

True Italian Pasta Week 2021

Press review

Print media

Der Tagesspiegel, "Nudelwoche in Berlin", November 21st:

STADTLICHTER

Themen – Trends – Termine

Nudelwoche in Berlin. „Wir wollen mit der Tradition spielen“, sagt Sara Trovattelli, die Organisatorin der dritten „True Italian Pasta Week“, die vom 22. bis 28. November geht. Das heißt einerseits, diese Tradition genauer zu präsentieren, lokalen Unterschieden gerecht zu werden. „Der Trend bewegt sich dahin, dass Restaurants nicht mehr italienische Küche anbieten, sondern apulische, lombardische oder sizilianische.“ Andererseits gebe es eine größere Experimentierfreude: Im „Spazio Italian Bistrot“ in Wedding kann man zum Beispiel violette Gnocchi und Pappardelle mit Paprikacreme, Guanciale und Orangentropfen essen. Und in der „Trattoria Rossi“ in Charlottenburg gibt es Caserecce mit Pesto, Garnelen und Grapefruitschale. 33 Restaurants nehmen an der „Pasta Week“ teil, bei ihnen bekommt man in der kommenden Woche für 14 Euro eines von zwei angebotenen Pasta-Gerichten und ein Glas Wein oder Aperol Spritz. Mehr Infos gibt es online unter trueitalian.top. *asch*

* * *

FORUM Magazine:





NEAPOLITANISCHE TÜFTLER

Zur Pasta Week vom 22. bis zum 28. November kreiert Sergio Priore in seinem Friedrichshainer Restaurant „Medeaterranean Trip“ eigens neue Pasta-Gerichte. Hausgemachtes wie Porchetta, Parmigiana, Tiramisu und vegane Pannacotta stehen bei den Gästen hoch im Kurs.

Woher nimmt der Mann diese Energie? Während die beiden eigens zur Pasta Week entwickelten Pasta-Gerichte im „Medeaterranean Trip“ im Feintuning sind, ruft das neue „Spacca Napoli“ um die Ecke nach Anwesenheit. Es ist also mehr als genug los in den Lokalen von Sergio Priore. Der Inhaber des vor drei Jahren eröffneten Restaurants in der Gabriel-Max-Straße und der funkelneuen Pizzeria „Spacca Napoli“ in der Wühlschstraße muss einen eingebauten Generator haben. Und über ein großes Reservoir an Kreativität verfügen, das ihm ermöglicht, im „Medeaterranean Trip“ namensgerecht nicht nur bodenständig italienisch zu kochen, sondern auch die Aromen mehrerer Länder rund ums Mittelmeer einfließen zu lassen.

„Ich habe so viele Reisen gemacht“, sagt der studierte Bauingenieur mit Neigung zum Rezept-Sammeln. „Ich habe hier was von einer alten Oma und dort was von den Nachbarn gelernt.“ Als ihm sein bisheriger Beruf zu eindimensional wurde, ließ sich der gebürtige Neapolitaner an der von der Unesco anerkannten

Pizzaschule ausbilden. Sie wacht über die Echtheit des immateriellen Unesco-Kulturerbes „Pizza Napoletana“. 2013 blieb Sergio Priore in Deutschland, das richtige Zertifikat und Wissen im Gepäck: „Eine meiner Reisen ging nach Berlin.“

Wie praktisch, dass immer mehr Foodies und Gastronomen das gleiche Verlangen nach qualitätsvoller italienischer Küche, gern auch nach Regionen differenziert, hegen. Es läuft im „Medeaterranean Trip“: In den letzten Oktobersonenstrahlen sitzen die Gäste coronabedingt auf der Terrasse und lassen es sich bei Porchetta, Parmigiana, Oktopus, Tiramisu und Pannacotta gut gehen.

„Die Focaccia mit Porchetta war mein Soulfood im Lockdown“, sagt die italienische Begleiterin, deren Büro gleich um die Ecke ist. Das mit der hausgemachten Schweinerolle gefüllte Brot sei häufig ihre Rettung für Mittagspause und Gemüt gewesen. Verständlich, denn das hausgebackene Brot mit üppiger fleischiger Zwischenschicht schmeckt außerordentlich kräuterwürzig gut. Der im Schmetterlingschnitt aufgeklappte, knochenlose und mit Kräutern zusammengerollte Schweinebauch nimmt 24 Stunden bei 70 Grad in einer „Kochtüte“, wie Sergio Priore sagt, die Aromen von Thymian, Salbei, Rosmarin, Knoblauch und Fenchel an. Nach dem Auspacken kommt das Fleisch bei 300 Grad



Besitzer und Küchenchef Sergio Priore präsentiert sein Pulpo-Gericht

FOTOS: EMMAUELE CORTINI (2)

für 20 Minuten in den Ofen: „Für die Crosta!“ Das rundum tröstlich munde- de Italo-Sandwich gibt's alternativ in der Veggie-Ausführung mit Scamorza und gegrilltem Gemüse.

Doch wir sind nicht allein zum Brot- Essen da. Wir wollen insbesondere die beiden Pasta-Kreationen für die dritte True Italian Pizza Week verkosten. „Medeaterranean Trip“ ist seit 2018 dabei. Auf dem ersten Teller liegen mit Ricotta und Kürbis gefüllte Ravioli. Sie wurden mit einer Salbeibutter übergos- sen – einfach, formschön, köstlich! Vari- ante Nummer zwei sind Tagliatelle mit Salsiccia-Brät und Kräuterseitlingen in einer Weißweinsauce. „Hausgemachte Salsiccia!“, betont Priore. „Wann und wo macht ihr die denn in der Küche?“, will der italienische Feinschmeckerfotograf wissen, der zuvor in dem nicht gerade ausufernden Raum fotografiert hatte. Doch wo die Food-Leidenschaft zu Hause ist, findet sich immer Platz für eine Wurstmaschine; vorbereitet wird parallel zum Tagesgeschäft.

Wir sind nicht nur vom Aufwand, sondern vor allem vom hervorragenden Geschmack beeindruckt. Dieser Teller versöhnt sofort mit den nicht so schö- nen Seiten von Herbst und ollem No- vember. Zur kulinarischen Aufhellung der dunklen Jahreszeit trägt die True Italian Pasta Week regelmäßig bei. Die „True Italian“-Agentur ist Botschaf- terin des qualitätsvollen italienischen Essens, dem sie mehrfach jährlich mit Pizza Week, Pasta Week und Ice Cream Week, 72 Hours True Italian Food, ei- nem Streetfood sowie einem Pistazien-



Fische und Meeresfrüchte haben einen guten Stand im „Medeaterranean Trip“

Festival in Berlin ernsthaft huldigt. In diesem Jahr wird es sogar am 11. und 12. Dezember erstmals einen italieni- schen Weihnachtsmarkt im napoleon komplex im Friedrichshain geben. Der charakteristische Flyer im U-Bahn- Liniennetz-Look weist den Weg zu

GEHEIMNIS STECKT IM KOCHWASSER

den 33 an der Pasta Week teilnehme- den Restaurants in der Stadt. Vom 22. bis zum 28. November bieten diese je zwei spezielle Pasta-Gerichte an, eines davon veggie oder vegan. Für 14 Euro wird aufgetischt; ein Glas Wein oder

Aperol Spritz inklusive. Wer bei einem Instagram-Fotowettbewerb mitmachen will, kann einen Aufenthalt in Bari ge- winnen.

Bereits beim „Festival di Pistachio“ im September wurden Oktopus-Burger im Pistazien-Bun von „Medeaterranean Trip“ hoch gehandelt. Die Schlangen am Stand waren lang. Kein Wunder, ist das Lokal doch bekannt für das „alla napoletana“ lang gekochte, abgekühlte und dann erst mit Paprika gebratene Meeresgetier. Der auf Sardinien auf- gewachsene Fotograf, der als Kind im Meer „häufig genug den Oktopussen ins Auge sah“, ist von den gebratenen Tentakeln mit Kartoffeln und Oktopus- Mayo sehr angetan. „Das ist konzentrierter Pulpo, kein einfacher.“



Tagliatelle mit Salsiccia und reichlich Steinpilzen (links) und Focaccia mit Porchetta, hausgebackenes Brot mit üppiger Fleischschicht



FOTOS: EMANUELE CONTINI (5)



Vegane Pannacotta aus Mandelmilch und Mandelmus mit Waldbeeren zum Abschluss, und ein Aperol Spritz (rechts) zum Einstieg

Das Geschmacksgeheimnis steckt im Kochwasser: „Wir reduzieren es auf zehn Prozent ein und geben es in die Mayo. Schwarze Oliven hinterlassen verbrannte Erde auf dem Teller. Sie wurden zur „Terra Bruciata“ geröstet und zermahlen. Darauf noch ein Schluck vom Barbera Appassimento, der durch seine Basis aus rosinierten Trauben eine intensive Dichte gewinnt!

Fische und Meeresfrüchte haben einen guten Stand im „Medeaterranean Trip“. Nicht zuletzt am 24. Dezember, an dem es in diesem Jahr hoffentlich wieder ein großes Fischessen in neapolitanischer Tradition geben wird. „Viele Leute aus der Gastro können nicht über Weihnachten in die Heimat. Also machen wir es an Heiligabend so, wie wir es aus der neapolitanischen Kultur kennen.“ Zur „Cena della Vigilia di Natale“ gehört „magerer“ Fisch in mehreren Gängen. Erst am Weihnachtstag kommt Fleisch auf den Teller. Wer Lust auf Dorade, Oktopus, Hummer & Co. zum besonderen Anlass hat, sollte im Dezember bei Sergio Priore nachfragen.

Aber auch das genaue Gegenteil, die vegane Küche, hat einen festen Platz auf der Karte. 30 bis 40 Prozent der etwa monatlich wechselnden Gerichte sind es inzwischen. Ein Risotto mit Steinpilzen, eine Lasagne mit einer Hafermilch-Béchamel, Kürbis, Pilzen und einem veganen „Käse“ sowie eine vegane Pannacotta sind darunter. „Gerade beim Käse war es nicht einfach, etwas Gutes zu finden.“ Aber Priore und seine vier Köche wären keine Italiener, wenn sie sich beim Essen nur mit dem Einfachen

und nicht mit dem Besten zufriedengäben! Es dauerte zwei Monate, bis die Parmigiana gelungen war. „Wir haben so viel probiert, bis wir sie selbst nicht mehr sehen konnten.“

Das geht den Gästen glücklicherweise anders. Sie lieben den Aubergi-

GLÜCKLICH BIS ZUM LETZTEN BISSEN

nenauflauf mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan. Eine Abweichung von der Tradition macht den Essenden das Leben buchstäblich leichter: Die Auberginen werden nur angebraten, nicht frittiert. Eine Tomatensauce, bei der es

sich streng genommen um ein sieben bis acht Stunden einreduziertes vegetarisches neapolitanisches Ragù handelt, bringt fruchtige Tiefe. Ich liebe solche aufwendigen, nicht Singlehaushalt-kompatiblen Gemüsigkeiten wie Parmigiana oder Caponata und freue mich besonders über diesen Teller. Ich bekomme einen Booster-Tipp für die Zubereitung der nächsten DIY-Caponata: „Gib am Ende eine Prise Kaffee hinein.“ Das verstärkte unmerklich die Aromen des süßsauren Schmorgerichtes aus Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Stangensellerie.

Zum Dessert verzichten wir auf das Tiramisu nach dem Rezept von Sergio Piores Oma. Wir sind gespannt auf die vegane Pannacotta aus Mandelmilch und Mandelmus, die mit Agar-Agar zum Stocken gebracht wird. Ein Erd- und Waldbeerkompott mit Orangenzesten fügt fruchtig-frische Säure hinzu. „Sehr fein nussig. Und viel leichter als mit Sahne“, sagt die kulinarische Freundin.

Wir sind glücklich bis zum letzten Bissen und mit der Gewissheit, einen spannenden Ort zum richtig guten Essen im Friedrichshain entdeckt zu haben. Das Ziel der nächsten Erkundung steht ohnehin fest: Wir wollen Sergio Priore als Pizzabäcker im neuen „Spacca Napoli“ erleben. ●

Ute Schirmack ist Journalistin, Autorin und Forscherin großstädtischer Lebensräume. Diese Lebensräume sind unter anderem die Restaurants, Cafés und Bars in Berlin, die sie nun auch mit Stift und Papier genüsslich erkundet.

INFO

Medeaterranean Trip
Gabriel-Max-Straße 19
10245 Berlin-Friedrichshain
Telefon 030-86335970
www.medeaterraneantrip.de

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. 12 bis 23 Uhr,
Sa. und So. 9 bis 23 Uhr

True Italian Pasta Week
22. bis 28. November
33 Restaurants,
ein Teller Pasta (veggie oder „mit“)
plus ein Aperol Spritz oder ein
Glas Wein für 14 Euro
www.trueitalian.top

TV

TV Berlin: "True Italian Pasta Week 2021"

<https://www.youtube.com/watch?v=GKfz9QWjlzq>



Radio

Spreeradio: "True Italian Pasta Week 2021"

<https://drive.google.com/drive/u/6/folders/1bOXbSPzfVue7zMEHrhSrBeZiQgy3gDhk>

Online

QIEZ: "Berlin feiert eine Woche hausgemachte Pasta!"

<https://www.qiez.de/pasta-italiener-restaurants-true-italien-event/>

B.Z.: "20 Herbst-Tipps für Genuss und Gemütlichkeit in und um Berlin"

<https://www.bz-berlin.de/berlin/20-herbst-tipps-fuer-genuss-gemuetlichkeit-und-gluecksmomente-in-und-um-berlin?fbclid=IwAR1vnl0S6h4euc7JkIpzZSNpR9v69PMI2fSrXg4vdPMFojWUUdJEbv10HIY>

60%

B.Z. DIE STIMME BERLINS

► **Italienisch genießen:** Vom 22. bis 28. November findet die True Italian Pasta Week statt: In einigen der besten italienischen Restaurants der Stadt bekommen Sie ein Pastagericht zusammen mit einem Aperol Spritz oder einem Glas Wein für 14 Euro. Welche Restaurants teilnehmen, erfahren Sie unter www.trueitalian.top

Mit Vergnügen, Klub-Newsletter of November 23rd:

https://steadyhq.com/de/mitvergnuegen/posts/6d04b316-f3ef-47d7-b138-345366f8c442?secret_token=yBBZUpT_NJcaMN5Ghx-Vm3HIEemTmCoYnuJrn5shym7E8PbINUsAu6RJ3bKXM49C



KLUB BERLIN | MIT VERGNÜGEN

Das geht diese Woche:

- Heute startet die **True Italian Pasta Week**, bei der du in 33 verschiedenen Restaurants, wie dem **Prometeo**, dem **Marina Blu** oder dem **Mani in Pasta**, einen Teller Pasta inklusive einem Aperol Spritz oder einem Glas Wein für schmale 14 Euro bekommst. Ich darf **zwei Klubmitglieder** samt Begleitung auf eine Portion **einladen**, **schick mir eine Mail** mit dem Betreff "Pasta-Liebe".

Berlin Loves You: "JOY BY THE BOWLFUL – TRUE ITALIAN PASTA WEEK"

<https://berlinlovesyou.com/true-italian-pasta-week-2021/>

Berlin Amateurs: "True Italian Pasta Week 2021, auténtica pasta italiana los siete días de la semana"

<https://www.berlinamateurs.com/true-italian-pasta-week-2021-autentica-pasta-italiana-los-siete-dias-de-la-semana/>

Stimme der Hauptstadt: "Die True Italian Pasta Week 2021 in Berlin"

<https://www.stimme-der-hauptstadt.berlin/die-true-italian-pasta-week-2021-in-berlin/>

Kulinariker: "Ein Stück Lombardei in Kreuzberg"

<https://www.kulinariker.de/index.php/k2/item/3132-ein-stueck-lombardei-in-kreuzberg>

Gourmetreisen: "True Italian Pasta Week: Wir feiern die Vielfalt der authentischen italienischen Pasta in Berlin"

<https://gourmetreisen.twoday.net/stories/1022686772/>

Visit Berlin: "True Italian Pasta Week Berlin 2021, Let's celebrate the variety of good and authentic Italian pasta in Berlin"

<https://www.visitberlin.de/en/event/true-italian-pasta-week-berlin-2021>

Creme Guide: "Pasta simply makes you happy"

<https://www.cremeguides.com/en/berlin/pasta-simply-makes-you-happy-true-italian-pasta-week-from-november-22-to-28-2021/>

MitteBitte: "Pasta Week: Italienische Küche in Berlin"

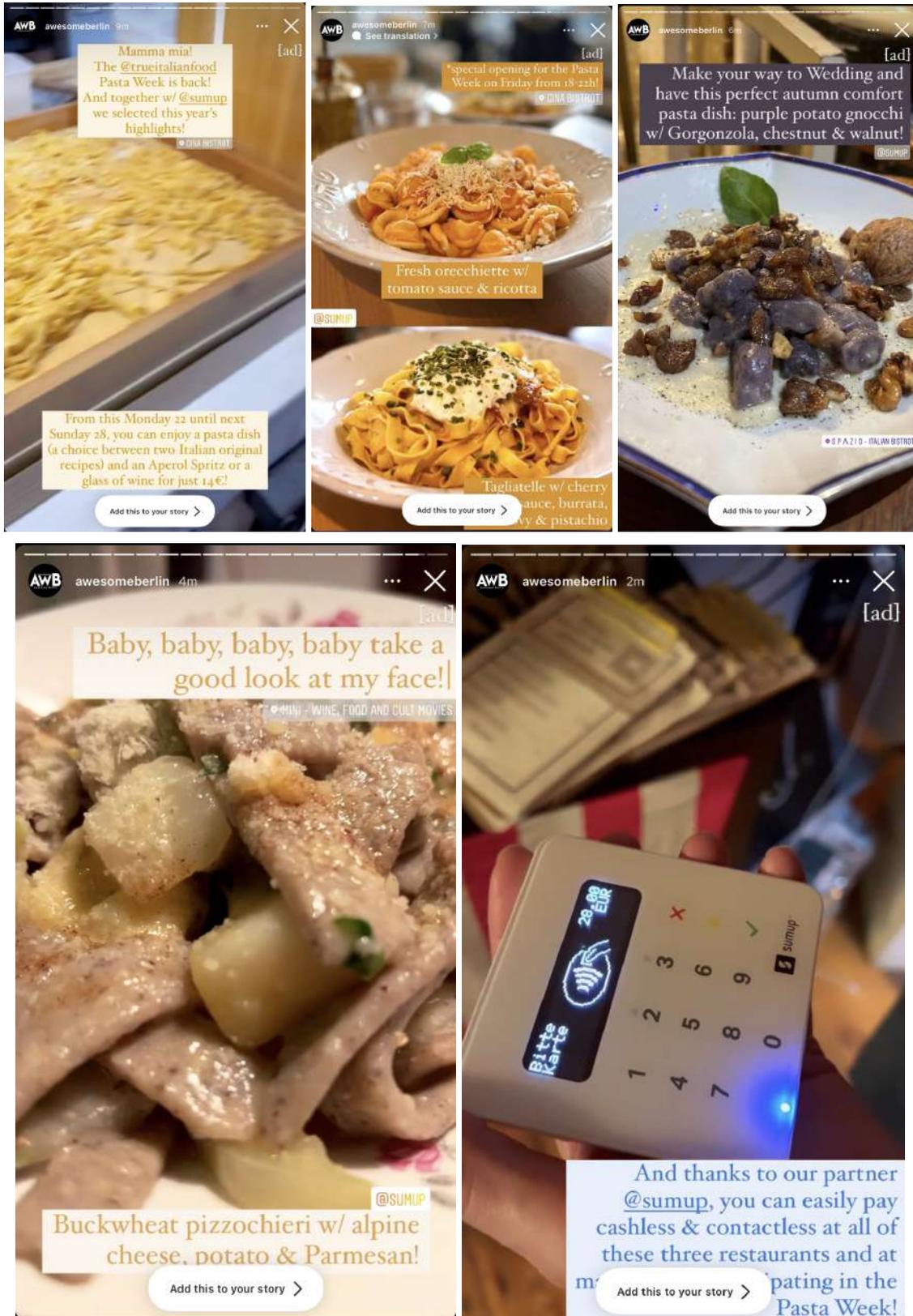
<https://mitte-bitte.de/pasta-week-italienische-kueche-in-berlin/>

AbendBlatt: "Genießerstadt Berlin: Frische Pasta eine Woche lang"

<https://berliner-abendblatt.de/2021/11/22/geniesserstadt-berlin-frische-pasta-eine-woche-lang/>

Instagram

Awesome Berlin, 70k followers:



Eatinginberlin, 34.4k followers:

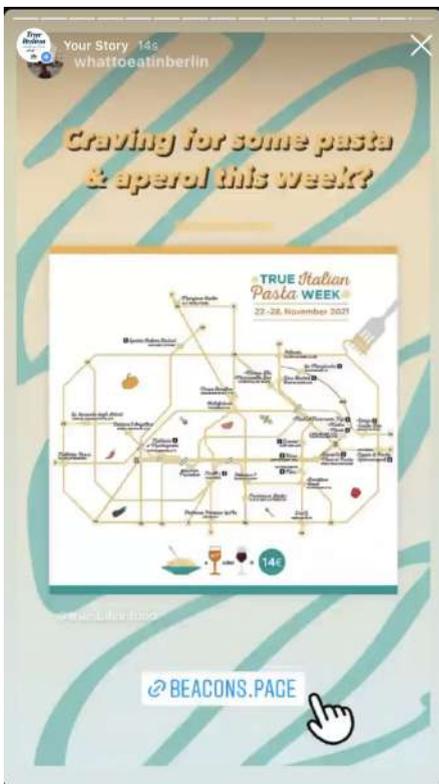


Food Taster Berlin, 14k followers:





What To Eat In Berlin, 11.1k followers:



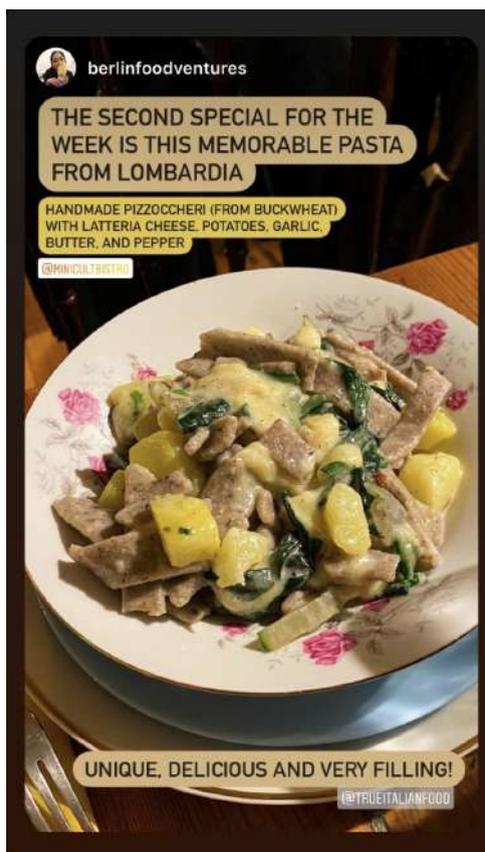
Foodie In Berlin, 10.9k followers:



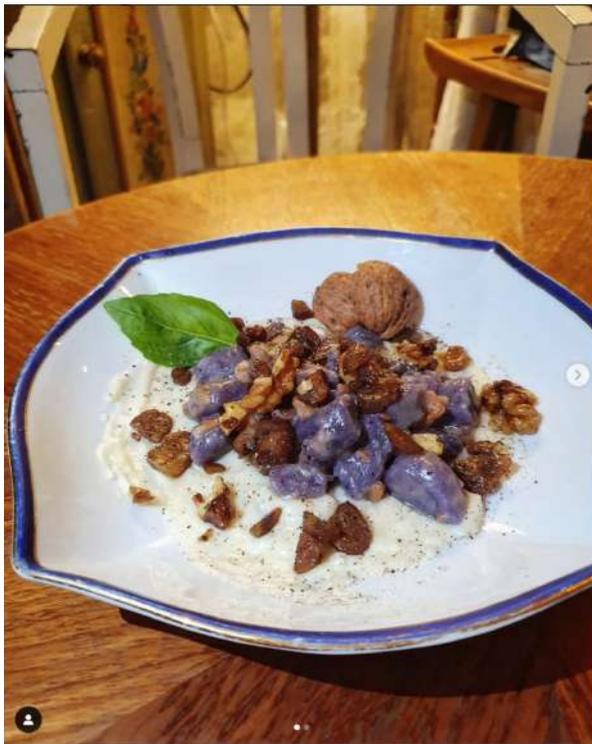
Foodistisch, 9.8k followers:



Berlin Food Ventures, 8.9k followers:



Nazo The Cook, 8.6k followers:



nazothecook · Segui
S P A Z I O - Italian Bistrot

nazothecook Hurra True Italian Pasta Week 2021 startet bald!
@trueitalianfood

Von 22.11 bis 28.11 könnt ihr in verschiedenen Restaurants in Berlin die leckersten Pasta genießen. 🍝
Pasta + Aperol oder Wein = 14 Euro

Ich habe bereits @spazioberlin diese ausprobiert 🍴

- 🍷 Hausgemachte violette Kartoffelgnocci mit Gorgonzola, Kastanien und Walnüssen
- 🍝 Hausgemachte Pappardelle mit Paprikacreme, Guanciale und Orangen tropfen.
- 🍝 Gnocci war besonders gut 🍴🍴

5 sett.

nazothecook #berlinfood #berlinessen #berlinlife #berlineats #berlinfoodblogger #pastaweeek #berlinevent #Pasta #gnocci #essensfotografie #pastaliebe #foodblogger_de #italianischessen

5 sett. · Respondi

Place a trueitalianfood e altri 142

17 NOVEMBRE

Aggiungi un commento...

Pubblica



Marianne.rennella, 4.1k followers:

