

TRUE Italian Pasta WEEK

18-24 November 2019

Celebriamo la buona ed autentica pasta artigianale italiana

Lasagne al tartufo nero di Norcia e funghi porcini, pappardelle al ragù di cinghiale, tagliatelle pomodorini e burrata, orecchiette con salsiccia e zucca, maccheroncini con castagne, zucca e taleggio, tagliolini con seppie e pomodorino del Piennolo su crema di ceci, mezzelune al cacao fatte in casa ripiene di taleggio e tartufo, lasagnette al ragù di anatra e molto altro... Per celebrare il simbolo della cucina italiana per eccellenza, True Italian organizza un evento dedicato alla migliore pasta che si possa trovare a Berlino: la [True Italian Pasta Week](#) dal 18 al 24 novembre. Da [Francucci](#) alla [Muntagnola](#) passando per [Marina Blu](#) e [MedEATerranean Trip](#): per una settimana i ristoranti partecipanti proporranno un bis di ricette veramente originali tutte da scoprire. In occasione dell'evento sarà organizzato anche un contest fotografico e i vincitori potranno godersi un soggiorno a Roma o Bologna.

L'evento. Per una settimana 32 tra i migliori ristoranti italiani a Berlino offriranno un piatto a base di pasta (a scelta tra due ricette veramente particolari) una bevanda (Aperol Spritz, Campari Amalfi o vino) e un amaro Averna a soli 12€. L'offerta sarà valida in tutti i ristoranti italiani partecipanti all'evento e per partecipare basterà recarsi in uno di questi e chiedere il piatto dell'evento. La True Italian Pasta Week è un'iniziativa di [Berlin Italian Communication](#) organizzata all'interno del progetto [True Italian](#) in collaborazione con l'[Istituto Italiano di Cultura di Berlino](#). L'evento si svolge in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo promossa dai Ministeri degli Esteri, delle Politiche Agricole, dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e dello Sviluppo Economico. Sponsor dell'evento sono Campari, Aperol, Averna, Acqua Panna, San Pellegrino, Hotel Bramante Roma e Hotel Touring Bologna.

TRUE Italian Pasta WEEK

18-24 November 2019

Che tipo di pasta si potrà assaggiare durante l'evento? L'evento intende celebrare la pasta in tutte le sue forme. Tra le ricette proposte per l'evento sarà possibile trovare la classica pasta fresca fatta in casa con farina e uova (tagliatelle, fettuccine, lasagne, spaghetti alla chitarra, ravioli ed ogni tipo di pasta ripiena), la pasta fatta a mano con farina di semola e acqua (orecchiette), gli gnocchi di patate, le crespelle e anche alcuni tipi di pasta secca artigianale. In Germania la media del consumo di pasta è di 8,5 kg a persona all'anno (in Italia circa 25 kg).

La mappa. Per vedere subito dove si trovano tutti i locali partecipanti all'evento è stata realizzata una mappa ricalcata su quella dei mezzi pubblici di Berlino che indica zona per zona tutti i locali con relativi indirizzi, orari di apertura e specialità. La mappa è disponibile sia come [PDF scaricabile](#), sia come [Google Maps](#), sia in versione cartacea come flyer reperibile nei locali partecipanti.

Il progetto True Italian. True Italian è un network che mira a preservare gli autentici locali italiani a Berlino attraverso il marchio (registrato presso il Deutsches Patent und Markenamt, l'ufficio marchi e brevetti tedesco) e una serie di iniziative ed eventi durante l'anno. Il progetto viene portato avanti da Berlin Italian Communication. True Italian sono tutti quegli ambasciatori della cucina italiana che, a partire dalla scelta degli ingredienti, dimostrano quotidianamente il proprio impegno per la diffusione del mangiare bene. Quando parliamo di True Italian al centro non c'è la nazionalità del cuoco/gestore o proprietario, ma l'approccio alla cucina. Originalità delle ricette e ingredienti di qualità: queste sono le due parole chiave dei ristoranti True Italian.

True Italian Pasta Week Berlin 2019

Dal 18 al 24 novembre 2019

Nei 32 ristoranti partecipanti, [qui](#) la lista completa con specialità

[Evento Facebook](#) - [Pagina Facebook](#) - [trueitalian.top](#) - [Instagram](#)