# Italian Street Food Festival 2022 Press review

#### Print media

B.Z., June 17th: "Drei Outdoor-Events laden zum Schlemmen, Shoppen und Zuhören"



# 42 FESTIVAL

Berliner Zeitung, Nummer 139, Sonnabend, 18. Juni / Sonntag, 19. Juni 2022



oli, Bignè und Tiramisu: Streetfood ist in Italien sehr angesagt. Hier Kreationen der Bäckerei Kuchen von Gaia in der Mark

# Italienisch für Fortgeschrittene

Beim "Italian Street Food Festival" am Osthafen gibt es Oktopus-Burger, neapolitanische Pizza und sizilianische Cannoli auf die Hand



Kreuzberger Markhalle Neun oder "Street Food auf Achse" in der Kulutrbauere leng Längst aber gehen die Fingerfood-Sausen über stationäre Dauereinrichtungen wie diese hinaus, ganze Festivals haben sich in zwischen dem Streetfood verschrieben. So auch das "Italian Street Food Festival", das sich ganz der inaleinsichen Kücher widmet. Es findet 2022 bereits zum vierten Mal statt, im vergangenen Jahr waren über 5000 Besucher da und machten das Event zum größen italienischen Streetfood-Festival Deutschlands. Was nicht weiter verwunderlich ist, da es in praktisch jedem Berliner Kiez mindestens ein Ristorante oder eine Pizzeria gibt und die italienischen Street noch immer zu den beliebtesten der Welt gehört. Am Wochenende des 18. und 19. Juni geht das Angebot über die altbekannten Italo-Klassiker allerdings meilenweit hinaus. An rund 20 Ständen werden auf dem Festivalgelände am Osthafen Caponata, Oktopus-Burger, venezianische Tramezzini, Panzerotti (gefülltes Siedegebäck aus Apulien und Kampanien), neapolitanische Pizze, Fescacia und sizilanische Cansche Pizze, Fescacia und sizilanische Cansche

nietzini, Fanzerotu (getinies siedegedase) aus Apulien und Kampanien), neapolitani-sche Pitza, Focaccia und sizilianische Can-noli mit süßen Cremefüllungen angeboten. Auch handgemachtes Eis und Aperol Spritz für vier Euro gehören zum Programm,



Darf es noch mehr Pecorino sein? Focaccia mit Fleischbällchen

genauso wie Kunst und Musik. Das DJ-Kol-lektiv Borghetta Sillereist eigens aus Rom an, der in Berlin lebende sardische Künstler Lor-enzo Deidda präsentiert seine Werke und organisiert eine Live-Painting-Performance. An den Ständen und Foodtrucks trifft man einige der bekanntesten italienischen Gastronomen Berlins, wie Vino e Basilico, Duo Sicilian Ice Cream, Zum Heiligen Teu-lei oder die Tortenbäckere Kuchen von Gaia aus der Markthalle Neun. Ein Stand kommt sogar aus Frankfurt Eei La Frisa Fra kann man apulische Spezialitäten probie-ren. Neus sind in diesem Jahr die veneziani-schen Tramezzini von Tramesin (ein Popu-pus Store in der Arminiusmarkthalle in Moabit), römische Foeaccia gefüllt mit Heischbällichen von Noon Cucina Romana oder die fischen Pavioli in Butter-Salbei-Sofevon Apemangia.

Eine alte Festival-Häsin ist die Focac-Eine alte Festival-Häsin ist die Pocac-ceria San Francesco und deren Besitzerin Daniela. Gemeinsam mit ihrem Mann Alessandro hat sie sich auf sizillanische Streetfood-Gerichte spezialisiert, was nun wahrlich kein Zufall ist, schließlich kom-men die beiden aus Palermo. Alessandros Familie hat dort bereits eine Focacceria betrieben

Familie hat dort bereits eine Focacceria betrieben. Hier in Berlin hat Corona seinem Laden in der Kastanienallee den Garaus gemacht: Ohne die Touristenhorden in Prenzlauer Berg konnte das Restaurant nicht überleben. Es blieb ein Imbissanhäiger – und die Hoffnung auf Streetfood. Jetzt touren die beiden Italiener von Event zu Event und von Wochenmarkt zu Wochenmarkt: Dienstags stehen sie auf dem Leopoldpatz in Wedding, mittwochs in Schöneberg, samstags dann in Zehlendorf.



#### KURZ UND BÜNDIG

Das "Italian Street Food Festival" findet am 18. und 19. Juni jeweils von 11 bis 22 Uhr am Osthafen in Fried-richshain (Außengelände des Club Ost, Alt-Stralau 1–2) statt. Eintritt: 3 Euro, Kinder frei.

Seit 2018 wird das Festival von der Agentur Berlin Italian Communi-cation organisiert. Ziel des dahin-terstehenden Netzwerks von rund 300 Gastronomen in Deutschland ist es, das authentische italienische Gastgewerbe zu bewahren. Weitere Events folgen im Juli und August.



Zum Festival bereiten Daniela und Alessandro Arancini mit verschiedenen Füllungen zu., Diese fritierten und gefüllten Reisbällichen gehören zur traditionellen sizilianischen Küche, in unserer Heimat bekommt man sie sehon zum Frithstück in den Bäckereien und auch mittags in den Bass. Eigentlich kann man sie den ganzen Tag essen", schwärmt Daniela. Sie und ihr Mann wöllen an ihrem Stand auch die sizilanische Pitza Sfincione und natürlich Focaccia backen, deren Teig besonders knusprig und fluflig sein muss, wie Daniela betont. Belegt werden die Teig besonders knusprig und fluflig sein muss, wie Daniela betont. Belegt werden die Teig besonders knusprig und mit Ricotta aus Palermo.

Aus einer ganz anderen Ecke am Stiefe kommen die Spezialitiere, die das Isola Italia zum Festival mitbringt. Besitzer Andrea Favullo bietet Arrosticini an, gegrülle Lammfeisch-Spieße aus den Abruzzen.

"Ich komme aus Apullen, war aber mit meiner Famille immer im Urlaub in den Abruzzen. So habe ich die Spieße kennen-und lieben gelennt, die dort gern auch in riesigen Mengen auf den Holzkohlengrill kommen", erzählt Favullo, der seit acht Jahren in Berlin ist und mit seinen safig marinierten Fleischstücken von Wochenmarkt zu Wochenmarkt zu Wochenmarkt zu Kochennarkt zu Favulos knusprig gegarte Spieße sind Zum Festival bereiten Daniela und Ales

piatz, Südstern.
Favullos knusprig gegarte Spieße sind echte Berliner Besonderheiten. "Ich bin der Einzige in der Stadt, bei dem Sie solche Ar-rosticini kaufen können", ist sich der Italie-ner sicher.

# B.Z., June 13rd: "Mein Heute!







#### GENIESSEN | LEBEN



Gastronomie à la Ute Schirmack

er Cannoli-Himmel befindet sich mitten in der Kreuzberger Markthalle Neun. In einer eher kleinen Vitrine stehen bei "Kuchen von Gaia" die knusprig-cremigen sizilianischen Röllchen bereit. Grazil übereinander gekreuzt präsentieren Pistazien-, Haselnuss- und Ricotta-Dolci ihre innere wie äußere Schönheit und locken zum Kauf und Vernaschen. Die Auswahl ist sehr fokussiert: Tiramisu-Schälchen stapeln sich auf dem oberen Bord; ganz unten finden noch Bignés, italienische Windbeutel, ihren Platz.

So klein der Markthallen-Stand sein mag, so groß ist der Genuss. Giulio Silveri kam im November 2013 aus Rom nach Berlin. Im Januar 2015 startete er schon mit seinem eigenen "Cream Puff"-Verkauf auf dem Markt am Boxhagener

# DIE KUNDSCHAFT WIRD STETS ANGEFÜTTERT

Platz. Windbeutel? Aus Italien? Wozu das denn? Das erlebt jeder selbst, der davon kostet. Der italienische hat mit seinem deutschen Kollegen außer dem Brandteig als Basis nicht viel zu tun. Hierzulande dominiert häufig Sahne das Innenleben; die italienische Füllung dagegen besteht aus einer Crema Pasticcera.

"Milch, Mehl, Zucker und pasteurisiertes Eigelb sind die Basis", sagt Giulio Silveri. "Zitrone, Zimt oder Orangenschale werden in Milch aufgekocht. Daher kommt das Aroma."

Wir kosten von einem gerade frisch fertiggestellten Bigné: Die Teighülle ist außen fein knusprig, auf ihrer Innenseite ist die typische, von Hohlräumen durchbrochene, glatte Textur spürbar. Vanille aus Madagaskar und Zitronenschale geben diesem klassisch aromatisierten Test-Beutel seinen feinen Geschmack. "Ich sage immer dazu: Das sind italienische

3. Juni 2022 | FORUM 87



Auf kleinstem Raum zaubern Giulio Silveri und sein Team die leckeren Köstlichkeiten - ob Cannoli (links und oben rechts) oder Bigné, die an Windbeutel erinnern







Windbeutel!", stellt Silveri klar. Ehe sich jemand versieht, bekommt er ein Häppchen zum Naschen und Sich-Selbst-Überzeugen über den Tresen gereicht. "Kostenlos Probieren" waren meine ersten Worte auf Deutsch", sagt Silveri lachend. Er springt zum Glaskasten, um ein Cannolo auf ein Papptellerchen zum Vor-Ort-Verzehr zu legen und zwei Schälchen Tiramisu zum Mitnehmen einzupacken. "Ich habe das schon immer so gemacht: Wenn ich 50 Kilo brauche, mache ich gleich 60 Kilo Creme." Der Rest ist zum Probieren für die Kunden und solche, die es werden wollen.

Giulio Silveri hat in den vergangenen sieben Jahren seine Kundschaft so angefüttert, dass sie treu ergeben gern immer wieder kommt. So lernt jeder italienische Dolci in hausgemachter Bestform kennen. Hand aufs Herz: Wer war schon mit Cannoli vertraut? So wie sie sein sollen? In der klassischen Ausgabe mit leicht gesüßter Schafsricotta-Creme und einem klitzekleinen Schnitz kandierter Orange.

Die Basis, die blasig frittierten Gebäck-Röhrchen, die rheinischen Mutzen ähneln, kommen allerdings von spezialisierten Profis aus Sizilien. "Anfangs habe ich selbst gebacken, aber die Nachfrage wurde schnell zu groß", erzählt Silveri. "Ich beziehe die Cannoli von einer Com-

# KREATIONEN ENTSTEHEN AUF NEUN QUADRATMETERN

pany aus Palermo, die seit 100 Jahren nichts anderes machen. Ich habe viele Unternehmen ausprobiert und ich denke, nun arbeite ich mit den besten."

Die unbedingte Liebe zum besten Produkt ist charakteristisch für Silveris Verständnis vom guten Essen: "Eigentlich ist die italienische Küche wirklich minimalistisch. Nimm gute Tomaten, Basilikum und ein gutes Olivenöl. Mehr brauchst du nicht." Drittes Erfolgsgeheimnis neben seinem Mantra "Kostenlos Probieren!" und der anspruchsvollen Produktverliebtheit ist sicher die Zusammenarbeit mit Freunden. Koch Valerio kam ins Team, weil er einfach mal etwas anderes machen wollte. Freund Silvio und dessen Freund in Giulia arbeiten ebenfalls mit: "Mit Silvio bin ich am Wochenende mit einem Food Trailer im Mauerpark."

Seit November 2018 gibt es den Stand, das "Laboratorio" in der Markthalle Neun. Auf tatsächlich nur neun Quadratmetern entstehen sämtliche Kreationen, die vor Ort, im Mauerpark, nach wie vor samstags auf dem "Boxi"-Markt und auf Food-Festivals wie demnächst beim Italian Street Food Festival verkauft werden. Rührmaschinen, Edelstahlschüsseln und Backöfen zeugen von der Arbeit auf kleinstem Raum. Und nicht zuletzt Kollege Valerio, der vor unseren Augen kunstvoll Ricottacreme in Cannoli-Formen spritzt. Zuckerbäcker Silveri wagt sich auch an sakrosankte

OTOS: EMMANUELE CONTINI



neue Geschmacksrichtungen: Er bietet Cannoli ebenfalls mit Pistazien- und mit Haselnuss-Ricotta-Füllung an. Das Pistazien mus kommt aus dem sizilianischen Bronte, die Haselnüsse aus Piemont. Beides ist der heilige Gral für höchste Nuss-Qualität und höchsten Nuss-Geschmack. "Das Haselnuss-Cannolo ist beinah mein Favorit", sagt der aus Sardinien stammende Feinschmecker-Fotograf beim Tasting vorsichtig. Ob er seinen eigenen Geschmacksknospen nicht recht traut? Oder die Ächtung der italienischen Community fürchtet? "Für Sizilianer ist Haselnuss im Cannolo etwa so wie Ananas auf Pizza", erklärt er das ungeheuerliche Ausmaß der Abweichung.

Super, dass ich eine unbefangene, aber genusssüchtige Deutsche bin. Ich kann mich ohne Gewissensbisse an allen Varianten erfreuen. Die drei Dolci-Sorten sind der kleine Luxus für zwischendurch und jede Kalorie und jeden Cent wert. Bis auf das Classic-Cannolo mit Ricottacreme pur für vier Euro

kosten sämtliche Sorten fünf Euro. Gestiegene Rohstoff-Preise, Logistik- und Energiekosten machen sich bemerkbar. "Ich kann meine Qualität nicht senken, das ist keine Alternative", sagt Giulio Silveri. Schließlich kam er genau damit so weit, dass auch Unternehmen seine Dolci für ihre Caterings orderten. Corona war ein Rückschlag, doch jetzt kommen wieder die Anfragen herein. Silveri gehen die Ideen nicht aus – noch in diesem Jahr soll ein weiteres Projekt, in dem ein Automat eine Rolle spielen wird, an den Start gehen.

Das Tiramisu kenne ich aus der Markthalle. Und wie oft gab es beim Kauf am späten Samstagnachmittag noch einen Cannolo als Dreingabe – einfach so. Weil Giulio Silveri ein netter Mensch ist und natürlich mit seinen Süßigkeiten gern verführt. Das hat geklappt; ich bin längst Stammkundin. Ich mag das Tiramisu, weil es üppig ist, aber nicht zu sehr. Es hält genau die mir genehme Balance von süß und unsüß. Jede Komponente ist einzeln präsent, aber auch perfekt auf das Miteinander abgestimmt.

Der in Norditalien produzierte Mascarpone sei einer "der fünf besten unter den artisanalen Produkten im Gambero Rosso", sagt Silveri. Dazu kommen Eigelb, "Savoiardi"-Löffelbiskuits und niederländischer Kakao. Und, ganz wichtig: kein Alkohol, nur entkoffeinierter Kaffee. So ist das Tiramisu seit jeher für die Namensgeberin des Mini-Dolci-Imperiums tauglich – Silveris inzwischen zehnjährige Tochter Gaia. Sie wurde in jungen Jahren mit Manga-artigem Comic-Gesicht im Logo verewigt. Sie begleitet ihren Papa häufig auf die Märkte. Ob Gaia auf dem Italian Street Food Fes-

tival sein wird, auf dem "Kuchen von Gaia" wieder Dolci verkauft? Gut möglich. Denn für eine richtige italienische Tochter gehört das

Hindurchessen durch herzhafte und süße Aus-der-Hand-Gerichte dazu. In dieser vierten Auflage des Festivals werden sich um die 20 Food-Trucks und Stände am 18. und 19. Juni auf dem Gelände vom Ost-Hafen Berlin in Alt-Stralau versammeln. Kleinigkeiten gefällig? "Paisä" serviert frische Pasta mit diversen Saucen; "Spaccanapoli Nr 12" bringt einen Ofen für Vor-Ort-Pizza mit. "MedEaterranian Trip" packt seine Porchetta in Foccacia-

#### INFO

Kuchen von Gaia
in der Markthalle Neun
Eisenbahnstraße 42
10997 Berlin-Kreuzberg
Instagram: @kuchenvongaia
Facebook: www.facebook.com/
kuchenvongaia
Öffnungszeiten:
Di., Mi., Fr. 12 bis 18 Uhr,
Do. 12 bis 22 Uhr,
Sa. 10 bis 18 Uhr

im Osthafen Berlin
18. und 19. Juni
Stralauer Allee 1-2
10245 Berlin-Friedrichshain
https://true-italian.com/events/
italian-street-food-festival
Öffnungszeiten: 11 bis 22 Uhr

Brot, "Zum Heiligen Teufel" dagegen faltet Klappfladen-Piadine aus der Emilia Romagna zusammen. Bei "Ape Mangia" gibt's Ravioli mit Ricotta, Spinat oder Butter und Salbei oder Cappelletti mit Ragù. "Tramesin" bringt Tramezzini und Tapas-artige Cicchetti aus Venetien mit. Fischsuppe und schwarzer Venus-Reis mit Gemüse stehen bei "Vino è Basilico" auf der Street-Food-Karte.

Für die Qualiätsdolci sorgen nicht nur "Kuchen von Gaia", sondern auf der kalten Seite ebenfalls "Duo Sicilian Ice Cream" mit Eis, Granità und Eis in der Brioche. Das Italian Street Food Festival wäre nicht es selbst, würde nicht auch Aperol Spritz ausgeschenkt. Den Italo-Klassiker gibt's für vier Euro ins Glas. Wenn die Stimmung steigt, liegt

das gewiss ebenso an den italienischen DJs, die auflegen – darunter das Kollektiv "Borghetta Stile", das eigens aus Rom an-

reist. Es gibt also vielfältige gute Gründe, sich am dritten Juni-Wochenende der gepflegten italienischen Genusskultur in kleinen Portionen und am besten durchgängig zu widmen.

Ute Schirmack ist Journalistin und Autorin. In "ihrer" Stadt Berlin hat sie seit vielen Jahren kulinarische Entwicklungen in der Gastronomie und im Handel im Blick.

AM DRITTEN
JUNI-WOCHENENDE
STEIGT DAS FESTIVAL

3. Juni 2022 | FORUM 89

#### Radio

#### Spreeradio:

- 1- https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bOXbSPzfVue7zMEHrhSrBeZiQqy3qDhk
- 2- https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bOXbSPzfVue7zMEHrhSrBeZiQqy3qDhk

#### Online

Berliner Zeitung: "Streetfood in Berlin: Für dieses Festival sollten Sie Hunger mitbringen" <a href="https://www.berliner-zeitung.de/mensch-metropole/sommer-in-berlin-fuer-dieses-festival-sollten-sie-hunger-mitbringen-li.234608">https://www.berliner-zeitung.de/mensch-metropole/sommer-in-berlin-fuer-dieses-festival-sollten-sie-hunger-mitbringen-li.234608</a>



Berlin Italian Communication

### Kurz und bündig

Das "Italian Street Food Festival" findet am 18. und 19. Juni jeweils von 11 bis 22 Uhr am Osthafen in Friedrichshain (Außengelände des Club Ost, Alt-Stralau 1–2) statt. Eintritt: 3 Euro, Kinder frei.

Das Festival wird seit 2018 von der Agentur Berlin Italian Communication organisiert. Ziel des dahinterstehenden Netzwerks von rund 300 Gastronomen in Deutschland ist es, das authentische italienische Gastgewerbe zu bewahren und zu unterstützen.

Weitere Events folgen: Am 16. und 17. Juli findet das "True Italian Pizza Festival" statt – das erste Berliner Streetfood-Festival mit Schwerpunkt auf Pizza. Dabei sind einige der besten Pizzerien in Berlin, die für diesen Anlass ihre Kreationen in portablen Öfen backen. Am 27. und 28. August kommt das "Pistachio Street Food Festival" wieder nach Berlin – für alle, die Pistazien lieben. Beide Events finden im Jules B-Part im Park am Gleisdreieck statt.

Berliner Morgenpost: "Größtes italienisches Street-Food-Festival wieder in Berlin" <a href="https://www.morgenpost.de/gastronomie/essen/streetfood/article235553561/Groesstes-italienisches-Street-Food-Festival-wieder-in-Berlin.html">https://www.morgenpost.de/gastronomie/essen/streetfood/article235553561/Groesstes-italienisches-Street-Food-Festival-wieder-in-Berlin.html</a>

B.Z.:"Drei Outdoor-Events zum Schlemmen, Shoppen und Zuhören" <a href="https://www.bz-berlin.de/ich-und-berlin/drei-outdoor-events-laden-zum-schlemmen-shoppen-und-zuhoeren">https://www.bz-berlin.de/ich-und-berlin/drei-outdoor-events-laden-zum-schlemmen-shoppen-und-zuhoeren</a>



(••) LIVE Startseite Berlin Brandenburg Meinung Polizei Berlin-Sport Sport Deutschland

Hoch die Hände, Wochenende! Und zwar mit Sommerwetter und tollen Events. Drei B.Z.-Tipps.

#### ▶ Italienisch schlemmen am Osthafen in Friedrichshain!

Das "Italian Street Food Festival" lädt Sonnabend und Sonntag von 11 bis 22 Uhr ein, u.a. zu: Arrosticini (gegrillte Schafspieße), Oktopus-Burger, Tramezzini, Panzerotti (frittierte Pizza), Arancini (frittierte Reisbällchen) – aber auch zu Süßem wie Windbeutel, sizilianische Cannoli, Brioche mit Granita und natürlich Eiscreme und Spritz!

Alt Stralau 1-2, Friedrichshain. Eintritt 3 Euro (ab 12 Jahre).

Berliner Kurier: "Am Wochenende ist richtig viel los in der Stadt. Wer nicht an einem See rumhängt, hat die Qual der Wahl"

https://www.berliner-kurier.de/berlin/am-wochenende-ist-richtig-viel-los-in-der-stadt-wer-nicht-an-einem-see-rumhaengt-hat-die-gual-der-wahl-li.237322

FORUM Das Wochenmagazin: "Im Cannoli-Himmel" <a href="https://magazin-forum.de/de/node/25670#article">https://magazin-forum.de/de/node/25670#article</a>

Stimme der Hauptstadt: "Das Italian Street Food Festival 2022 – Das größte italienische Street Food Festival Deutschlands"

https://www.stimme-der-hauptstadt.berlin/das-italian-street-food-festival-2022-das-groesste-italian-street-food-festival-deutschlands/

Creme Guides Cities: "Italian Street Food Festival 2022. Sich einmal quer durch Italien schlemmen"

https://www.cremeguides.com/berlin/italian-street-food-festival-sich-einmal-quer-durch-italien-schlemmen/

Prinz Berlin: "Italian Street Food Festival 2022"

https://prinz.de/berlin/events/italian-street-food-festival-2022/2022-06-19/

Berlin Amateurs: "Italian Street Food Festival 2022: el mayor festival italiano de comida callejera de Alemania vuelve a Berlín"

http://www.berlinamateurs.com/italian-street-food-festival-2022/

Holy Fruit Salad: "True Love!"

https://holyfruitsalad.blogspot.com/2022/06/true-love.html

Berlin For My Friends: "Italian Street Food Festival 2022" <a href="https://www.34c.de/2022/06/07/italian-street-food-festival-2022/">https://www.34c.de/2022/06/07/italian-street-food-festival-2022/</a>

Urbanite: "Italian Street Food Festival 2022"

https://www.urbanite.net/berlin/events/italian-street-food-festival-2022/

34c: "Italian Street Food Festival 2022"

https://www.34c.de/2022/06/07/italian-street-food-festival-2022/

030: "Die Besten Street Events Und Festivals In Berlin"

https://berlin030.de/die-besten-street-events-und-festivals-in-berlin/

Canada dayFR: "Vous devriez avoir faim pour ce festival"

https://canada.dayfr.com/nouvelles/216429.html

Visit Berlin: "Italian Street Food Festival 2022"

https://www.visitberlin.de/de/event/italian-street-food-festival-2022

I Heart Berlin: "Italian Street Food Festival - Spritz 4€- Daiana Lou Concert & Borghetta Stile Di-Set"

https://www.iheartberlin.de/events/italian-street-food-festival-spritz-4e-daiana-lou-concert-borghetta-stile-di-set/

Allevents.in Berlin: "Italian Street Food Festival - Spritz 4€- Daiana Lou concert & Borghetta Stile dj-set"

https://allevents.in/berlin/italian-street-food-festival-spritz-4%E2%82%AC-daiana-lou-concert-and-borghetta-stile-dj-set/200022170151205

Rausgegangen: "Italian Street Food Festival"

https://rausgegangen.de/events/italian-street-food-festival-1/

AskHelmut: "Italian Street Food Festival"

https://askhelmut.com/events/italian-street-food-festival-1/

Paul-Natorp-Gymnasium: "Exkursion zum Italian Street Food Festival":

https://bit.ly/3RLjho2

#### Italian media

Cucine d'Italia: "Italian Street Food Festival: a Berlino la kermesse del cibo da strada" <a href="https://cucineditalia.com/italian-street-food-festival-a-berlino-la-kermesse-del-cibo-da-strada/">https://cucineditalia.com/italian-street-food-festival-a-berlino-la-kermesse-del-cibo-da-strada/</a>

Aise (Agenzia internazionale stampa estero): "Berlino Magazine/ A Berlino torna l'Italian Street Food Festival, il più grande di tutta la Germania - di Terelisa Ligorio" <a href="https://www.aise.it/rassegna-stampa/berlino-magazine-a-berlino-torna-litalian-street-food-fest-ival-il-pi%C3%B9-grande-di-tutta-la-germania-di-terelisa-ligorio/176846/158">https://www.aise.it/rassegna-stampa/berlino-magazine-a-berlino-torna-litalian-street-food-fest-ival-il-pi%C3%B9-grande-di-tutta-la-germania-di-terelisa-ligorio/176846/158</a>

# Instagram

Mit Vergnügen, 151K followers:



#### Berliner Zeitung, 90,8K followers:







Aggiungi un commento...

#### Awesome Berlin, 73,2K followers:





#### CeeCee 72.8K followers:



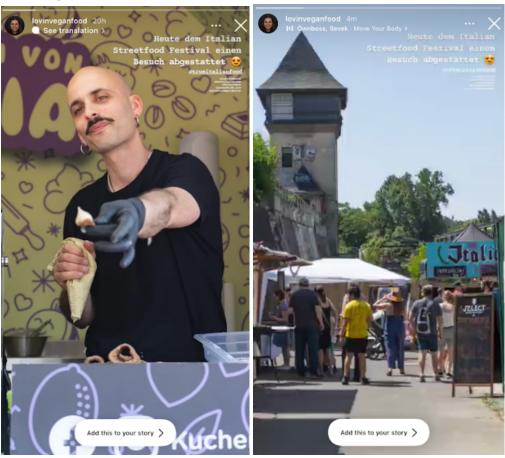
Italian street food, cocktails and beats ... all brought to you by @trueitalianfood

The biggest Italian street food festival in Germany is happening again, next weekend — this time at Ost Hafen, Friedrichshain.

#### @ TRUE-ITALIAN.COM



# Lovin Vegan Food, 29,9K followers:

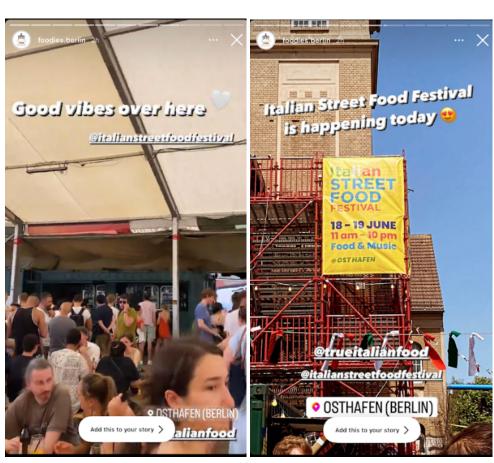


# Gurm Me, 15,8K followers:

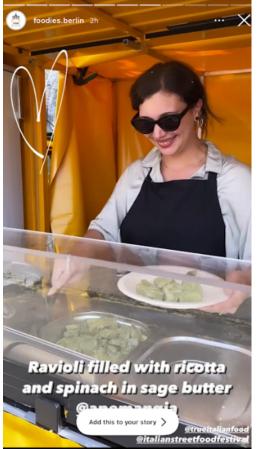


# Foodies Berlin, 12,8K followers:











# What To Eat In Berlin, 11,8K followers:









### Berlin Food Adventures, 9.786 Followers:



# Hungry In Berlin, 8.873 Followers:



# The\_salty\_lizzy, 6.221 followers:



# Food Place Berlin, 4.778 followers:

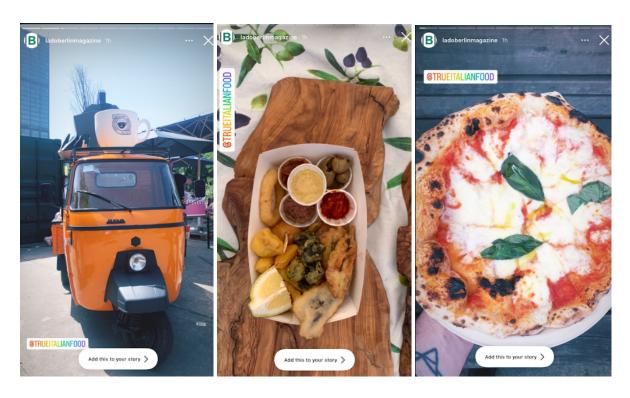


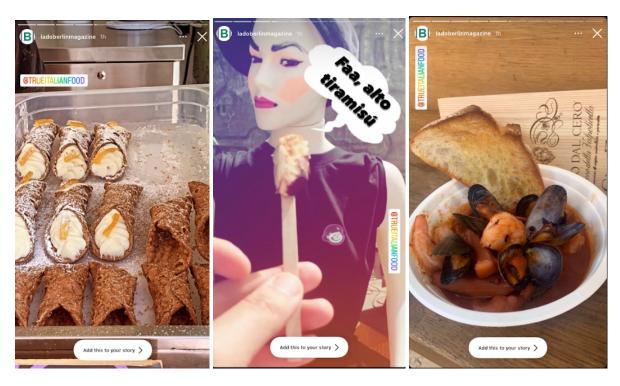


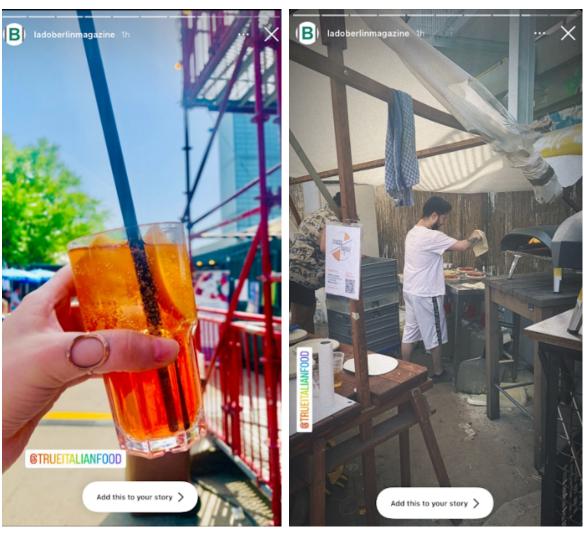




Lado Berlin Magazine, 4.703 followers:













ladoberlinmagazine • Segui già (B) Osthafen (Berlin)

ladoberlinmagazine Hoy es el día para pasta, pizza y delicias (B) italianas en el original @italianstreetfoodfestival de @trueitalianfood.

> El festival es una muestra de la mejor comida de una selección de regiones italianas. Desde Tramezzinis (padres de los sanguchitos de miga), a hamburguesa de pulpo, café, cannoli, tiramisú, ascolane, pizza napolitana, pasta, Aperol y hasta un mural que el artista italiano Lorenzo Deidda (@lorenzodeidda\_arte )está pintando este fin de semana.









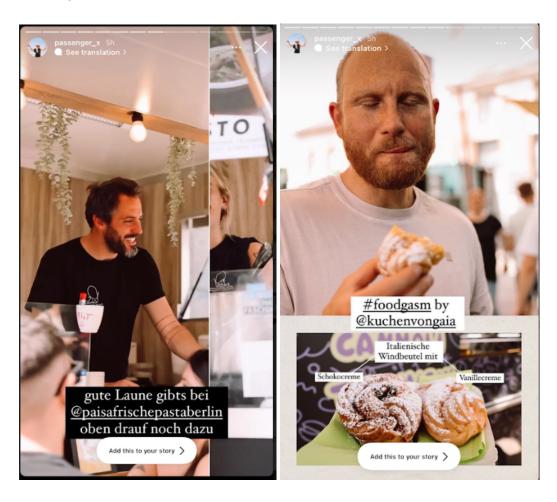
Piace a italianstreetfoodfestival e altri 46

GIUGNO 19



Aggiungi un commento...

# Passenger\_x\_, 4.508 followers:











Großes Lob an Guilio, der diese göttlichen Windbeutel macht! Ich hab ihn und die Leckereien das erste Mal vor Jahren in der <u>@markthalleneun</u> entdeckt und die Qualität ist heute immer noch genauso großartig!







passenger\_x • Segui Osthafen (Berlin)



passenger\_x Wenn das #italianstreetfoodfestival ruft, muss eine Berliner Foodie tun muss, was sie tun muss 😅 Vor allem da ich nach dem Italien Trip letzte Woche schon angefangen hatte gute handgemachte Pasta zu vermissen. @paisafrischepastaberlin hat das Vermissen heute gestillt. Mille Grazie!

Mein zweiter Tipp: @kuchenvongaia! UNBEDINGT müsst ihr deren Windbeutel probieren, einfach nur göttlich. Findet übrigens auch der Held, der sich sonst mit Süßem zurückhält.











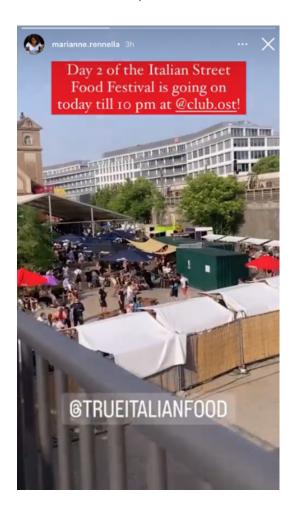
Piace a paisafrischepastaberlin e altri 203

GIUGNO 18

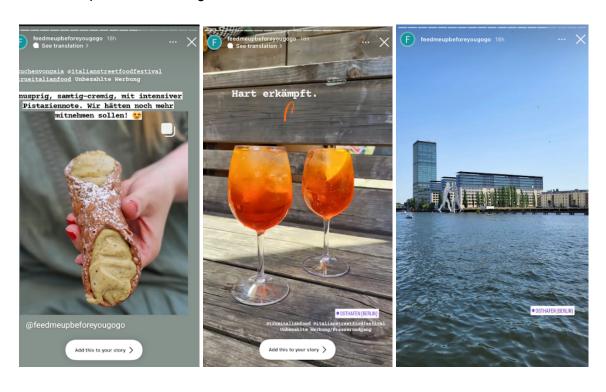


Aggiungi un commento...

# Marianne Rennella, 4.216 followers:



# Feed Me Up Before You Gogo, 3.700 followers:





























#### Stefania Und Berlin, 2.295 followers:









#### Creezyne, 320 followers:



### \_theo\_, 87 followers:

