

# 72 hrs True Italian Food Festival 2022

## In Berlin die 6. Ausgabe des größten Festivals der italienischen regionalen Küche

Mit Paniermehl, Pecorino und Minze panierte frittierte Sardellen, Venus Reis-Focaccia belegt mit Kartoffel-Creme, Kochschinken und geräuchertem Scamorza-Käse, Spaghettoni alla carbonara, hausgemachte grüne Kartoffeln-Zucchini-Gnocchi in einer Drei-Käse-Soße, Frisella mit confierten Tomaten, hausgemachte Canestrini mit Trüffel-Pesto, Oktopus-Burger mit hausgemachtem Brot und Oktopus-Mayonnaise, frittierte Zucchiniblüten gefüllt mit Ricotta und Provola, Sfincione Palermitano und Arancina, Purè di Fave con Friggitelli, Sarde in Saor (marinierte Sardinen)... Das größte Fest der italienischen regionalen Küche findet vom 6. bis zum 9. April wieder in Berlin statt und für nur 8 Euro kann man eine kleine Portion dieser Spezialitäten zusammen mit einem Aperol Spritz, einem Glas Wein, einem Bier oder einem Crodino kosten. Die sechste Ausgabe des Events (2020 wurden in Berlin über 6.000 Menüs verkauft) setzt sich zum Ziel, die authentische italienische Esskultur bekannt zu machen. Wobei hier gesagt werden muss: 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 die Einfachheit der Rezepte (auch bei kreativen Kombinationen) und hochwertige Zutaten.

Anlässlich des Events kann man auch tolle Preise gewinnen! Auf Instagram findet wie immer ein Fotowettbewerb statt: Der beste Fotograf oder die beste Fotografin bekommt einen Aufenthalt für drei Nächten und zwei Personen in einem wunderschönen Hotel in Mailand.

Das Festival wird von Berlin Italian Communication organisiert und gesponsert von [Aperol](#), [Acqua Panna](#), [San Pellegrino](#), [Hotel Mentana](#) und [The Hub Hotel](#). Weitere Informationen und die Liste der teilnehmenden Restaurants finden Sie [hier](#).

**Das Event.** Um eine der 41 Spezialitäten zu probieren, reicht es, zwischen dem 6. und dem 9. April in eins der 41 teilnehmenden Restaurants zu gehen und nach dem speziellen „72 hrs True Italian Food“-Angebot zu fragen. Neben dem Angebot wird jedes Lokal auch das

.....

**Berlin Italian Communication UG**  
Gryphiusstr. 23, 10245 Berlin  
berlinitaliancommunication.com

**Pressekontakt: Sara Trovatelli**  
press@berlinitaliancommunication.com  
Tel. 030.36465765 - 01575.7708708

übliche Menü anbieten. Man kann daraufhin entscheiden, ob man bleiben will oder zum nächsten True Italian-Restaurant weitergeht. Alle Restaurants bieten vegetarische, viele auch vegane Varianten an. Die letzten sind auf dem Flyer und Online mit einem Pflanzen-Symbol gekennzeichnet.

**Die Karte.** Um alle teilnehmenden Restaurants auf einen Blick zu erkennen, wird eine Karte angefertigt, auf der die „True Italian“-Restaurants neben den U-Bahn-Stationen eingezeichnet sind. Die Karte ist sowohl als [PDF-Datei](#) als auch auf [Google Map](#) verfügbar. Etwa zehn Tage vor dem Event ist sie auch in allen teilnehmenden Restaurants als Flyer zu finden.

**Das Projekt True Italian.** „True Italian“ ist ein Projekt, das die Tradition der echten italienischen Küche im Ausland durch eine Reihe an Events fördert. Die an dem Netzwerk teilnehmenden Lokale sind durch den „True Italian“-Aufkleber am Schaufenster erkennbar - während des 72 hrs-Events sowie über das ganze Jahr hinweg. Neben dem „72 hrs True Italian Food Festival“ organisiert True Italian auch die Berlin Ice Cream Week (dieses Jahr vom 5. bis zum 11. Mai), das Italian Street Food Festival (am 18. und 19. Juni), die True Italian Pizza Week im September und die True Italian Pasta Week im November.

## **72 hrs True Italian Food Festival 2022**

Vom Mittwoch 6. April um 17 Uhr bis zum Samstag 9. April am Abend in [41 ausgewählten italienischen Restaurants](#) in Berlin

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