

Italian Street Food Festival 2021: In Berlin feiert man das beste italienische Street Food von Norden bis Süden

Arrosticini, Caponata, Oktopus-Burger, Bruschette mit "Fave e Cicoria", Panzerotti, Arancini, Pizza "al Portafoglio" genau wie in Neapel, Porchetta, Focaccia mit Salsiccia, Garnelen-Spießen, leckere Windbeutel, sizilianische Cannoli, Eis und Granita... Das und noch viel mehr kann man beim [Italian Street Food Festival](#) 2021 kosten. Das Event findet am 24. und 25. Juli jeweils von 11 bis 22 Uhr im Osthafen Berlin (Alt Stralau 1-2) zum dritten Mal statt. Im Jahr 2019 (2020 hat das Event wegen der Covid-Pandemie nicht stattgefunden) waren über 6.000 Gäste dabei und somit war das Event das größte italienische Street Food Festival Deutschlands. Um die Sicherheit von allen zu gewährleisten, muss man dieses Jahr am Eingang einen negativen Test vorlegen und sich durch die Luca- oder Corona-App registrieren. Dank der Partnerschaft mit der Berliner Firma [SumUp](#), die eine einfache und flexible Lösung für Kartenzahlungen bietet, kann man außerdem an allen Ständen contactless zahlen.

Das Event. Am Event nehmen 15 Stände und Foodtrucks teil, darunter einige der bekanntesten italienischen Gastronomen Berlins wie Trattoria Muntagnola, Duo Sicilian Ice Cream, Zum Heiligen Teufel, Kuchen von Gaia oder Focacceria San Francesco. Ein Stand kommt sogar aus Frankfurt aber bietet nur echte apulische Küche: La Frisa Fra. Alle Gastronomen sind Teil des Netzwerkes True Italian und wurden von [Berlino Magazine](#) selektiert. Neben den kulinarischen Genüssen werden verschiedene italienische DJs um Musik sorgen. Der Eintrittspreis beträgt 3 €, für Kinder unter 12 Jahren ist der Eintritt kostenlos. Anlässlich des Events organisiert True Italian auch einen Instagram-Fotowettbewerb: Der Gewinner kann zusammen mit einer weiteren Person drei Nächte im 5-Sterne-Hotel [Grand Hotel Wagner](#) in Palermo, italienischer Hauptstadt vom Street Food, übernachten.

Das Projekt True Italian. Das Projekt [True Italian](#) hat sich zum Ziel gesetzt, durch eine Reihe von Initiativen authentische italienische Gastgewerbe zu bewahren und zu unterstützen. Das Netzwerk umfasst aktuell über 300 italienische Restaurants, Pizzerien und

Weinläden in Deutschland, deren Produkte, Zutaten, Gerichte und Philosophie der echten italienischen Esskultur entspringen. Die meisten davon befinden sich in Berlin, wo das Netzwerk 2015 gegründet wurde.

Italian Street Food Festival Berlin 2021

24. und 25. Juli von 11 bis 22 Uhr - Osthafen (Alt Stralau 1-2, 10245 Berlin)

[Facebook-Event](#) - [Facebook True Italian](#) – [Webseite True Italian](#) – [Instagram True Italian](#)

Teilnehmer und angebotene Spezialitäten

BBQ Fraktion: Sandwiches mit Pastrami und Pulled Pork

CaffeIn: verschiedene Kaffeespezialitäten

Crescioni: Crescioni (Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen)

Duo Sicilian Ice Cream: Sizilianisches Eis und Granita

Focacceria San Francesco: Pane e Pannelle, Cazzilli, Arancine, frittiertes Cuoppo (Pannelle, Cazzilli, Crocche, Ascolane-Oliven, Mozzarelline, Tintenfische, ein Stück Focaccia mit Kräutern und Knoblauch), Cannoli, Ricotta-Ravioli

Isola Italia: Arrostitini, Bruschetta, Capresebrötchen, Schinkenbrötchen

Kuchen von Gaia: Bignè (gefüllte Windbeutel), Tiramisù, Cannoli

La Frisa Fra: Rustico aus Lecce, Frisa, Orecchiette mit Rübenspitzen oder mit Tomatensauce oder apulischem Käse Cacio Ricotta und Pecorino (vegetarisch), Pasticciotto Salentino

Manifestaurant: gegrillte Garnelen

MedEATeranean Trip: Focaccia mit Salsiccia, Capri oder vegan mit Gemüse, kleines Gebäck, Burger mit Oktopus, Burrata mit Kirschtomaten

Muntagnola: Caponata (vegan), Polpetta al sugo, Tagliere Lucano (Wurstwaren und Käse aus Basilicata)

Paisà: frische Pasta mit Ragout, Basilikumpesto, Trüffelsoße

Partenope: frittierte Spezialitäten aus Neapel

Spaccanapoli Nr. 12: Pizza (normal und “a portafoglio”)

Zum heiligen Teufel: Panzerotti mit verschiedenen Füllungen