

TRUE Italian Pasta WEEK

18-24 November 2019

Wir feiern die authentische italienische handgemachte und handgefertigte Pasta in Berlin

Lasagna mit schwarzem Trüffel aus Norcia und Steinpilzen, Pappardelle mit Wildschwein-Ragout, Maccheroncini mit Kastanien, Kürbis und Taleggio, Tagliolini mit Tintenfisch und Piennolo-Tomaten auf Kichererbsencreme, Orecchiette mit Salsiccia und Kürbis, Hausgemachte Kakao-Mezzelune gefüllt mit Taleggio und Trüffel, Lasagnette mit Entenragout, Cannelloni gefüllt mit Radicchio und Stängelkohl in Béchamelsoße... Die [True Italian Pasta Week](#) vom 18. bis zum 24. November 2019 möchte die beste handgemachte und handwerkliche Pasta Berlins feiern. Muntagnola, Francucci, Marina Blu und MedEATerranean Trip sind nur einige der Restaurants, die leckere und besondere Kombinationen zum Entdecken bieten werden. Anlässlich des Events wird auch ein Foto-Wettbewerb organisiert: Man kann einen Aufenthalt für zwei Personen in einem Hotel in Rom und einen in Bologna gewinnen. Und wenn das nicht reichen sollte: Mit dem [Workshop von Pastamadre](#) am 23. November um 17 Uhr kann man auch lernen, wie man frische handgemachte Pasta vorbereitet.

Das Event. Eine Woche lang werden 32 der besten Italienischen Restaurants in Berlin ein Pastagericht (zur Auswahl zwischen zwei exklusiven Rezepten) zusammen mit einem Getränk (Aperol Spritz, Campari Amalfi oder Glas Wein) und einem Digestif Averna für 12€ anbieten. Das Angebot gilt in [allen italienischen Restaurants, die am Event teilnehmen](#). Um eine der angebotenen Kombinationen zu kosten, reicht es, in einem dieser Restaurants nach dem True Italian-Angebot zu fragen. Das Event wird von True Italian im Rahmen der "Woche der italienischen Küche in der Welt" veranstaltet, eines Projekts des Italienischen Ministeriums für auswärtige Angelegenheiten in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsministerium. Das Event wird zusammen mit der italienischen Botschaft und dem [italienischen Kulturinstitut Berlin](#) organisiert. Sponsoren sind Campari, Aperol Spritz, Averna, Acqua Panna, San Pellegrino, Hotel Touring Bologna und Hotel Bramante Rom.

TRUE Italian Pasta WEEK

18-24 November 2019

Welche Pastasorten kann man beim Event kosten? Die True Italian Pasta Week möchte die Pasta in jeder Form feiern. Dabei sind drei verschiedene Sorten traditioneller frisch handgemachter Pasta: Aus Eiern und Mehl (Tagliatelle, Fettuccine, Lasagne, Spaghetti alla Chitarra, Ravioli und alle anderen Arten gefüllter Pasta), oder aus Hartweizengrieß und Wasser (Orecchiette) oder aus Kartoffeln (Gnocchi). Man kann aber auch Crespelle (ähnlich wie Crepe) und einige Sorten "trockener" Pasta aus handwerklicher Herstellung probieren. In Deutschland beträgt übrigens der durchschnittliche Pastaverbrauch um die 8,5 Kilogramm pro Person im Jahr (in Italien sind es ca. 25 Kilogramm).

Die Karte. Um alle am Event 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. Die Karte ist entweder als [herunterladbare PDF](#) oder in einer Papierversion als Flyer in den teilnehmenden Lokalen verfügbar.

Das Projekt True Italian. True Italian beabsichtigt, italienische Gastronomen zu bewahren, und zwar durch eine Reihe an Werbeinitiativen, die der Anerkennung der Qualität der echten italienischen Produkte dienen sollen. True Italian ist ein Netzwerk italienischer Gastlokale, deren Produkte, Zutaten, Gerichte und Philosophie der echten italienischen Esskultur entspringen. 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: Beides sind für uns Schlüsselaspekte wahrer italienischen Restaurants.

True Italian Pasta Week Berlin 2019

18. – 24. November 2019

In den 32 teilnehmenden Lokalen, [hier](#) die Liste mit allen Spezialitäten

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