restaurante italiano imprescindible en Mitte”

<http://www.berlinamateurs.com/mozzarella-bar-bottega-restaurante-italiano-imprescindible-en-mitte/>

Berlin Amateurs: “Restaurante MINI: vino, cocina italiana y películas de culto en Berlín”
<http://www.berlinamateurs.com/restaurante-mini-vino-cocina-italiana-y-peliculas-de-culto-en-berlin/>

Ladoberlin.com: “Una semana de comida italiana: True Italian Pasta Week 18-24 de noviembre”
<https://www.ladoberlin.com/2019/11/una-semana-de-comida-italiana-true-italian-pasta-week-18-24-de-noviembre/>

Ortel Mobile: “True Italian Pasta Week a Berlino”
<https://www.ortelmobile.de/it/connect/lifestyle/culturaeventi/true-italian-pasta-week-berlino.html>

BerlinFaces: “True Italian Pasta Week in Berlino”
<https://berlinfaces.de/true-italian-pasta-week-in-berlino/>

Event shared

VisitBerlin: (German)
<https://www.visitberlin.de/de/event/true-italian-pasta-week-berlin-2019>

VisitBerlin: (English)
<https://www.visitberlin.de/en/event/true-italian-pasta-week-berlin-2019>

Was geht heute ab:
<https://www.wasgehtheuteab.de/berlin/e/60bb3ae0-fe05-4bc9-896e-6e594afb392e>

Instagram

Foodvergnügen (35,8k followers):



foodvergnuegen • Segui già
Berlin, Germany

foodvergnuegen Gerade ist True Italian Pasta Week, bedeutet: Ihr bekommt in über 30 Restaurants für zwölf Euro Pasta, Getränk + Digestif. Was ist eure Lieblingspasta?

3 g

g4space Carbonara
3 g Mi piace: 1 Rispondi

otaberlin
2 g Rispondi

tomek8945 Lasagne Aubergine Büffelmozeralla

Piace a **fra.caglio** e altri 192

3 GIORNI FA

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

Lucreziaaddone (34,7k followers):



lucreziaaddone

True Italian Pasta WEEK
18-24 November 2019

Die größte Sammlung von
Pasta in der Hauptstadt und
im Norden Deutschlands

@trueitalianfood
BERLIN, GERMANY

Berlogram (12,3k followers):



foodies.berlin (8.290 followers):



marianne.rennella (3.715 followers):



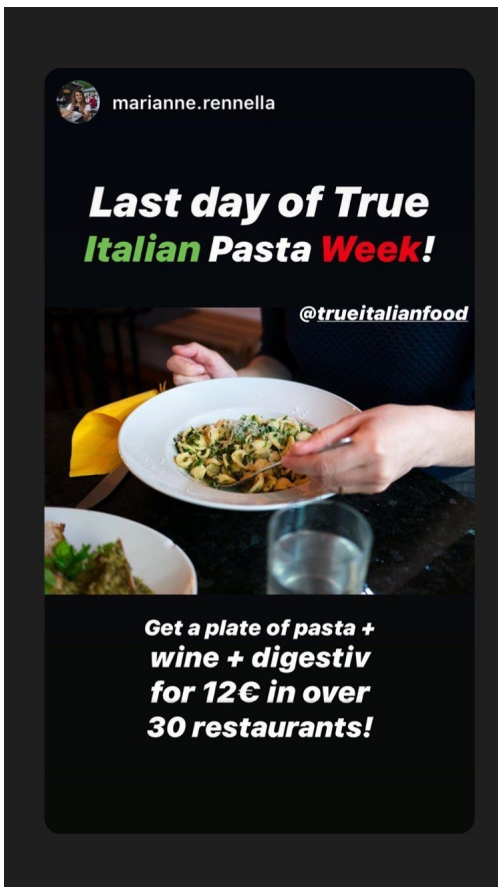
marianne.rennella • Segui già
MINI - Wine, Food and Cult Movies

marianne.rennella This week is all about pasta! The dear crew of [@trueitalianfood](#) has organised a great deal for you in 32 Italian restaurants in Berlin: a plate of pasta and an Aperol Spritz or a glass of wine and a digestif for 12€. I ate this pasta at [@minicultbistro](#) and it was one of the best pasta al ragù that I had been served in a restaurant so far. By the way, MINI is also part of the True Italian Pasta Week! Check out [@trueitalianfood](#) to see the map with all the participating restaurants and the pasta creations they offer to you. Only till sunday the 24th!

#berlinfood #foodberlin #pasta #ragu

6 GIORNI FA

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



marianne.rennella

Last day of True Italian Pasta Week!

[@trueitalianfood](#)

Get a plate of pasta + wine + digestiv for 12€ in over 30 restaurants!



marianne.rennella

Parmigiano e pasta fresca because the [@trueitalianfood](#) pasta week in about to start.

[@cassartusiph](#)
[@ilcberlino](#)
[@berlinmagazine](#)

YES

food_in_berlin (2.477 followers):



food_in_berlin • Segui già Terra

food_in_berlin Personal recommendation: worth the trip ✨ [unpaid advert] the @trueitalianfood #trueitalianpastaweek is well on its way and for our first pasta-related venture we headed to @terra_italiancraftkitchen 🍷

In case you don't know yet, the pasta week is on until Sunday and the deal is that you get a special pasta dish, a g Elemento modificato tz and a digestif for just €12 at any of the participating restaurants (check out @trueitalianfood's profile for all restaurants) 🍷

all restaurants have two dishes to choose from and at Terra we all went

🍷

👍 🗨️ 📌

👤 Piace a **andrea_d_addio** e altri 90

4 GIORNI FA

Aggiungi un commento... **Pubblica**



food_in_berlin • Segui già MINI - Wine, Food and Cult Movies

food_in_berlin Personal recommendation: must go ✨ [unpaid advert] the @trueitalianfood #trueitalianpastaweek ends tomorrow guys, so there is only a few chances left to stuff your face with a pasta dish and polish it off with a glass of wine & a digestif for just €12 🍷

one of the restaurants that is 100% worth checking out regardless of the event is @minicultbistro 🍷 as part of the pasta week we tried their pumpkin gnocchi with sage and butter 🍷

so simple but executed to absolute perfection - enough said 🍷 we also ended up getting an equally delicious lemon tart for dessert, as the portion

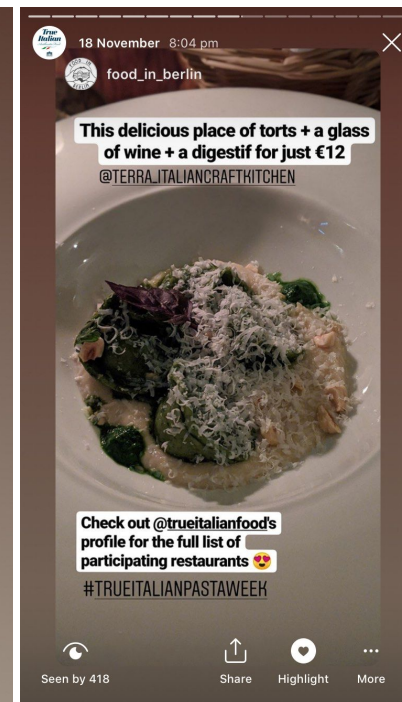
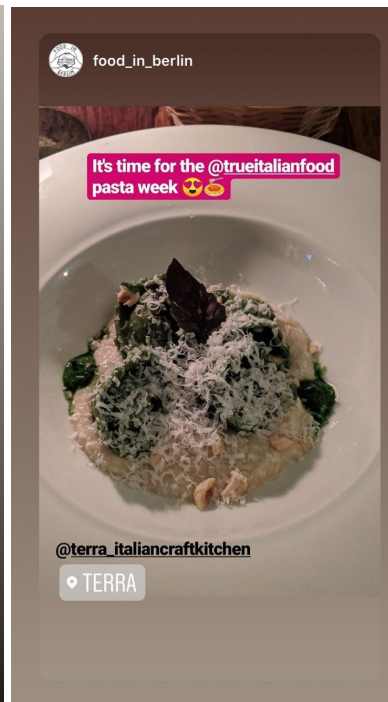
🍷

👍 🗨️ 📌

👤 Piace a **fra.caglio** e altri 91

1 GIORNO FA

Aggiungi un commento... **Pubblica**





Smamunir (1524 followers):



Berlin Amateurs (1287 followers):



berlinamateurs • Segui
Istituto Italiano di Cultura di Berlino


berlinamateurs Se acerca otra semana de pasta italiana auténtica, seguiremos informando...

#berlinamateurs #miberlin #berlin #trueitalianfood #comerenberlin #berlinfoodies #berlinfoodiesparadise #italianrestaurantberlin #foodiesberlin #berlinstagram #nonnafood #igersberlin #ig_deutschland #pastalover #lasagna #aperolspritz #nomnom #berlinenespañol #italiansinberlin #italylovers 🇮🇹 @trueitalianfood

2 sett.

6 NOVEMBRE

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



berlinamateurs • Segui
Mozzarella Bar & Bottega

berlinamateurs Hemos visitado Mozzarella Bar & Bottega, restaurante imprescindible en Mitte y uno de los 32 participantes en la True Italian Pasta Week. Del 18 al 24 de noviembre, en los restaurantes participantes se puede elegir un plato de pasta, una bebida típica italiana (Aperol o Campari) y un chupito de licor digestivo Averna, por el precio de 12 euros 🍷🍷 En Mozzarella Bar nos proponen un menú de taquiatelle caseros con base de

4 GIORNI FA

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

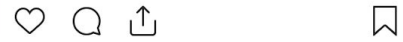


berlinamateurs • [Segui](#) ...
 MINI - Wine, Food and Cult Movies

berlinamateurs 🍷🍝 Para terminar la semana de la pasta en Berlín de @trueitalianfood (¡hoy domingo último día!) nos hemos acercado al Graefekiez a @minicultbistro, restaurante italiano de pequeñas dimensiones pero gran oferta: brunch, aperitivo todas las tardes, música en vivo, proyección de películas de culto y buena selección de vino y platos de la gastronomía italiana.

En la True Italian Pasta Week, se puede elegir un plato de pasta, una bebida típica italiana y un chupito de licor digestivo Averna, por el atractivo precio de 12 euros.

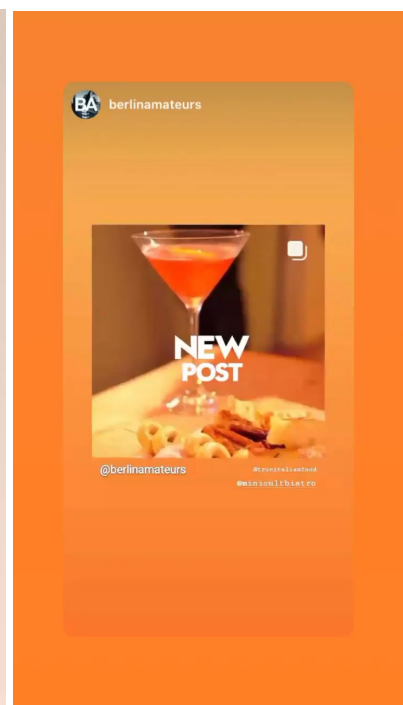
En @minicultbistro nos ofrecen pizzoccheri della Val Chiavenna y



🌐 **Piace a food_in_berlin e altri 21**

23 ORE FA

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



Lado|B|berli (1.075 followers):



Double.shot.collective (840 followers):



Facebook

Berlin Poche (5.524 followers):



Berlin Poche
21 November at 09:54 · 🌐

This week is pasta week!
Lasagna with black truffle of norcia and mushrooms, orecchiette with pumpkin and pumpkin, maccheroncini with chestnuts:
32 Italian restaurants in Berlin offer a pasta dish, an aperol spritz and a amaro averna for 12 € until November 24th.
by [True Italian](#) and [Berlino Magazine](#)... [See more](#)
⚙ · [See original](#) · [Rate this translation](#)



TRUE ITALIAN PASTA WEEK BERLIN

True Italian

18-24 November 2019

BERLINOMAGAZINE.COM

True Italian Pasta Week: enjoy the best artisanal pasta in Berlin for only 12€, drink and digestive include... Magazine

Youtube

Learn Italian with Lucrezia (min. 12:00) (210.000 subscribers):



Vlog in Italian #102: a Berlino per l'ExpoLingua 2019

5.416 visualizzazioni • 25 nov 2019

👍 535 💬 8 ➦ CONDIVIDI ≡+ SALVA ⋮