

True Italian Pizza Week Berlin - Press review

Printed paper

B.Z., 06-04-2017: "Leckere Aktion gegen Pizza-Döner"

Ich & Berlin
Der BZ-Planer für die Kultur der Großstadt

Ein nasser Fisch in gefährlichem Fahrwasser
Berlin, 1929: Bei den Ermittlungen zu einem Mordfall gerät Kriminalkommissar Gereon Rath in gefährliches Fahrwasser. Schießwutige Polizisten, undurchsichtige Kriegsgewinnler, schwere Jungs, leichte Mädchen und elegante Verbrecher bevölkern die Welt von Volker Kutschers Kultkrimi „Der nasse Fisch“, den Arne Jysch kongenial in eine sehr mötore Graphic Novel (Carlsen Verlag, 17,99 Euro) umsetzte. Heute stellen Jysch und Kutscher den Comic in einer bebilderten Lesung vor. 20 Uhr, Delphi-Stumenfilmkino, Gustav-Adolf-Str. 2, Weissenhof, 10 / erm. 7 Euro, ☎ 400 485 87

Drei Futschis für ein Halleluja!
Seit 30 Jahren singt, ulkt, trinkt und futschit sich Ades Zabel alias Edith Schröder, unterstützt von Kneipeuse Jutta und Leggings-Boutique-Besitzerin Brigitte, durch ihren Lieblingskier Neukölln. Und plötzlich ist alles anders: Buschkowsky ist passé, Smartphone-Hipster, Soja-Latte-Muttis und vegane Blog-

ger allüberall. Erst fragt sich die Hartz-VIII-Queen Edith, ob sie out ist. Dann beschließen „Die wilden Weiber von Neukölln“, den Neu-Neuköllnern den Kampf anzusagen. Alles in allem ist das große Unterhaltung. 20 Uhr, BKA-Theater, Möringdamm 34, Kreszberg, 21–25 Euro, ☎ 20 22 007

Franco Francucci (47) und Mitarbeiter Sergio Fravante (54) und Cornello Rayah (44) im Francucci's in Charlottenburg mit einer authentischen Pizza

Salute! Heute startet in Berlin ein Event für die authentische italienische Küche

Leckere Aktion gegen Pizza-Döner
BBQ Chicken, Bacon, Spiegelfleisch oder mit Dönerfleisch – diese Pizza-Varianten gehen der Initiative „True Italian“ zu weit. Die Organisation hat es sich zur Aufgabe gemacht, die traditionelle italienische Küche zu bewahren. „Authentische Pizza ist immer noch die leckerste“, findet die Organisatorin Sara Trovatielli (27). Deshalb lädt die „True Italian Pizza Week“ ab heute bis zum 12. April zu einem super Deal ein: In 25 Restaurants in der Stadt gibt's eine extra kreierte Pizza plus Getränk für 10 Euro. Franco Francucci (47), Inhaber des gleichnamigen Restaurants am Kurfürstendamm 90 in Charlottenburg, legt viel Wert auf hochwertige Produkte. „Eine gute Pizza verzeiht keine Fehler. Teig, Zubereitung, Zutaten – alles muss harmonieren.“ Francucci bietet übrigens eine Pizza mit Auberginen, Büffelmozzarella und Basilikum oder eine Variante mit Tomatensauce, gebackenen Oliven und Sardellen an. Frederik Lohmeyer
Alle teilnehmenden Restaurants finden Sie unter trueitalian.de.

BZ-GeheimTipp des Tages
„Das Gelbe vom Ei“ im MachMuseum in Prenzlauer Berg. Bei der S...
darausstellung werden Fragen wie
„Welche Tiere legen überhaupt Eier
oder „Wie legt das kleinste und we...“
das größte Ei? beantwortet.
Außerdem gibt's tolle Osterhasen...

Die Berliner Zunge
Nihombashi
Michael Jordan lässt grüßen
Von ANJA FRANCESCA RICHTER
Wir fantasieren an dieser Stelle ein wenig, aber stellen Sie sich
Vor wenigen Wochen am Weinbergsweg eröffnet, ist das Lokal ein hübsch-bläulicher Hingucker aus bunt bemalten Wänden, Siebzigerjahre-Hockern mit Granit-Fußsowie Kabelsalat unter der Decke.
shi-Gericht darstellt: Pink Salmon Rolls mit Lachs, Avocado, Gurke, roter Zwiebel und Koriander (11 Euro). Das Mango-Sorbet im Wan-Tan-Körnchen mit Knusper-Schoko-Krümeln (5 Euro) ist auch

Berlin



GETTY IMAGES/VETTA

Buon appetito: Der Teig hat lange geruht, die Zutaten sind gut ausgewählt und nach dem Essen fühlt sich niemand schwer. Dann war es eine gute Pizza.

Pizza verzeiht keine Fehler

Eine Frage des guten Geschmacks: Restaurantbesitzer wollen eine Woche lang die Esskultur Italiens feiern

VON STEFAN STRAUSS

Franchino Francucci ist ein höflicher und zurückhaltender Mensch. Der Inhaber des Restaurants Francucci am Kurfürstendamm erklärt in ruhigem Ton, wie man eine richtig gute italienische Pizza zubereitet, welche Zutaten er verwendet, was eine echte italienische Pizza ausmacht.

Franchino Francucci ist ein Experte, wenn es um authentische italienische Küche geht. Sein Vater Franco, kürzlich ist er 80 Jahre alt geworden, war Ende der 50er-Jahre einer der ersten italienischen Restaurant-Besitzer der Stadt. Er kam als Zimmermann aus Abruzzo, eröffnete sein Restaurant La Grotta am Lehninger Platz und gilt in Berlin als der Erfinder der Mini-Pizza. Eine Mark kostete so ein Stück damals, abgeschnitten von einem großen Blech. Franco Francucci wurde ein angesehener Gastronom, ein Edelitaliener mit prominenten Gästen.

Vorwürfe gegen Berliner Köche

Heute führt sein Sohn Franchino, 47, das Gastronomiegeschäft seines Vaters fort. 1996 eröffnete er sein eigenes Restaurant. Dort soll es eine der besten Pizzen der Stadt geben.

Doch fragt man Franchino Francucci nach der Qualität der Berliner Pizza, verlässt den gelernten Hotelkoch die Ruhe und Gelassenheit. „Mich ärgert die Unprofessionalität“, sagt Franchino Francucci. „Vielen Köchen ist es egal, was da rankommt! Und es fehlt der Wille, sich damit zu beschäftigen!“, sagt er. Oft sei Pizza nur ein Sattmacher.

Nun wollen einige italienische Restaurantbesitzer den Ruf der guten Pizza retten und für ihr Hand-



REUTERS/STEFAN STRAUSS

„Mich ärgert die Unprofessionalität. Vielen Köchen ist egal, was da rankommt.“

Franchino Francucci

EINE WOCHE PIZZA

Schöneberg: Café Aroma, Hochkirchstr. 8; Malafemmena +39 Berlin, Hauptstr. 85; Olio Sale Pepe, Willybranddamm 15; Prometeo, Goebenstr. 3; Trattoria Muntagnola, Fuggerstr. 27

Charlottenburg-Wilmersdorf: Dal Terrone, Pestalozzistr. 87a; Francucci, Kurfürstendamm 90; LimaLima, Schlöterstr. 74; Vadoll, Kantstr. 55

Mitte: Papa Pane di Sorrento, Ackerstr. 23; Vizio Italiano, Friedrichstr. 114

Friedrichshain: Jamme Ja, Neue Bahnhofstr. 7b

Prenzlauer Berg: Osteria In Bacan, Winsstr. 53; Pizza Nostra, Lychener Str. 2; Pizzare, Eberswalder Str. 21; Rawtastic, Danziger Str. 16; San Rocco, Greifswalder Str. 227; Standard, Tempeliner Str. 7; Zia Maria, Pappelallee 32a

Wedding: Parma di Vinibenedetti, Utrechter Str. 31

Kreuzberg: Terracruda, Grimmstr. 1

Neukölln: Monella, Welchselstr. 17

werk werben. Sie veranstalten die „True Italian Pizza Week“, eine Woche der wahren italienischen Pizza. Sie sagen, es gehe darum, eines der Sinnbilder der Esskultur Italiens zu feiern – gelte die Pizza doch als Symbol des Italienischseins schlechthin. Vom 6. bis 12. April kostet eine handgemachte Pizza (zwei Sorten stehen zur Auswahl) und ein Getränk in den teilnehmenden Restaurants zehn Euro.

Knusprig mit prägnantem Rand

Franchino Francucci bietet dann Pizza mit Auberginen (dünn geschnitten), Büffelmozzarella und Basilikum an, sowie Pizza mit gebackenen Oliven und Sardellen. „Die Zutaten müssen zueinander passen“, sagt er. Mehr als drei sollten es nicht sein. Der Teig ist dünn, mit prägnantem Rand, knusprig, aber nicht zu bröselig.

Das Mehl liefert eine Mühle aus Mecklenburg-Vorpommern. Francucci sagt, es habe die besten Eigenschaften, „ein gutes Eiweißnetzwerk“. Teig und Hefe brauchen viel Zeit zum Ruhen. Zweimal am Tag bereiten ihn die Köche für den nächsten Tag zu – nach strenger Rezeptur. Das Wasser hat exakt eine Temperatur von 27 Grad, der Teig wird zwölf Minuten geknetet, gefaltet und geschlagen, er ruht dann 24 Stunden lang. Im Steinofen wird die Pizza später bei 420 Grad Celsius drei Minuten lang erhitzt.

Erfahrene Pizzabäcker sagen, eine echte italienische Pizza sei leicht bekömmlich, man dürfe keinen großen Durst bekommen und sich nach dem Essen nicht schwer fühlen. „Viele wissen gar nicht, wie gut eine Pizza schmecken kann!“, sagt Franchino Francucci.

Berliner Morgenpost, 02-04-2017: "Italienische Gastronomen wolle 'ehrliche Pizza' anbieten"

SONNTAG, 2. APRIL 2017 | BERLINER MORGENPOST

AUFGESCHRIEBEN
Italienische Gastronomen wollen „ehrliche Pizza“ anbieten

Vom 6. bis 12. April nehmen 22 Pizzerien an der „True Italian Pizza Week“ teil. Ehrliche Pizza, „dass heißt im Steinofen gebacken, krachknuspriger Teig mit nicht zu viel Hefe und beste Produkte für den Belag“, erklärten **Franco Francucci** und **Pino Bianco** bei der Vorstellung der Pizzawoche. Adressen unter www.trueitalian.top/pizza-week-2017

PA/EVENTPRESS/EVENTPRESS RADKE



FRANZ MICHAEL ROHM

Online

Berliner Zeitung: "Pizzawoche in Berlin. Eine Frage des guten Geschmacks"

<http://www.berliner-zeitung.de/berlin/pizzawoche-in-berlin-eine-frage-des-guten-geschmacks-26674950>

Berliner Morgenpost: "Italienische Gastronomen wolle 'ehrliche Pizza' anbieten"

<http://www.morgenpost.de/berlin/leute/article210127217/Italienische-Gastronomen-wollen-ehrliche-Pizza-anbieten.html>

I Heart Berlin:

"The True Italian Pizza Guide for Berlin" (English)

<http://www.iheartberlin.de/2017/04/03/the-true-italien-pizza-guide-for-berlin/>

"Ein True Italian Pizza Guide für Berlin" (German)

<http://www.iheartberlin.de/de/2017/04/03/the-true-italien-pizza-guide-for-berlin/>

Mit Vergnügen:

"Heute startet die True Italian Pizza Week Berlin"

<https://mitvergnuegen.com/2017/heute-startet-die-true-italian-pizza-week-berlin>

"11 Food-Events im April, die ihr nicht verpassen solltet"

<https://mitvergnuegen.com/foodvergnuegen/11-food-events-im-april>

Berlin Loves You, "True Italian Pizza Week Berlin – 6th-12th April 2017"

<http://berlinlovesyou.com/calendars/true-italian-pizza-week-berlin/>

Visit Berlin Blog: "Pizza, pubs, & spring fever. Wekkend Tips from 7 to 9 April 2017"

<http://blog.visitberlin.de/en/15530-pizza-pubs-spring-fever.html>

Culture Trip: "The First True Italian Pizza Week in Berlin"

<https://theculturetrip.com/europe/germany/articles/the-first-true-italian-pizza-week-in-berlin/>

InBerlin, "Italienisches Lebensgefühl reloaded: True Italian Pizza Week Berlin (06.-12. April)"

<http://blog.inberlin.de/2017/04/italienisches-lebensgefuehl-reloaded-das-true-italian-pizza-week-berlin-06-12-april/>

Weltexpress: "Jenseits der Margherita – Italienische Gastronomen laden zur True Italian Pizza Week ein"

<http://weltexpress.info/jenseits-der-margherita-italienische-gastronomen-laden-zur-true-italian-pizza-week-ein/>

Berlin Amateurs: "'True Italian Pizza Week': abril sabe a pizza en Berlín"

<http://www.berlinamateurs.com/true-italian-pizza-week-abril-sabe-a-pizza-en-berlin/>

Agi.it: "Al via domani la True Italian Pizza Week Berlin"

http://www.agi.it/iphone-pei-ita/2017/04/05/news/al_via_domani_la_true_italian_pizza_week_berlin-1655373/

Agi International: "True Italian Pizza Week opens in Berlin"

http://www.agi.it/international/2017/04/05/news/true_italian_pizza_week_opens_in_berlin-1655744/

Il DeutschItalia: "True Italian Pizza Week"

<http://www.ildeutschitalia.com/rubriche/consiglio-della-settimana/true-italian-pizza-week/>

Dove Mangiare Pizza: "True Italian Pizza Week Berlin: la settimana della pizza a Berlino"

<http://www.dovemangiarepizza.com/true-italian-pizza-week-berlin-la-settimana-della-pizza-a-berlino/>

Hemma i Berlin: "True Italian Pizza Week Berlin!"

<https://hemmaiberlin.com/2017/04/07/true-italian-pizza-week-berlin/>

Donnerknispel: "Anti-Langeweile Tipp"

<http://www.donnerknispel.net/antilangeweile-03-bis-09-april/>

Nomyblog: "5 GASTRONOMISCHE EVENTTIPPS FÜR DEN APRIL 2017"

<http://www.nomyblog.de/nomyblog/events/5-gastronomische-eventtipps-fuer-den-april-2017/>

Radio

Fritz Radio (interview with Sara Trovatelli, no link available)

RS2:

<http://www.rs2.de/aktuelles/berlinbrandenburg-um-halb/berliner-pizza-woche/>

Spreeradio:

<http://www.spreeradio.de/sendungen/aktuell/true-italian-pizza-week-berlin-2017>

Event sharing

Visit Berlin:

<http://www.visitberlin.de/de/event/12-04-2017/true-italian-pizza-week-berlin>

<http://www.visitberlin.de/de/event/09-04-2017/tipp-true-italian-pizza-week-berlin>

<http://www.visitberlin.de/de/event/06-04-2017/eroeffnung-true-italian-pizza-week-berlin>

<http://www.visitberlin.de/de/event/12-04-2017/letzte-chance-true-italian-pizza-week-berlin>

Berlin Food Stories

<http://berlinfoodstories.com/event/true-italian-pizza-week-berlin-kick-off/>

Best of Berlin

<http://bestofberlin.blogg.se/2017/april/pizza-week-berlin.html>

Live in Berlin

<http://www.liveinberlin.co/event/true-italian-pizza-week-berlin/>

Party Zettel

<http://partyzettel.de/veranstaltung/218229708603397/True+Italian+Pizza+Week+Berlin/>

City Beat

<https://www.citybeat.de/event/true-italian-pizza-week-berlin-berlin-06-04-2017/>

OMGwhen

https://omgwhen.com/event/true-italian-pizza-week-berlin/zgkajJt5S_KQ4vBLu3d0ZA

Where event

<http://www.whereevent.com/detail/True-Italian-True-Italian-Pizza-Week-Berlin>

Eventsdroid

<http://berlin.de.eventsdroid.com/true-italian-pizza-week-berlin.html>

Hey event

<http://heyevent.de/event/w5gw2bclbag76a/true-italian-pizza-week-berlin>

Fievent

<https://de-ch.fievent.com/e/true-italian-pizza-week-berlin/5377226>

Nirby

<https://www.nirbyapp.com/events-offers/583ed40da8260b157ef80315/true-italian-pizza-week-berlin>

Veranstaltungs

<https://veranstaltungs.tips/fuer-10245-berlin/true-italian-pizza-week-berlin-3397.html>

EventBu

<https://de.eventbu.com/berlin/true-italian-pizza-week-berlin/50519>

Evensi

<https://www.evensi.de/true-italian-pizza-week-berlin-berlin/192603900>

Ten555Berlin

<http://www.ten555berlin.de/true-italian-pizza-week-berlin-das-festival-der-besten-pizzerien-der-hauptstadt/>

Allevents

<http://allevents.xyz/event/25ctcdz7yd/true-italian-pizza-week-berlin.html>

Hersle

<http://hersle.com/events/6485107/true-italian-pizza-week-berlin-club-28>

Etrigg

<https://etrigg.com/event/true-italian-pizza-week-berlin/51006094/>

Facebook posts

Berlino de Panza:

 **Berlino de Panza** ha condiviso il tuo evento.
6 aprile alle ore 9:33 · 🌐

Sì! Oggi inizia la settimana della pizza promossa da True Italian con menù speciali a 10 euri. Ne vale la pena 😊

Le nostre recensioni:
Olio Sale Pepe <http://berlinodepanza.com/2015/12/10/olio-sale-pepe-pizza/>
Malafemmena +39 Berlin <http://berlinodepanza.com/.../5-motivi-pizza-malafemmena-ber.../>
PARMA di Vinibenedetti <http://berlinodepanza.com/.../parma-di-vini-benedetti-wedding/>



APR 6 **True Italian Pizza Week Berlin**
6 aprile - 12 aprile · Berlino, Germania
Partecipanti: 2269 · Persone interessate: 12.277

  Maria Bianchi, Emmanuele Cirillo e altri 3

Urban Food Jungle:

 **UrbanFoodJungle** ha condiviso l'evento di True Italian — 🍀 fortunato/a.
11 minuti fa · 🌐

Achtung liebe Foodies, ein Event das ihr nicht verpassen solltet!



APR 6 **True Italian Pizza Week Berlin**
6 aprile - 12 aprile · Berlino
Partecipanti: 1770 · Persone interessate...

Parteciperò ▾

 **Mi piace**  **Commenta**  **Condividi**

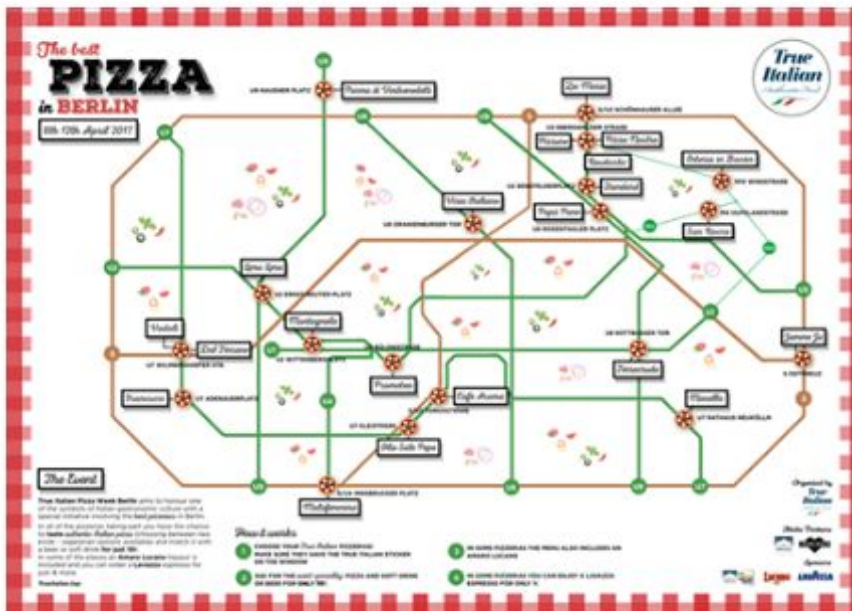
Local Advisor Berlin:



Local Advisor Berlin

29 marzo alle ore 14:34 · 🌐

Die True Italian Pizza Week Berlin hat ihre Liste mit den Pizzerias veröffentlicht, in denen ihr vom 6.-12. April authentische italienische Pizza inkl. Getränk zum Special-Preis essen könnt. Guten Appetit! 🍕



👍 Mi piace

💬 Commenta

➦ Condividi



Instagram posts

VisitBerlin:



visit_berlin
Monella

Segui già

Piace a 2.979 persone 3 g

visit_berlin #foodspots_berlin - It's gonna be a great weekend for all pizza lovers. "True Italian Pizza Week" is on until April 12th with more than 20 authentic pizza places participating all over the city. All of them serve some real Italian pizza menus for 10 Euro only, just like @monella_bln in Neukölln, where we started our pizza tour through Berlin and there are a few more to come. Check their Facebook event for more information.
#visit_berlin #trueitalianpizzaweek

mostra tutti e 21 i commenti

visit_berlin #berlinstagram #berlin365 #igersberlin #vscoberlin #guardiancities #guardiantravelsnaps #thecreatorclass #theweekoninstagram #diwocheaufinstagram #streetdreamsmag #sdmtravels #huntgram #ignantpicoftheday #berlin

Aggiungi un commento...

Oooh, Berlin!



ooohberlin
Standard

Segui già

Piace a 250 persone 2 g

ooohberlin You know how much we loooooove pizza 🍕😋 and atm it's pizza week so we can eat aaaall the great pizza in Berlin (like at @standardseriouspizza & @monella_bln) 🍕🍕❤️

...

...

@trueitalianberlin #pizzalove #pizzaisthebest #berlinfood #berlinfoodie #tastespotting #gloobyfood #tablesituation #foodinsta #yougottaeatthis #inspiremyinstagram #feasting #happybelly #berlinmoments #visit_berlin #berlinstagram #berlineransichten #diestadtberlin #myberlin #ooohberlin #bestfoodworld #foodiesofinstagram #foodgawker #igersberlin #instaberlin #urbanromantix #soulfood #nobsfood #foodspots_berlin #verapizzanapoletana

Aggiungi un commento...

Food Vergnügen:



foodvergnuegen

Segui

Piace a 168 persone

3 g

foodvergnuegen Heute startet die True Italian Pizza Week Berlin und wir haben nur noch eins im Kopf: 🍕

#foodvergnügen #trueitalian #trueitalianpizzaweek #pizza #berlinfood #thefeedfeed #event #onthetable #pizzalovers

zia.maria.berlin 🍕🍕🍕

kulinarium_the_original This is cool :)

dennis_thieme Das Zio Felix ist zu empfehlen🍷

Aggiungi un commento...

...

Berliner Küche:



berlinerkueche

Segui già

Piace a 94 persone

2 g

berlinerkueche Der Auftakt zur True Italian Pizza Week #berlinerkueche #pizza #aubergine #margarita #bufala #pizzaweek #foodphotography #feedfeed #f52grams #eggplantpizza #pizzamargarita #trueitalian


restaurantsandbarslist Yum!

Aggiungi un commento...

...

Berlin Loves You:



 berlinlovesyou [Segui](#)

Piace a 49 persone 20 h

berlinlovesyou Getting in the mood for True Italian Pizza Week Berlin, 6-12 April #francuccisberlin #pizza andrecwidjaja dope!

 Aggiungi un commento... 

Two hungry sisters on tour:



 twohungrysistersontour Terracuda [Segui](#)

Piace a 82 persone 16 h

twohungrysistersontour After the amazing brunch served by @fo_am_official today, where we ate EVERYTHING they offered, we were still out for some pizza and ate it all. They call us hungry for a reason 🤪 Sitting outside, watching the sunset and catching up with old friends. #trueitalianpizzaweekberlin #pizza #terracuda #berlinfoodstories #pizzalovers #kreuzberg #howcanwestillbehungry #twohungrysistersontour

 Aggiungi un commento... 

Boerlinpixel:



boerlinpixel
Zia Maria Winsstr. 21 Segui

Piace a 36 persone 2 g

boerlinpixel #friyay #essenistfertig Lasst euch die True Italian Pizza Week Berlin nicht entgehen, vielleicht nimmt euer Lieblingpizzaladen teil und ihr freut euch auch über einen günstigeren Besuch bis 12.4. 😊

boerlinpixel #trueitalianpizzaweek #pizzafriday #abendbrot #pizza #cheese #ham #spinach #berlin #prenzlauerberg #nomnomnom #yummy #friday #haltstoppichmuserstmalinfotodavonmachen gibts auch #vegetarian #trueitalian #pizzaporn #notveganbutdelicious #winskiiez #marienburgerstrasse #foodoftheday #candlelightdinner #wine #beer #ziamaria #pizzeria #trueitalianberlin

slorketti Aber nicht die Beste :P

gabrielundca 👍

bakerspizzanyc 😊

Aggiungi un commento... ○○○

Raw revolutionist:



rawvolutionist
Rawtastic Segui

Piace a 39 persone 11 h

rawvolutionist OMG FINALLY!!! A foodie dream came true for me today, I had lunch at @rawtasticberlin 🍕🍷 For #trueitalianpizzaweek they offered their #pizzatastic #aifunghi for 10€ only - including a drink, my first kombucha ever 🙌 Delicious af. Could have had five in a row though; the serving size was def smaller than the average stomach 😊

#happyfoodie #cashewcheese #berlin #berlinrestaurant #pizzaweek #pizzaporn

igorpetrovic78 Excellent!!!

rawvolutionist • #vegan #vegansofig #rawvegan #rawvegansofig #rawveganfoodshare #rawveganfoodporn #plantpower #plantfueled #foodporn #whatvegans eat #hclf #801010 #glutenfreepizza #veganathlete #weightloss

Aggiungi un commento... ○○○