

True Italian Pizza Street Festival Press review

Print media

Berliner Zeitung, "Margherita meets Marinara", July 17th:

42 FESTIVAL

Berliner Zeitung, Nummer 163, Sonnabend, 16. Juli / Sonntag, 17. Juli 2022



Margherita essen einfach Maggotofeln.

IMAGI: GIANLUIGI BERTOLA



Für Liebhaber: Lovelbirds Contemporary Pizza Berlin.

PIZZERIA: GIANLUIGI BERTOLA



Auf die Hand aus dem Abfellen.

IMAGI: GIANLUIGI BERTOLA

Margherita meets Marinara

Berlin feiert die Pizza und seine Pizzabäcker:
Beim Street Festival am Gleisdreieck dieses Wochenende treffen
die Besten der Stadt aufeinander. Und worauf
kommt es beim Fabrizieren der perfekten Pizza *wirklich* an?

ANNE VORBRINGER

Die Pizza-Legende schnell-
lung heißt eine italienische
Anschöner bereit: Im Jahr
1889 soll Raffaele
Esposito, ein italienischer
Koch und Inhaber einer
Taverne, von König Umberto I. und seiner
Frau Margherita Besuche werden sehr,
eine Pizza zu servieren. Danach war die
langweilige italienische Speise-
karte noch kein leckeres Gericht. Pizza
wurde normalerweise von armen Leuten
gegessen, um Reste zu verbrauchen.

Für das Königspaar aber konnte man sich
natürlich nicht lumpen lassen, also orderte
Esposito, damals einer der führenden Piz-
zabäcker von Neapel, in die royale Küche und
lakt-pastorisierte-Brot. Dem Taglichen be-
legte er mit Zutaten in den italienischen Na-
tionalfarben: Basilikum, Mozzarella, Tomaten.
Heute kennt die Krönung jeder Pizza
Margherita als eine der bekanntesten und
verbreitetsten Pizzavarianten.

Die Köchle genoss ihr Essen so sehr,
dass sie dem Bäcker einen Platz mit höch-
sten Leitzpreisen schickte. Esposito
nutzte diese Empfehlung, taufte die Pizza
Margherita und warf fortan damit für sein
Restauran.

So weit die Legende, doch auch wenn
diese Geschichte magisch ist, so scheint
sie nur halb wahr zu sein. Historiker haben
jedemfalls Menschen recherchiert. Das
Esposito ähnlich die deutsche Geschäfts-
mann und einzige Bäcker war, der die Emp-
fehlungsbekanntung des Königs aufnahm. So
wurde er zum „Vater der modernen Pizza“ –
und Neapel war Weg der Pizza.

Zwischen ist die Kunst der neapolitanischen
Pizzabäcker Weltkulturerbe. Siehe als
Wahrzeichen der EU eingetragene, die tra-
ditionelle Zerseremonie und Herstel-
lung des Gerichts sind geschützt. Weltwei-

zenneth, Bierke, natürliches Trinkwa-
ser, Tomaten, Salz, natives Olivenöl dazu
Knoblauch und Oregano, frisches Hefe-
korn und Mozzarella, gebacken in Holzofen
– nur so ist's eine echte Pizza Napoletana,
die in zwei Varianten überkommt:
Marinara und Margherita.

Zehn der besten Pizzerien an einem Ort
Jedes Jahr wird die kulinarische Krönung in
der süditalienischen Stadt am Golf von
Neapel gefeiert. Beim Napoli Pizza Village
Festival etwa versammelt sich die Street-
pizzamade in die größte Outdoor-Pizzeria
der Welt. In diesem Jahr wurde zehn Tage
lang gegessen und getrunken.

So viel Zeit nimmt sich die deutsche
Hauptstadt nicht gleich, aber ein ganzes
Wochenende ist trennen für die fünf
Veranstalter „große Streetpizza-Festi-
val, das jemals in Deutschland stattgefun-
den hat“.

Am 16. und 17. Juli treffen zehn der bes-
ten Pizzerien der Stadt in der Eventlocation
hinter B-Park am Gladböck in Kreuzberg
aufeinander. Mit dabei sind Capri, Chers-
ko Pizza, Gemello Vigna, Pizza, L'Anica
Pizzeria Da Michele, Lovelbirds, Margherita
Berlin, NFA 1889, Primitivo, Spaccanapoli
No. 12 und W.Pizza.

Alle Teilnehmer verwenden die gleichen
Öfen, wie bei den Festivals in Neapel bieten

Pizzerien an der Rosenhüder Straße in Mitte.
Der gehörige Verzehr ist nicht nur in
seinem Laden tätig, sondern unterrichtet in
der von ihm mitgegründeten Make Pizza
Academy auch die Kunst des Pizzabäckens.
Der 29-Jährige erlernte seine Leiden-
schaft für Pizza schon mit 14, absolvierte in
Italien über mehrere Jahre hinweg eine
Ausbildung und darf sich nun Master Pizza
Instructor nennen – und eben auch unter-
richten. Seit 2015 wurden an seiner Aca-
demy in Berlin schon mehr als 200 Pizzabä-
cker ausgebildet.

Simenato weiß also, wovon er spricht –
und wovon es bei der Pizzabestellung an-
kommt. „Der Teig ist ganz wichtig. Er
braucht viel Zeit, zwischen 24 und 72 Stun-
den. Und man muss ihn mit der Hand be-
arbeiten, um zu fühlen, wann es so weit ist.“
Beim Pizzafestival haben die Besucher
natürlich nicht so viel Zeit, daher wird ein Tag
vorher sein, den man dann selbst belegen
kann.

Aber auch das sei nicht trivial, es komme
auf gute Zutaten von guten Produzenten
an, sagt Gianluca Simenato. Er nimmt zum
Beispiel Fior di latte-Mozzarella und die
lagrigen San-Marzano-Tomaten, die ein
intensives und trüchtliges Aroma haben.

Letztlich sollen aber beim Festival in
Berlin der Spaß am Essen und die Freude
an der Pizza im Vordergrund stehen. Man
müsse sich nicht schämen an die traditi-
onellen Zutaten der Neapolitaner halten, sagt
Simenato, auch wenn er den Schutz des
Namens und der Tradition gutheißt. „Es
gibt viele Wege zu einer leckeren Pizza“, im-
mer der Hobbybäcker, der sich nicht in Berlin
lebt. Am liebsten geht aber auch er zu
den Klassikern Marinara und Marghe-
rita, weil es die einfachsten, leckersten und
geschicktesten Pizzen sind. Die perfekte
Mahlzeit“

Die Pizza-Legendenschreibung hält eine hübsche Anekdote bereit: Im Jahr 1889 soll Raffaele Esposito, ein italienischer Koch und Inhaber einer Taverne, von König Umberto I. und seiner Frau Margherita beauftragt worden sein, eine Pizza zu servieren. Damals war die heute weltweit beliebte italienische Spezialität noch kein bekanntes Gericht. Pizza wurde normalerweise von armen Leuten gegessen, um Reste zu verbrauchen.

Für das Königspaar aber konnte man sich natürlich nicht lumpen lassen, also eilte Esposito, damals einer der führenden Pizzabäcker von Neapel, in die royale Küche und buk patriotisch-opulent. Den Teigfladen belegte er mit Zutaten in den italienischen Nationalfarben: Basilikum, Mozzarella, Tomaten. Heute kennt die Kreation jeder: Pizza Margherita ist eine der bekanntesten und verbreitetsten Pizzavarianten.

Die Königin genoss ihr Essen so sehr, dass sie dem Bäcker einen Brief mit höchsten Lobpreisungen schickte. Esposito nutzte diese Empfehlung, taufte die Pizza Margherita und warb fortan damit für sein Restaurant.

So weit die Legende, doch auch wenn diese Geschichte fraglos schön ist, so scheint sie nur halb wahr zu sein. Historiker haben jedenfalls inzwischen recherchiert, dass Esposito einfach der cleverste Geschäftsmann und einzige Bäcker war, der die Empfangsbestätigung des Hofes aufbewahrte. So wurde er zum „Vater der modernen Pizza“ – und Neapel zur Wiege der Pizza.

Inzwischen ist die Kunst der neapolitanischen Pizzabäcker Weltkulturerbe, sie ist als Warenzeichen der EU eingetragen, die traditionelle Zusammensetzung und Herstellung des Gerichts sind geschützt. Weichwei-

zenmehl, Bierhefe, natürliches Trinkwasser, Tomaten, Salz, natives Olivenöl; dazu Knoblauch und Oregano, frisches Basilikum und Mozzarella, gebacken in Holzöfen – nur so ist's eine echte Pizza Napoletana, die in zwei Varianten daherkommt: Marinara und Margherita.

Zehn der besten Pizzerien an einem Ort

Jedes Jahr wird die kulinarische Königin in der süditalienischen Stadt am Golf von Neapel gefeiert. Beim Napoli Pizza Village Festival etwa verwandelt sich die Strandpromenade in die größte Outdoor-Pizzeria der Welt. In diesem Jahr wurde zehn Tage lang gegessen und getrunken.

So viel Zeit nimmt sich die deutsche Hauptstadt nicht gleich, aber ein ganzes Wochenende ist immerhin drin für das laut Veranstalter „größte Straßenpizza-Festival, das jemals in Deutschland stattgefunden hat“.

Am 16. und 17. Juli treffen zehn der besten Pizzerien der Stadt in der Eventlocation Jules B-Part am Gleisdreieck in Kreuzberg aufeinander. Mit dabei sind Capvin, Cheers Kiez Pizza, Gemello Vegan Pizza, L'Antica Pizzeria Da Michele, Lovebirds, Mangiare Berlin, NEA 1889, Prometeo, Spaccanapoli Nr. 12 und W Pizza.

Alle Teilnehmer verwenden die gleichen Öfen, wie bei den Festivals in Neapel bieten

alle Pizzerien sowohl die Margherita als auch die Marinara zum Festpreis von acht beziehungsweise sieben Euro an. Zusätzlich zu den traditionellen Klassikern gibt es an jedem Stand zwei spezielle Pizzen, eine mit Fleisch und eine vegetarische oder vegane.

Beim Straßenpizzafestival werden auch passende Cocktails serviert: Getränke auf der Basis von Limoncello DiCapri, Sambuca Molinari und Amaro Montenegro werden gemixt, außerdem gibt es einen Raum, in dem jeder seine eigene Pizza zubereiten kann: beim Workshop der Make Pizza Academy.

Diesen Workshop leitet Gianluca Simonato von Lovebirds, einer beliebten

Pizzeria an der Rosenthaler Straße in Mitte. Der gebürtige Venezianer ist nicht nur in seinem Laden tätig, sondern unterrichtet in der von ihm mitgegründeten Make Pizza Academy auch die Kunst des Pizzabackens. Der 29-Jährige entdeckte seine Leidenschaft für Pizza schon mit 18, absolvierte in Italien über mehrere Jahre hinweg eine Ausbildung und darf sich nun Master Pizza Instructor nennen – und eben auch unterrichten. Seit 2015 wurden an seiner Academy in Berlin schon mehr als 200 Pizzabäcker ausgebildet.

Simonato weiß also, wovon er spricht – und worauf es bei der Pizzaherstellung ankommt. „Der Teig ist ganz wichtig. Er braucht viel Zeit, zwischen 24 und 72 Stunden. Und man muss ihn mit der Hand bearbeiten, um zu fühlen, wann er so weit ist.“ Beim Pizzafestival haben die Besucher natürlich nicht so viel Zeit, daher wird ein Teig vorbereitet sein, den man dann selbst belegen kann.

Aber auch das sei nicht trivial, es komme auf gute Zutaten von guten Produzenten an, sagt Gianluca Simonato. Er nimmt zum Beispiel Fior di latte-Mozzarella und die länglichen San-Marzano-Tomaten, die ein intensives und fruchtiges Aroma haben.

Letztlich sollen aber beim Festival in Berlin der Spaß am Essen und die Freude an der Pizza im Vordergrund stehen. Man müsse sich nicht sklavisch an die traditionellen Zutaten der Napoletana halten, sagt Simonato, auch wenn er den Schutz des Namens und der Tradition gutheißt. „Es gibt viele Wege zu einer leckeren Pizza“, findet der Italiener, der seit neun Jahren in Berlin lebt. Am liebsten greift aber auch er zu den Klassikern Marinara und Margherita, „weil es die einfachsten, leckersten und gesündesten Pizzen sind. Die perfekte Mahlzeit!“

FORUM das Wochenmagazin, July 8th, "Im Namen der Schere":





IM NAMEN DER SCHERE

Weltmeister Vincenzo Capuano und Inhaber Jan Hunke machen im „Capvin“ seit einem Jahr mit klassischen und Freistil-Kreationen in Mitte auf sich aufmerksam. Meisterlich Gebackenes von Berliner Pizzerien gibt's zudem am 16. und 17. Juli zum ersten Mal beim „Pizza Street Festival“ im Park am Gleisdreieck.

Bei sommerlich heißen Außentemperaturen und um die 380 Grad im Pizzaofen ist es flauschig warm im Gasträum von „Capvin“. Aber im Lüftchen auf der Terrasse am Weinbergsweg ist es abends gut aushaltbar. Pizza-Addicts, die auf die „Traditionale“ oder „Contemporanea“-Kreationen von Maestro Vincenzo Capuano schwören, lassen sich von den Temperaturen ohnehin kaum abhalten. Ist nicht die original neapolitanische Pizza an einem Ort erfunden worden, an dem Kühle nicht gerade zum Standardwetter gehört? Und ist es nicht ebenso Tradition, dass die Sommerfestivals von „True Italian“ wie das erste „Pizza Street Festival“ am 16. und 17. Juli, das „Italian Streetfood Festival“ und das „Pistachio Festival“ bei Backofen-Hitze draußen stattzufinden haben?

„Capvin“ jedenfalls stellt sich den Herausforderungen und ist täglich geöffnet. Als eine von zehn herausragenden Pizzerien der Stadt wird das Lokal außerdem beim „Pizza Street Festival“ im „Jules B-Part“ im Park am Gleisdreieck live vor Ort backen. „Wir setzen uns nach hinten, da steht auch ein Ventilator“, nimmt uns „Capvin“-Inhaber Jan Hunke in Empfang. Im hummerrot gestrichenen Separee können wir uns in Ruhe unterhalten und später langsam und gut belüftet vier Pizzen probieren. „Gute Pizza ist ein richtiges Handwerk und ein Kunstwerk“, sagt Hunke mit Blick auf Geschäftspartner und Inspirator Vincenzo Capuano. Dessen Spitzname „Capvin“ wurde zum Namen der beiden Restaurants, die es in Berlin seit Ende Juni 2021 sowie in Bielefeld gibt. Eigentlich war eine eigene Pizzeria gar nicht die Sorte Lokal, die Gastronom Hunke eröffnen wollte. „Ein Freund wollte das unbedingt mit mir machen, aber ich wusste: Das kann ich nie so hinbekommen wie ein Pizzabäcker.“

Der Freund zog nach Neapel, beide lernten schließlich Vincenzo Capuano kennen. Sie stiegen mit dem umtriebigen Pizzabäcker gleich ganz oben ein: Er wurde gerade erst erneut „Pizza Contemporanea“-Weltmeister, also in der „Freistil“-Klasse. Ob die „Erfindung“ der Pizzaschere für den quetschfreien Schnitt oder ein lebhaftes Instagram-Profil – wichtiger als die Vermarktung sind die hohen Qualitätsansprüche, die Capuano an die Produkte stellt. So kommt etwa ausschließlich das von ihm mit Mehliersteller Caputo entwickel-



Restaurantleiter Sahil Airy, Geschäftsführer Jan Hunke und Koch Francesco Maniaci (von links)

te „Nuvola Super“-Mehl in den Teigen zum Einsatz. Die „Super-Wolke“, so die Übersetzung, lässt den mit Vorteig und nur einem Tick Hefe angesetzten Teig in der Mitte superdünn, am Rand aber besonders fluffig aufsteigen, bevor am Rand

Soße sind“, erklärt Hunke. Im eigenen Teiglabor im Keller am Weinbergsweg herrschen konstant die richtigen Bedingungen, damit die Pizzaioli immer den perfekten Teig herstellen können. „Ob du am Lungomare in Neapel oder am Weinbergsweg in Mitte sitzt: Die Pizzen sind immer gleich.“

Eigenes Teiglabor im Keller

die typischen Brandblasen entstehen. Capuano nutzt außerdem San-Marzano-Tomaten, die nach seinen Vorstellungen eingedost werden. „Seine Tomaten werden anschließend nur mit der Hand ausgeknetet, damit noch Stücke in der

Jetzt aber! Wir sind neugierig und wollen probieren. Wir starten mit den vermeintlich „einfachen“ Klassikern, an denen sich das Können der Pizzabäcker am besten zeigt. Die Margherita allen voran: Die „Königliche“ mit Tomaten, Fior di Latte dei Monti, Pecorino Romano, einem Guss von kaltgepresstem Olivenöl und ein paar Basilikumblätter überzeugt die kulinarische Freundin sofort: „Die ist Tomate pur.“ Die stückige Soße bleibt eher auf der säuerlichen Seite und lässt dem feinen Käse Raum.

Nummer zwei ist „der Liebling der Pizzabäcker“, verrät Hunke. Die Provola e Pepe hat leise Noten vom leicht geräucherten Käse, die vom fein gemahlene, aber präsenten schwarzen Pfeffer fein gekontert werden. Wir verstehen die Pizzaioli – und fühlen uns beim Ansetzen der goldenen Schere beinahe selbst wie welche. Schnippschnapp.

Instagrammable ist das allemal, aber auch sinnvoll: Rand und Belag werden sauber getrennt. Nach Art der Neapolitaner vierteln wir die Pizza. Mit der Faltanleitung von der Karte gelingt es uns trotz des rutschfreudigen Belags unsere Stücke unfallfrei aus der Hand zu essen. Wer das vorher übt, ist beim „Pizza



Italienisches Tiramisu nach Rezept der Mutter von Vincenzo Capuano

FOTOS: EMMANUELE CONTINI (3)



Street Festival“ am 16. und 17. Juli klar im Vorteil. Erstmals werden zehn herausragende Pizzerien aus Berlin parallel live und draußen im „Jules B-Part“ im Park am Gleisdreieck backen. Neben „Capvin“ sind „Cheers Kiez Pizza“, „Gemello Vegan Pizza“, „Lantica Pizzeria da Michele“, „Lovebirds“, „Mangiare Berlin“, „Nea 1889“, „Prometeo“, „Spaccanapoli Nr. 12“ und „W Pizza“ vertreten. Das Ofen-Problem wird mit kleinen Metall-„Kröten“ gelöst. Die portablen Pizza-Öfen der Firma Ooni dürfen dann zeigen, was sie im professionellen Dauerbetrieb draufhaben. „Mangiare“ bietet frittierte Pizza an – neapolitanischer geht es kaum.

Frittierte Pizza steht auch bei „Capvin“ auf der Karte. Sie ist mit Ricotta, Tomaten, Ciccio Napolitano – speziell eingekochten Schweinegerieben – und Provolone gefüllt. In der Abteilung Calzone gibt's aber ebenso die klassisch gebackene Klapp-Pizza. Neben Tomaten und Ricotta kommen Salami, Prosciutto cotto, Fior di Latte dei Monti und Olivenöl hinein sowie Parmesan und Basilikum obenauf. Wir hätten sie gern probiert, müssen aber wegen Hitze und Kapazitäten passen. Auch eine Pizza con Nutella oder neapolitanische Graffa im Donut-Stil von der Dessert-Seite sparen wir uns lieber für kühlere Zeiten auf.

Restaurantleiter Sahil Airy gibt uns einen Saison-Tipp: „Eine Marinara, am besten mit Straciatella di Bufala, eignet

sich gut für den Sommer. Das verträgt sich gut zusammen, ist sehr einfach und frisch.“ Dazu eine große, hausgemachte Cranberry-Basilikum-Limo auf Eis, und schon kann einem der wärmste Abend nicht mehr so viel anhaben. Auch eine erstaunlich leichte Parmigiana erweist sich als hervorragendes Sommergericht. Auberginen, Tomaten, Parmesan und Basilikum sind einzeln präsent und mit einer Scheibe Brot ein vollgültiger gemüssiger Teller.

Die Pizzen bei „Capvin“ wechseln immer mal – schließlich schätzen vor allem die Stammgäste das Saisonale. Viele Pizzen sind vegetarisch oder vegan; ein oder zwei Basilikumblätter zeigen das auf der Karte an. Bei der Vesuvio mit „Spicy Salami“ und der Calabrese mit Nduja ist aus gutem Grund eine Chilischote abgebildet. Eine Marinara kostet acht Euro und je nach Belag geht der Preis auf bis zu 16 Euro hoch. Schön: Für Kinder gibt's eine kleine Margherita für fünf Euro.

Wir probieren noch zwei der „Contemporanea“-Sorten, mit denen Vincenzo Capuano in der gern mal hochkonservativen Pizzabäcker-Community zum Rockstar wurde. Eine „Tris di Zucchini“ ist solch eine Freistil-Kombi. Genau unser Ding, mit dem Trio von Zucchini-Creme, frittierten Scheibchen und Zucchini-Bällchen obenauf, die sich mit Straciatella di bufala zusammen-

tun. Die Freundin versucht den Rand zu umgehen. „Die braucht den Rand als Toastbrot!“, mahne ich an. Nur die weiche, super-zucchiniige Mitte zu essen wäre fahrlässig! Die Freundin ist angehen: „Das holt aus den Zucchini alles an Texturen und Geschmack heraus.“

Wir stecken voll im Rand-Thema. Bei nahender Sättigung bleibt er gern auf dem Teller liegen. Doch bei der Polpetta e Ricotta wäre das ebenfalls ein Frevel. Denn in ihm steckt das Extra. Die Frische vom Käse harmonisiert mit der Säure der Tomaten und den hausgemachten Rindfleisch-Hackbällchen. „Die Mischung aus Meat Balls und Tomate ist immer super“, findet die Freundin. „Hackfleisch ist variabel in der Zubereitung, und ein guter Koch erkennt, welche Möglichkeiten ihm das bietet.“

Bei den Profis wie Vincenzo Capuano ist Kreativität gepaart mit Können Pflicht. Wir Laien wiederum wollen beim „Pizza Street Festival“ von den Besten lernen: „Die ‚Make Pizza Academy‘ bietet während des ganzen Festivals Workshops an“, verrät Sara Trovattelli von „True Italian“. „Wer will, kann seine eigene Pizza belegen und backen.“ Vielleicht schaut sogar der Pizza-Weltmeister über die Schulter. Wie zu hören war, plant Vincenzo Capuano, höchstpersönlich zum Festival nach Berlin zu kommen. ●

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.

INFO

Capvin

Weinbergsweg 24
10119 Berlin-Mitte
Telefon 030-44047080
www.capvin.de
Öffnungszeiten:
täglich 12 bis 23 Uhr

Pizza Street Festival

16. bis 17. Juli, 11 bis 22 Uhr
im Jules B-Part im Park am
Gleisdreieck
Luckenwalder Straße 6b
10963 Berlin-Kreuzberg
Eintritt: drei Euro
[https://true-italian.com/events/
true-italian-pizza-street-festival/](https://true-italian.com/events/true-italian-pizza-street-festival/)

TV

RBB Abendschau, July 16th, h 9:45 PM:

<https://www.ardmediathek.de/video/rbb24/beim-true-italian-pizza-street-festival/rbb-fernsehen/Y3JpZDovL3JiYi1vbmxpbmUuZGUvcmljMjQvMjAyMi0wNy0xNIQyMTo0NTowMF84NmQ2MzRiZi0zMFlkLTQwNjgtODVhZi0xM2UxZjZjMDQ3ZjlvNg>



Radio

RTL Radio:

https://drive.google.com/file/d/1QawhJTmDRSILY2_M-yDgkBAKO4m2nG0y/view?usp=sharing

<https://drive.google.com/file/d/1IANnS1z2TyZTDI2rb58IXVCIQXvOXzZ/view?usp=sharing>

RBB88,8 Radio:

https://drive.google.com/file/d/1rSNMDWodUGhO4RG3K9aA6dVz4hMSUSV_/view?usp=sharing

Spreeradio:

https://drive.google.com/file/d/1jaV7bj-CdXx4A9IBSnLLCxmzga8_Y8Z/view?usp=sharing

You Tube

Bennis Buffet: Das größte PIZZA Festival in BERLIN:

<https://www.youtube.com/watch?v=be6W0kwIbmE>

Press agency (Germany)

DPA, July 15th:

Pizza-Festival im Park am Gleisdreieck

Pizza essen wie in Neapel: das kann man am Wochenende beim True Italian Pizza Street Festival im Park am Gleisdreieck in Berlin. Zehn der besten Pizzerien der Stadt bieten dort die Klassiker Margherita (Festpreis acht Euro) und Marinara (sieben Euro) sowie jeweils zwei spezielle Pizzen mit oder ohne Fleisch an. Cocktails auf Basis von Limoncello di Capri, Sambuca Molinari und Amaro Montenegro runden das nach Angaben der Veranstalter bisher größte Straßenpizza-Festival in Deutschland ab. Unterstützt wird das Ganze von der Stadt Neapel, organisiert vom Projekt «True Italian» («Echt Italienisch»), das die Tradition der echten italienischen Küche im Ausland fördert.

© dpa-infocom, dpa:220715-99-29895/2

Press agency (Italy)

ANSA, July 16th:

16-17 luglio: a Berlino il Pizza Street Festival italiano 'Il più grande dedicato solo alla pizza mai fatto in Germania'

(ANSA) - BERLINO, 16 LUG - Si svolge oggi e domani a Berlino il True Italian Pizza Street Festival, che riunisce dentro al parco di Gleisdreieck 10 delle migliori pizzerie della capitale tedesca. L'evento è patrocinato dal Comune di Napoli. Si tratta di una nuova iniziativa di True Italian, che lo scorso mese aveva già raccolto oltre 7 mila visitatori berlinesi in un primo weekend dedicato al cibo di strada italiano. Gli organizzatori presentano l'Italian Pizza Street Festival come "il più grande dedicato solo alla pizza mai fatto in Germania e tra i più grandi in Europa fuori dall'Italia". (ANSA).

Online (Germany)

Berliner Zeitung: "Wie in Neapel: Berlin feiert die Pizza und seine besten Pizzabäcker"
<https://www.berliner-zeitung.de/mensch-metropole/wie-in-neapel-berlin-feiert-die-pizza-und-s-eine-besten-pizzabaecker-li.242336?fbclid=IwAR1FCnF8uXJCLR0Bo9PLs2gv4j8hbnartE7ri6hT9VedXNFpeD1g39-0-iE>

FORUM, das Wochenmagazin, "Im Namen der Schere":
<https://magazin-forum.de/de/node/25983>

Berliner Kurier: "Am Wochenende wird es in Berlin neapolitanisch: Schlemmen beim Pizza-Festival am Gleisdreieck"
<https://www.berliner-kurier.de/berlin/am-wochenende-wird-es-in-berlin-neapolitanisch-schlemmen-beim-pizza-festival-am-gleisdreieck-li.246912>

Die Zeit/dpa: "Pizza-Festival im Park am Gleisdreieck"

https://www.zeit.de/news/2022-07/15/pizza-festival-im-park-am-gleisdreieck?utm_referrer=htps%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2F

Frankfurter Allgemeine Zeitung: "Pizza-Festival im Park am Gleisdreieck"

<https://www.faz.net/agenturmeldungen/dpa/pizza-festival-im-park-am-gleisdreieck-18174369.html>

B.Z./dpa: "Pizza-Festival am Gleisdreieck"

<https://www.bz-berlin.de/berlin/friedrichshain-kreuzberg/pizza-festival-am-gleisdreieck>

RTL News/dpa: "Pizza-Festival im Park am Gleisdreieck"

<https://www.rtl.de/cms/pizza-festival-im-park-am-gleisdreieck-b8715634-0456-5f2e-b676-d9288c71657f.html>

Augsburger Allgemeine/dpa: " Pizza-Festival im Park am Gleisdreieck"

<https://www.augsburger-allgemeine.de/berlin-brandenburg/berlin-pizza-festival-im-park-am-gleisdreieck-id63304846.html>

Mit Vergnügen: "11 Food-Events im Juli, die ihr nicht verpassen solltet"

<https://mitvergnuegen.com/2022/food-events-in-berlin-juli/>

GUIDES PODCASTS AUSFLUG KLUB *Mit Vergnügen* BERLIN ✓

Samstag & Sonntag, 16. & 17. Juli: True Italian Pizza Street Festival



Ihr verpasst keines der True Italian Food-Events und liebt Pizza? Dann solltet ihr das erste "True Italian Pizza Street Festival" auf keinen Fall verpassen. An zwei Tagen kommen zehn der besten Pizzerien Berlins im *Jules B-Part* im Gleisdreieckpark zusammen und werden ihre beliebten Pizzen im Ooni Pizzaofen backen. Jeder Stand bietet neben Margherita und Marinara auch eine weitere vegane Pizza und mehrere andere "Gourmet"-Pizzen an. Außerdem könnt ihr beim Festival auch an dem exklusiven "Make Pizza"-Workshop teilnehmen und lernen, wie die Pizza zu Hause auch richtig gut wird.

Berlin Amateurs: "True Italian Pizza Street Festival 2022"

<http://www.berlinamateurs.com/true-italian-pizza-street-festival-2022/>

Gastrosofia: "Pizza Margherita and Pizza Marinara from Ooni ovens – Pizza Park Party in Berlin"

<https://gastrosofie.com/pizza-margherita-and-pizza-marinara-from-ooni-ovens-pizza-park-party-in-berlin/>

Weltexpress: "Pizza-Park-Party in Berlin – Pizza Margherita und Marinara aus Ooni-Öfen"

<https://weltexpress.info/pizza-park-party-in-berlin-pizza-margherita-und-marinara-aus-ooni-oeffen/>

MSN: "Am Wochenende wird es in Berlin neapolitanisch: Schlemmen beim Pizza-Festival am Gleisdreieck"

<https://www.msn.com/de-de/kochen-und-genuss/essen-news/am-wochenende-wird-es-in-berlin-neapolitanisch-schlemmen-beim-pizza-festival-am-gleisdreieck/ar-AAZBI1q>

Holy Fruit Salad: "True Italian Pizza Street Festival"

<https://holyfruitsalad.blogspot.com/2022/07/true-italian-pizza-street-festival.html>

Amour Food (Rose Marie Donhausers): "True Italian Pizza Street Festival 10 der besten Pizzerien in Berlin an einer einzigen Location"

<https://amourfood.twoday.net/stories/1022690483/>

Gourmetwelten: "True Italian Pizza Street Festival - Powered by Ooni"

https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/true_italian_pizza_street_festival_powered_by_ooni/

Berlin for my friends: "True Italian Pizza Street Festival - Powered by Ooni"

<https://www.34c.de/2022/07/11/true-italian-pizza-street-festival/>

Vegan and Friends:

<https://vegansandfriends.com/en/event/pizza-street-festival-2022-2/>

Visit Berlin DE: "True Italian Pizza Street Festival"

<https://www.visitberlin.de/en/event/true-italian-pizza-street-festival>

Visit Berlin EN: "True Italian Pizza Street Festival"

<https://www.visitberlin.de/en/event/true-italian-pizza-street-festival>

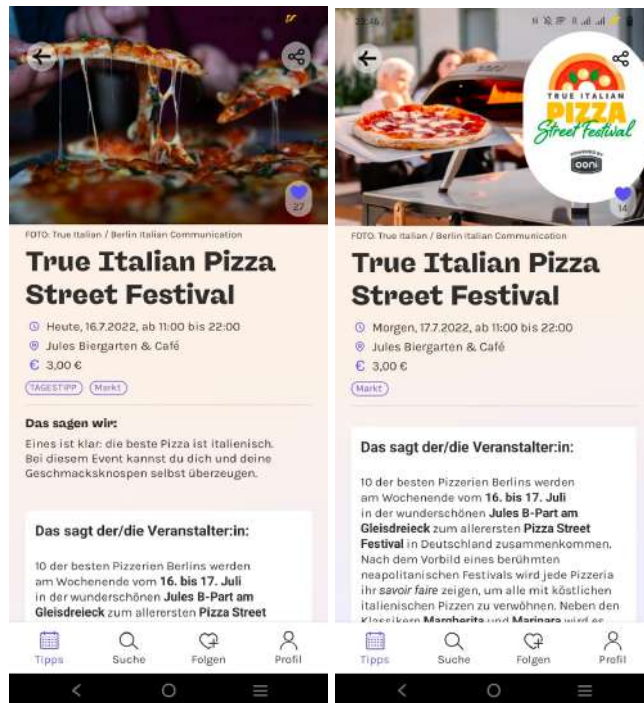
Eventbrite: "True Italian Pizza Street Festival - Powered by Ooni"

<https://www.eventbrite.de/e/true-italian-pizza-street-festival-powered-by-ooni-tickets-365571172217>

Couchsurfing: "True Italian Pizza Street Festival"

<https://www.couchsurfing.com/events/true-italian-pizza-festival>

Rausgegangen:



Online (Italy)

La Repubblica/Il Gusto, "Berlino innamorata della pizza napoletana: in migliaia al festival che la celebra":

https://www.ilgusto.it/2022/07/21/news/una_pizza_napoletana_coi_fiocchi_dove_a_berlino-358491241/

Mangiare la pizza a Berlino come a Napoli. Non capita tutti i giorni ma è accaduto durante il fine settimana nella capitale tedesca dove si è tenuto il **True Italian Pizza Street Festival**, organizzato da True Italian con il patrocinio del Comune di Napoli. Patrocinio che non era mai stato dato prima d'ora a un evento del genere in Germania.

La pizza è anche scienza: 5 consigli per ottenere a casa un risultato perfetto

Nel Park am Gleisdreieck a Kreuzberg, dove una volta correvano i binari del treno, un'area abbandonata dopo la Seconda Guerra Mondiale dove, dopo la recente opera di recupero, i berlinesi si ritrovano per godersi la natura, fare sport o yoga, le 9 migliori pizzerie napoletane della città si sono date appuntamento creando una singolare capitale del buongusto al sapore di pizza. Pizza napoletana, si intende, preparata con tutti i crismi per far conoscere ai tedeschi e alla variegata popolazione residente in città il sapore della "vera" pizza napoletana. Con un occhio speciale per i tanti italiani espatriati che sono sempre a caccia di sapori originali "di casa".

Successo enorme, quasi 7000 persone in poche ore hanno conquistato il diritto di entrare alla manifestazione, affrontando lunghe code sotto il sole. Manco a dirlo, le pizze sono andate esaurite prima della fine dell'evento che è stato il più grande festival di pizza street mai organizzato in Germania. Condizione posta dagli organizzatori: tutte le pizzerie dovevano utilizzare lo stesso forno "Ooni" per preparare le proprie pizze, che dovevano essere una Margherita (prezzo fisso 8 euro) una Marinara (7 euro) oltre a due pizze speciali ciascuna, con o senza aggiunta di carne a prezzo libero. Non una competizione, sia be chiaro, ma un punto di partenza comune, per permettere al pubblico di capire quale fosse l'impasto preferito o la salsa di pomodoro più convincente.

E poi: meglio la classicissima Margherita o le pizze contemporanee gourmet? Le vendite sembrano aver premiato la classicissima Margherita, forse la pizza più conosciuta dagli stranieri, ma sono state tantissime le persone che hanno voluto fare nuove esperienze di gusto assaggiando creazioni come la pizza con porchetta, provola e patate della pizzeria **Prometeo**, il cui proprietario, Aldo Settimi, è originario di Genzano; oppure quella con guanciale, crema di patate viola, zucchine e mozzarella della pizzeria **Spaccanapoli 12**; o, ancora, la pizza "Cosacca" della pizzeria **Da Michele** in cui la mozzarella viene sostituita da Pecorino romano dop, il tutto insaporito da basilico e olio. Conquistata la propria pizza e qualcosa da bere, ogni posto per sedersi andava bene, ai tavoli, o su un gradino o sull'erba. Uno spettacolo umano di mangiatori di pizza provenienti da tutto il mondo come può accadere solo in poche metropoli. Qui il fil rouge che connetteva tutti era il fascino del piatto partenopeo conosciuto in ogni angolo della Terra.

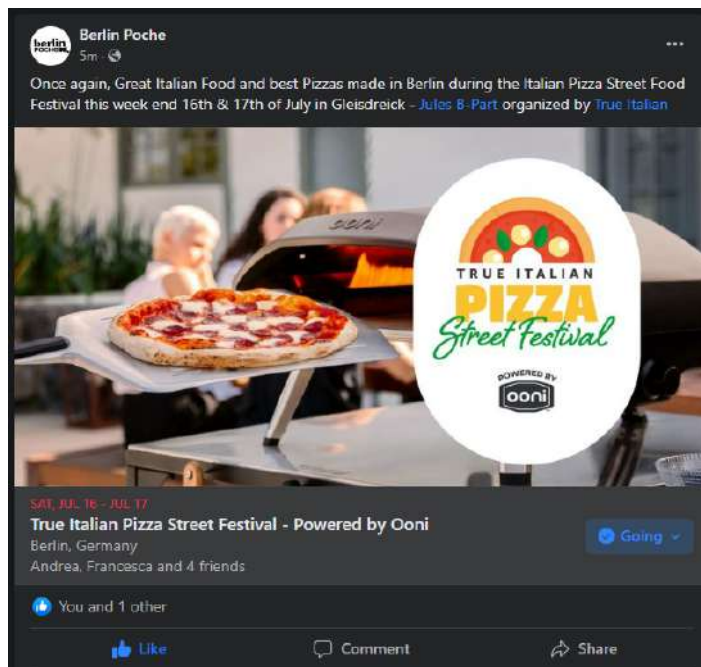
Le chiacchiere agli stand permettevano di conoscere personaggi interessanti dell'emigrazione italiana a Berlino, come nel caso di Gabriele Iaconis, napoletano doc, in tasca una laurea in Organizzazione e gestione del patrimonio culturale e ambientale che non gli è servita a nulla in Italia: qualche lavoretto temporaneo e poco altro. Tre romanzi pubblicati, ma la scrittura - si sa - non sempre dà da mangiare. Con la sua compagna Bruna, poi diventata sua moglie, anche lei con una laurea non facilmente spendibile in Storia dell'arte moderna, si è trasferito nella capitale tedesca una decina di anni fa: "Siamo arrivati senza avere né un posto dove stare né un lavoro". Hanno iniziato come molti altri in vari ristoranti, poi è cominciata la carriera che lo ha portato a diventare responsabile delle filiali di due catene di cucina salutistica. Nel tempo libero, per non perdere l'esercizio, ha organizzato corsi di scrittura creativa. In novembre il grande salto: con un socio ha aperto la pizzeria Spaccanapoli 12 nel quartiere di Friedrichshain. "Abbiamo assunto una squadra di pizzaioli professionali molto preparati, io mi occupo della gestione", racconta. Manco a dirlo il locale si sta già facendo notare sulla scena gastronomica berlinese.

9 colonne: "Arriva il primo "True Italian Pizza Street Festival"

<https://www.9colonne.it/369929/arriva-il-primo-true-italian-pizza-street-festival#.YtAk4-xBwcc>

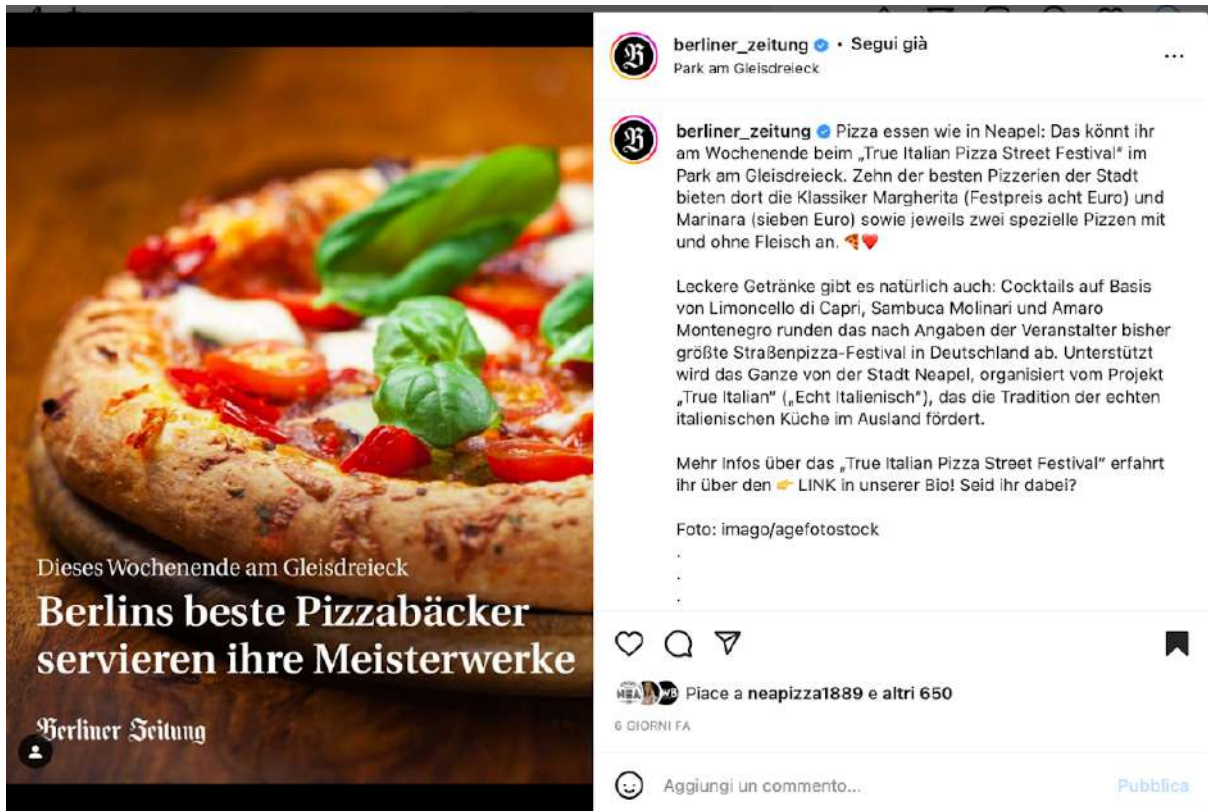
Facebook

Berlin Poche:



Instagram

Berlin Zeitung, 90.5k followers:

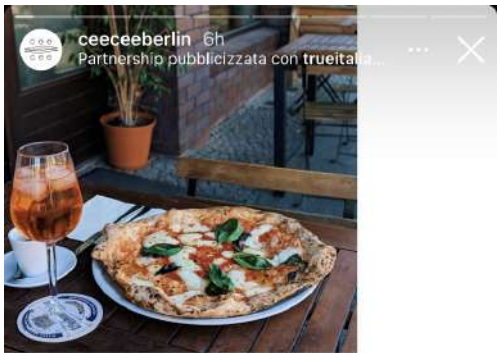


The image shows an Instagram post from the account 'berliner_zeitung'. On the left is a close-up photo of a pizza with toppings like tomatoes, basil, and cheese. The text on the left side of the image reads: 'Dieses Wochenende am Gleisdreieck', 'Berlins beste Pizzabäcker servieren ihre Meisterwerke', and 'Berliner Zeitung'. The main text of the post on the right says: 'berliner_zeitung • Segui già Park am Gleisdreieck', 'berliner_zeitung Pizza essen wie in Neapel: Das könnt ihr am Wochenende beim „True Italian Pizza Street Festival“ im Park am Gleisdreieck. Zehn der besten Pizzerien der Stadt bieten dort die Klassiker Margherita (Festpreis acht Euro) und Marinara (sieben Euro) sowie jeweils zwei spezielle Pizzen mit und ohne Fleisch an.', 'Leckere Getränke gibt es natürlich auch: Cocktails auf Basis von Limoncello di Capri, Sambuca Molinari und Amaro Montenegro runden das nach Angaben der Veranstalter bisher größte Straßenpizza-Festival in Deutschland ab. Unterstützt wird das Ganze von der Stadt Neapel, organisiert vom Projekt „True Italian“ („Echt Italienisch“), das die Tradition der echten italienischen Küche im Ausland fördert.', 'Mehr Infos über das „True Italian Pizza Street Festival“ erfahrt ihr über den LINK in unserer Bio! Seid ihr dabei?', 'Foto: imago/agefotostock', and 'Piaci a neapizza1889 e altri 650'. At the bottom, there is a comment input field and a 'Pubblica' button.



The image shows an Instagram story from the account 'berliner_zeitung'. It features a close-up photo of a pizza with toppings like tomatoes, basil, and cheese. The text on the image reads: 'berliner_zeitung 4h', 'Pizza-Festival an diesem Wochenende', 'Am Gleisdreieck gibt es Pizza wie in Neapel', and 'BERLINER-ZEITUNG.DE'. At the bottom, there is a button that says 'Aggiungi questo contenuto alla tua storia >'. The story interface includes a close button in the top right corner.

CeeCeeBerlin, 72.5k followers:



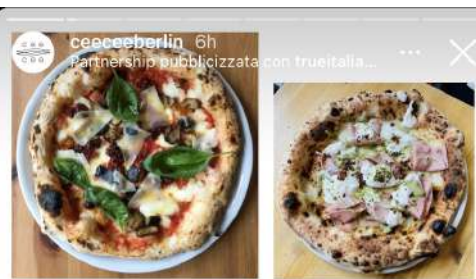
ceecceberlin 6h Partnership pubblicizzata con trueitalia...

This must be pizza heaven... @trueitalianfood is having another italian food festival this time it's all about their wonderful dough creations ❤️

#sponsored
#trueitalianfood
#pizzastreetfestival

- @capvinpizza
- @cheerskiespizza
- @gemello_vegapizza
- @danicheleberlin
- @lovebirdspizza
- @neapizzaberlin
- @neapizza1889
- @prometeo_authentic_pizza
- @spaccanapoliberlin
- @pizzaberlin

Aggiungi questo contenuto alla tua storia >



ceecceberlin 6h Partnership pubblicizzata con trueitalia...

At @jules_cafe_berlin in Gleisdreieckpark, this Saturday and Sunday from 11-22h 😊

Read more about the street food festival here

TRUE-ITALIAN.COM

@trueitalianfood

#sponsored
#trueitalianfood
#pizzastreetfestival

Aggiungi questo contenuto alla tua storia >

Les Berlinettes, 43.9K followers:



lesberlinettes • Segui già
Berlin – the place to be

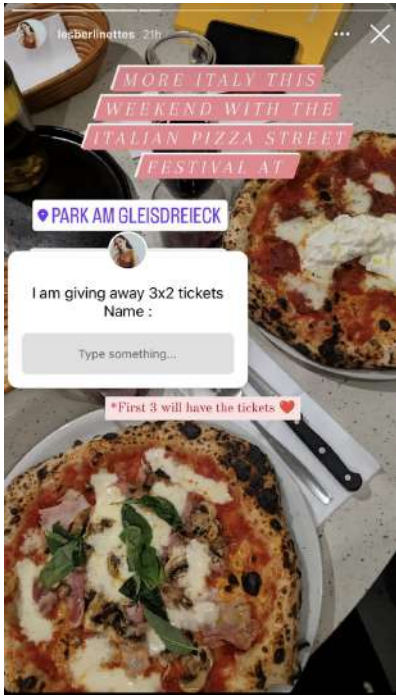
lesberlinettes 🍕 One last pizza spam because it was too good! Discovered some new pizzeria at the Pizza Festival in Berlin. Definitely need to try in store my top 3 of this weekend : @pizzeriavincenzocapitano @neapizza1889 and @cheerskiespizza 🍕🍕🍕

3 g

🍕

Piace a kindsgut e altri

3 GIORNI FA



Berlin Lapse, 17.8K followers:



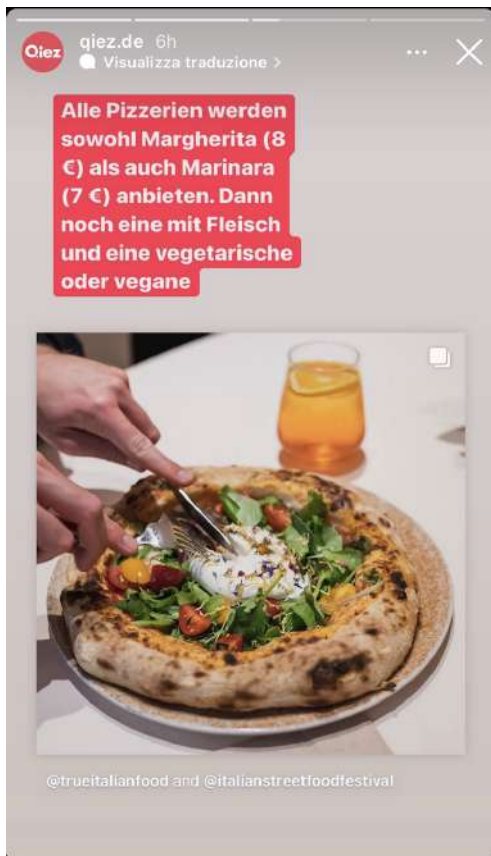
Liebelei.co, 14.7K followers:



Foodies.berlin, 12.8K followers:



Qiez.de, 11.8K followers:



Edelstoff_berleen, 11.2k followers:



Isabellannhi, 6.786 followers:



isabellannhi • Segui già
The Bryan Ferry Orchestra • Young & Beautiful

isabellannhi @trueitalianfood Pizza Street Festival mit @oonide im Jules B im Park am gleisdreieck 🍕🍕🍕

#berlinfood #berlin #trueitalianfood #trueitalian #pizza #pizzalover #pizzafestival #pizzapizzapizza #marinara #berlincity #berlinevents #berlinfoodie #berlinitalianfood #italianfood #berlinpizza #food #foodreels #berlinfoodies #berlinfoodblogger #berlinevents #pizzastreetfestival #summer #berlinsummer #foodfestival #streetfood #foodie #foodgram #foodforfoodies #foodblog #yummy

Elemento modificato - 5 g

AWB awesomeberlin 🍷
5 g Mi piace: 1 Rispondi
— Visualizza le risposte (1)

foodtasterberlin 😊
5 g Piace a 2 persone Rispondi

🍷
Piace a food_in_berlin e altri 113
5 GIORNI FA

😊 Aggiungi un commento... Pubblica

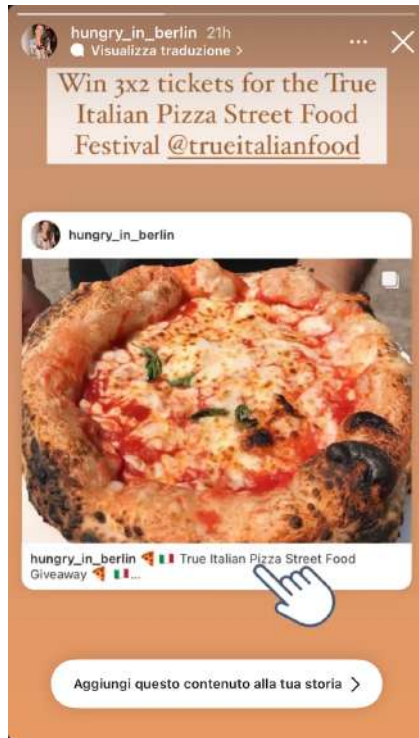


Berlin Food Ventures, 9.769 followers:

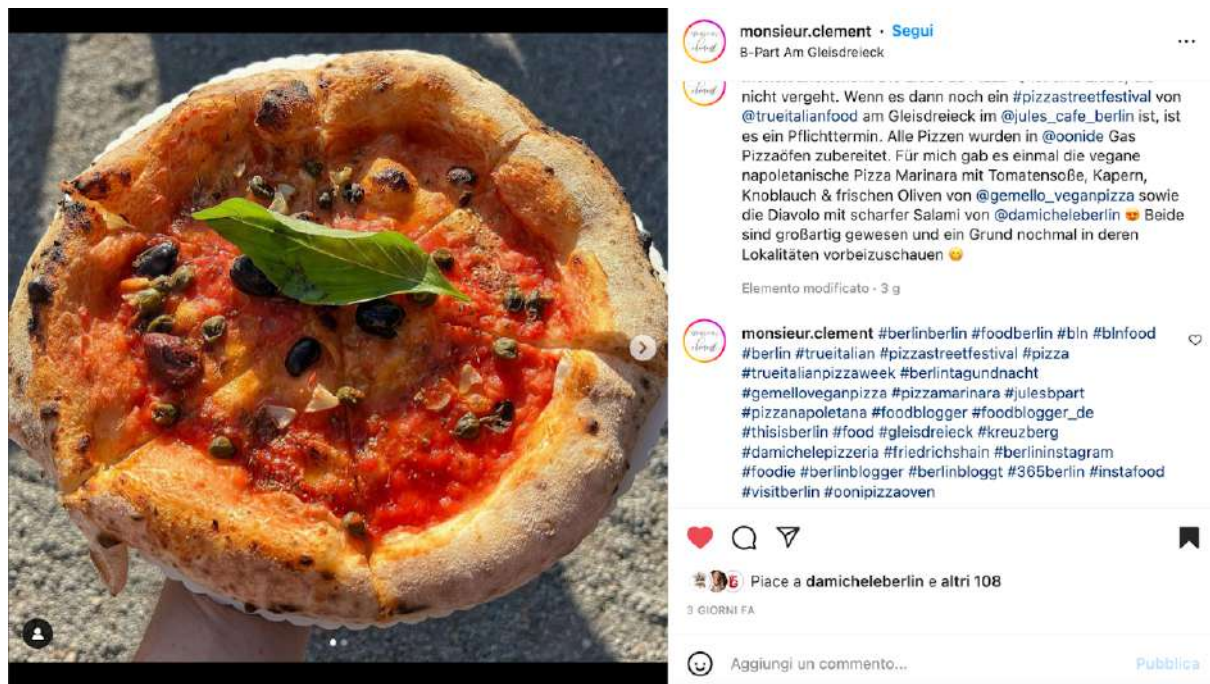




Hungry in Berlin, 8.868 followers:



Monsieur.clement, 8.252 followers:

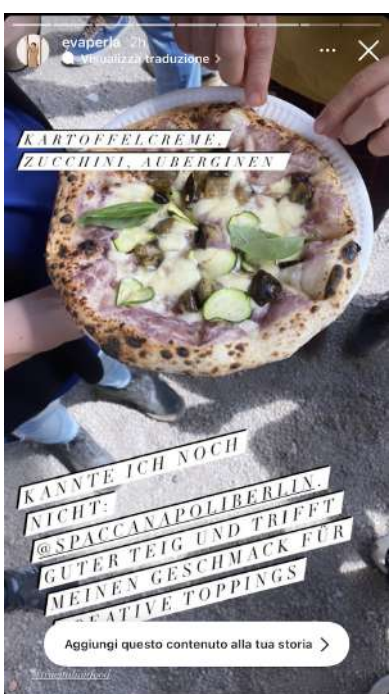




GoeasyBerlin, 7.708 followers:




Eva Perla, 5.480 followers:



Berlin Amateurs, 4,633 followers:

COMER EN BERLÍN

STREET PIZZA FESTIVAL



berlinamateurs • Segui già Berlino

berlinamateurs TRUE ITALIAN PIZZA STREET FESTIVAL 2022 // Tras cinco ediciones presentando las mejores pizzerías de la ciudad durante una semana, @trueitalianfood unirá a diez de ellas en un solo lugar para disfrutarlas al aire libre: los días 16 y 17 de julio en Jules B-Part (dentro del parque Gleisdreieck) se transformará en una pequeña capital del buen sabor y el buen hacer gracias al True Italian Pizza Street Festival

👉 Toda la info siguiendo el link en nuestra bio

#herlinamateurs #mihberlin #berlin

👍 🗨️ 📌

Piace a 6 persone
9 MINUTI FA

😊 Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

berlinamateurs 2h
Visualizza traduzione >

Hoy y mañana 10 de las mejores pizzerías de Berlín ofrecerán pizzas margaritas y marinaras más alguna otra de sus especialidades



#trueitalianfood

Aggiungi questo contenuto alla tua storia >

berlinamateurs 2h
Visualizza traduzione >



Mismos sabores pero técnicas y resultados distintos

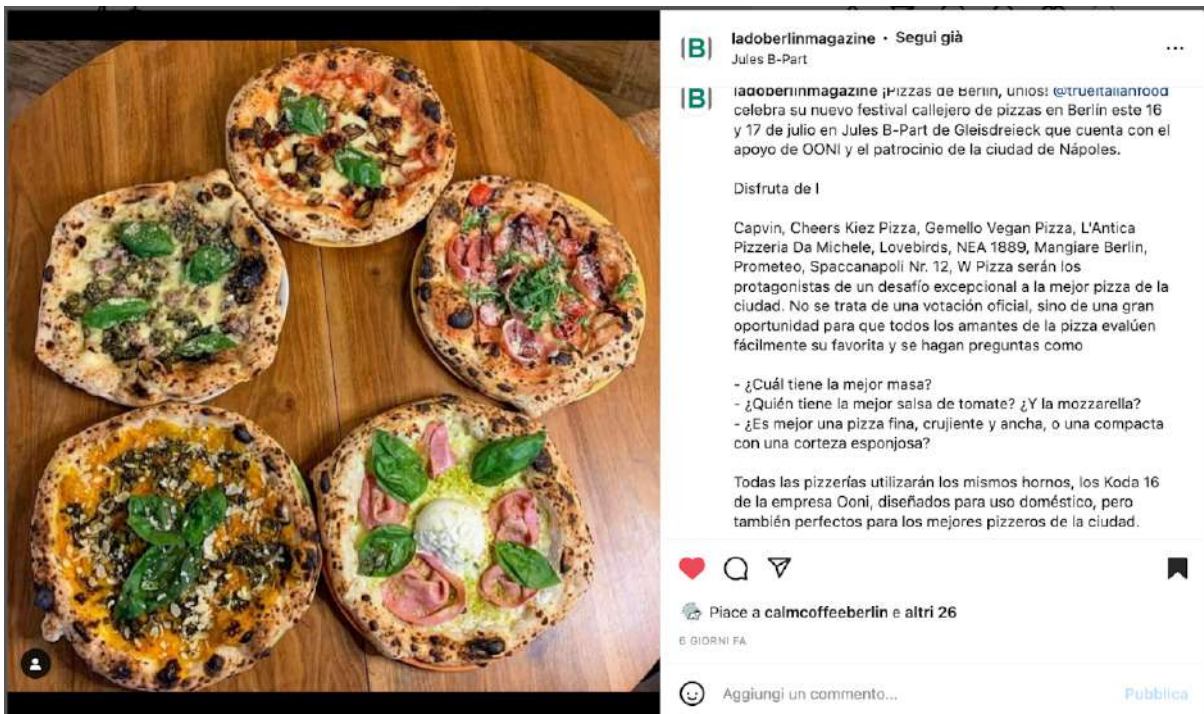
#trueitalianfood

Aggiungi questo contenuto alla tua storia >

Azoitei Amanda, 4.493 followers:



Lado Berlin Magazine, 4.300 followers:







Berlin Loves Food, 3.283 followers:







Smamunir, 2.163 followers:



smamunir · Segui già
Jules B-Part

smamunir Ich, umgeben von den besten Pizzen Berlins. Ein Traum! 🥰🥰🥰 Noch bis morgen Abend findet auf dem Gelände von @jules_cafe_berlin das @trueitalianfood Pizza Street Festival im Park am Gleisdreieck statt. Zehn der besten Pizzerien Berlins bieten dort die Klassiker Margherita und Marinara sowie spezielle "Gourmet" Pizzen an. Wir haben uns heute beim Presserundgang einmal durchprobieren dürfen. Meine Favoriten: die Championssma von @capvinpizza, die Miso Mushroom von @wpizzaberlin und die Porchetta Pizza von @prometeo_authentic_pizza 🍕🍕🍕🍕🍕

Elemento modificato · 4 g

mrbrandybuck Ein Traum 🍕🍕
3 g Mi piace: 1 Rispondi

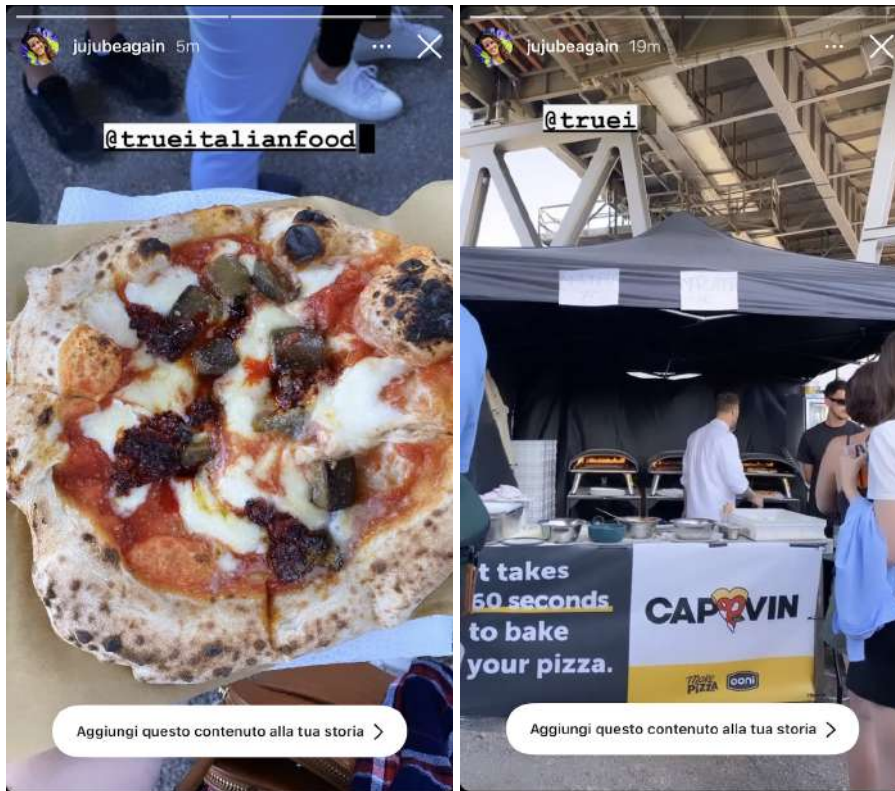
isabellannhi Lustig war's 🍕🍕🍕🍕🍕🍕🍕🍕🍕🍕🍕

🍕 🗨️ 📍

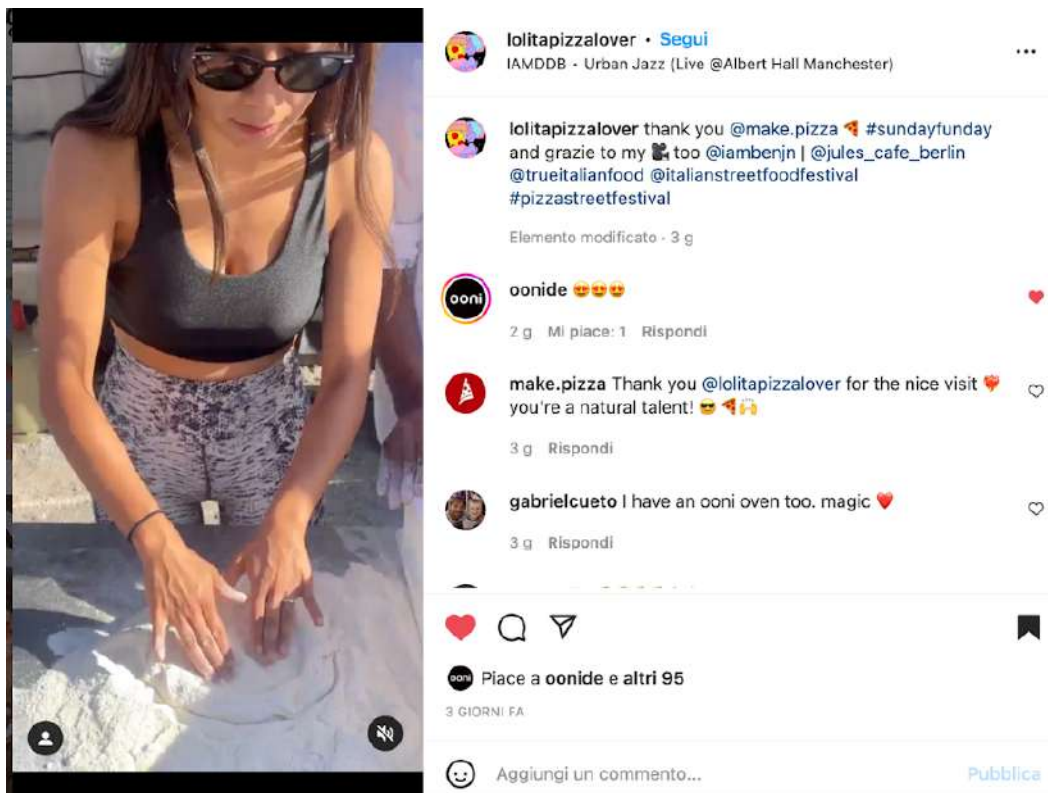
Piace a berlinfoodventures e altri 57
4 GIORNI FA

😊 Aggiungi un commento... Pubblica

Jujube Again, 2.021 followers:



Lolita Pizza Lover, 1.963 followers:



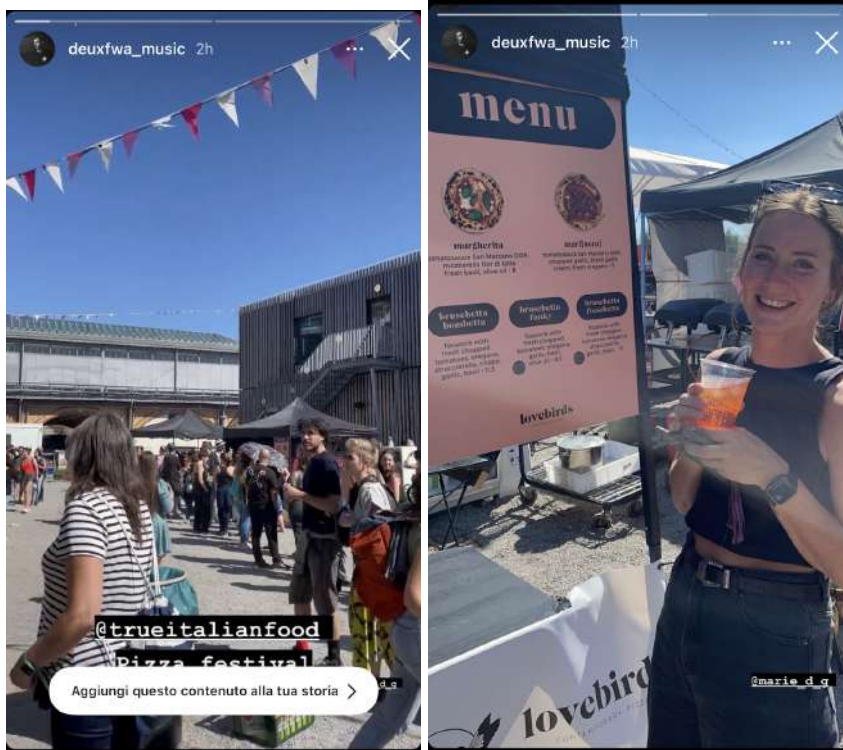
Berlinfoodiduo, 1.877 followers:



Lpj_Berlin, 1.424 followers:



Deucfwa_music, 1.382 followers:



Janesilvereats, 1.128 followers:



Doc.eva, 1.006 followers:



doc.eva · Segui già
Jules B-Part



doc.eva heute und morgen, also am Samstag den 16. und Sonntag den 17. Juli, verwandelt sich ein auserkorene Location am beliebten Berliner Gleisdreieck zwischen Friedrichshain-Kreuzberg und Tempelhof-Schöneberg in eine kleine Enklave des guten Pizza-Geschmacks. Zehn der besten Pizzerien Berlins werden sich erstmalig, unter der Schirmherrschaft der Stadt Neapel, an einem Ort zu einem Pizza-Street-Festival versammeln. Es deutet sich bereits an, dass es das größte Straßen-Pizza-Festival sein wird, welches jemals in Deutschland stattgefunden hat. Damit bietet das Festival von @trueitalianfood eine großartige Gelegenheit für Pizzaliebhaber sich ein Bild über die außerordentliche Vielfalt der, bei Jung und Alt, beliebten italienischen Speise zu machen und sich einen umfassenden Überblick zu verschaffen. Welche Pizza hat den besten Teig? Welche Beläge treffen den persönlichen Geschmack? Favorisiert man eher die dünne oder eher die kompakte Pizza? Alle Pizzerien werden die gleichen Öfen verwenden, die Koda 16 von Ooni, die tatsächlich für den privaten Hausgebrauch konzipiert wurden. Genau wie bei den Pizzafestivals in Neapel werden Variationen mit Fleisch oder Fisch als auch vegetarische oder vegane Pizzen gebacken.



Piace a uteschirmack e altri 22

5 GIORNI FA



Aggiungi un commento...

Pubblica