

Italian Street Food Festival 2021: a Berlino torna l'evento dedicato al cibo di strada italiano da nord a sud

Arrosticini, caponata, burger con polpo, bruschette con fave e cicoria, panzerotti, gamberi al ghiaccio, arancini, pizza al portafoglio, porchetta, focaccia con la salsiccia, ceci e tria, cannoli al pistacchio, gelati, granita siciliana e bigné... Questo, e molto altro, sarà il menù della terza edizione dell'[Italian Street Food Festival](#) che andrà in scena sabato 24 e domenica 25 luglio dalle 11 alle 22 presso l'Osthafen di Berlino (Alt Stralau 1-2, a due passi dalla stazione di Treptower Park). All'edizione 2019 (nel 2020 l'evento non ha avuto luogo a causa dell'emergenza Covid) hanno partecipato più di 6mila persone facendone il più importante festival del cibo di strada italiano mai realizzato in Germania. Per garantire la sicurezza di tutti, sarà possibile accedere all'evento solo mostrando il risultato di un tampone negativo e registrandosi tramite QR code. Inoltre, grazie alla partnership con [SumUp](#), azienda berlinese che ha creato soluzioni veloci ed economiche per pagare con carta, tutti gli stand offriranno la possibilità di pagare contactless.

L'evento. Saranno 15 gli stand e food truck partecipanti. Sono coinvolte alcune delle più importanti realtà gastronomiche italiane di Berlino come Trattoria Muntagnola, Duo Sicilian Ice Cream, Zum Heiligen Teufel, Focacceria San Francesco, Kuchen von Gaia e uno stand arriverà addirittura da Francoforte (La Frisa Fra) ma per offrire specialità 100% pugliesi. Tutti i partecipanti fanno parte di True Italian, il network dei veri gastronomi italiani all'estero selezionati da [Berlino Magazine](#). Non solo cibo e bibite: ad accompagnare le due giornate ci sarà anche l'intrattenimento musicale di alcuni dj italiani a Berlino. L'ingresso sarà pari a 3 €, gratis per i bambini fino a 12 anni. Tutti i partecipanti potranno inoltre partecipare ad un contest fotografico su Instagram con in palio un soggiorno di tre notti per due persone presso l'hotel 5 stelle [Grand Hotel Wagner](#) di Palermo, capitale italiana dello street food.

Il progetto True Italian. [True Italian](#) è il network della gastronomia italiana di qualità in Germania. Il suo scopo è promuovere e preservare qualità e autenticità di sapori troppo spesso traditi da ingredienti di scarsa qualità e ricette che nulla hanno a che fare con la vera cucina italiana, a prescindere dalla nazionalità del cuoco. Al momento in Germania fanno parte del

network oltre 300 realtà eno-gastronomiche, di cui la maggior parte a Berlino dove il brand è stato creato nel 2015.

Italian Street Food Festival Berlin 2021

24-25 luglio 2021 dalle 11 alle 22 - Osthafen (Alt Stralau 1-2, 10245 Berlin)

[Evento Facebook](#) - [Pagina Facebook](#) - [Sito web](#) - [Profilo Instagram](#)

Partecipanti e specialità

[BBQ Fraktion](#): Burger/piadina con Pulled Pork, Burger/piadina con Pastrami

[Caffeln](#): Caffè

[Crescioni](#): Crescioni con diversi ripieni

[Duo Sicilian Ice Cream](#): Gelato e granita

[Focacceria San Francesco](#): Pane e panelle e cazzilli, arancine, cuoppo fritto, cannoli, ravioli di ricotta, dessert misto

[Isola Italia](#): Arrostitini, bruschetta, panino alla caprese, panino con prosciutto

[Kuchen von Gaia](#): Bignè, tiramisù, cannoli

[La Frisa Fra](#): Rustico leccese, frisa, orecchiette alle cime di rapa o con salsa al pomodoro o di formaggi pugliesi cacio ricotta e pecorino (vegetariana), pasticciotto salentino

[Manifestaurant](#): Gamberi

[MedEATeranean Trip](#): Focaccia con salsiccia, Capri oppure vegan con verdure, piccola pasticceria, burger con polpo, burrata con pomodorini

[Muntagnola](#): Caponata, polpette al sugo, tagliere Lucano

[Paisà](#): Pasta fresca con ragù, pesto, salsa al tartufo e altro

[Partenope](#): Fritti napoletani

Spaccanapoli Nr. 12: Pizza normale e al portafoglio

[Zum heiligen Teufel](#): Panzerotti con vari ripieni