

True Italian Pizza Week 2022 - Press review

National event

Online (Italian)

ANSA: "In Germania il festival 'True Italian Pizza Week'"

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2022/09/15/in-germania-il-festival-true-italian-pizza-week_e476bcc7-19f5-490d-8669-f8df9ebf3e41.html



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

A Berlino e in altre 14 città tedesche parte oggi e fino al 21 settembre il True Italian Pizza Week, presentato come il "più grande festival mai dedicato alla pizza in Germania".

Il festival gastronomico coinvolge "oltre 300 locali" sul territorio tedesco, nelle città di Amburgo, Berlino, Colonia, Dortmund, Dresda, Düsseldorf, Francoforte, Hannover, Lipsia, Mannheim, Monaco, Münster, Norimberga, Stoccarda e Wuppertal. Locali e pizzerie offriranno a tutti i clienti un menù a prezzo speciale e sono visualizzabili su un'apposita mappa interattiva.

La True Italian Pizza Week ha il supporto del Comune di Napoli e degli Istituti italiani di cultura in Germania ed è organizzata da Berlin Italian Communication, che quest'estate ha già raccolto migliaia di visitatori tedeschi con altri festival.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Corriere d'Italia: "True Italian Pizza Week 2022"

<https://www.corriereditalia.de/varie/true-italian-pizza-week-2022/>

Corriere Flegreo: A Berlino torna la True Italian Pizza Week fino al 21 settembre

<https://corriereflegreo.it/a-berlino-torna-la-true-italian-pizza-week-fino-al-21-settembre/>

DiTestaeDiGola: "In Germania il festival True Italian Pizza Week"

<https://www.ditestaedigola.com/in-germania-il-festival-true-italian-pizza-week/>

Giornale di Sicilia: "In Germania il festival 'True Italian Pizza Week'"

<https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2022/09/15/in-germania-il-festival-true-italian-pizza-week--c46bb4b0-343e-4d61-9944-eafda3317671/>

Giornale Trentino: In Germania il festival 'True Italian Pizza Week'

<https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/in-germania-il-festival-true-italian-pizza-week-1.3310366>

La Repubblica: Berlino innamorata della pizza napoletana: in migliaia al festival che la celebra

https://www.repubblica.it/il-gusto/2022/07/21/news/una_pizza_napoletana_coi_fiocchi_dove_a_berlino-358491241/

Yahoo! notizie: A Berlino torna la True Italian Pizza Week fino al 21 settembre

https://it.notizie.yahoo.com/berlino-torna-la-true-italian-073903011.html?guccounter=1&guce_referrer=aHR0cHM6Ly93d3cuZ29vZ2xlLmNvbS8&guce_referrer_sig=AQAAAKzJ9EJjis6oVl8nwNYW9tTx_31ILZLBt1JYaRW_MR-X4gnlUfr-E55uXHA1CCNfKjiYOBvFaRFYDXoL9LrF8FQW2iQ9nft6CAa9sdBMXdKfnDItAazQzuDFuuLg9HtPboeuYZ7_DHoQsEI5yWNGzNQb_upGKH13Wf9ibkzy3Ubj

Berlin

Print media

Forum, das Wochenmagazin, September 9th:



LEBEN | GENIESSEN

Everybody's runder Darling

Pizza verbindet: Neapel und Berlin, 34 Lokale bei der „**True Italian Pizza Week**“ und die Fans der heißen Teigfladen. Wir haben nicht nur die Specials bei einem kleinen kulinarischen Gelage im „Marina Blu“ am Weinbergsweg vorgekostet.



Gastronomie
à la Ute Schirmack

Napoli meets Berlin“ – das gilt auf der „True Italian Pizza Week“ vom 15. bis zum 21. September in Berlin einmal mehr. Zur Einstimmung auf die Pizza-Ehrenwoche waren wir am Mittelmeer am Weinbergsweg und haben probehalber blaugemacht. Im „Marina Blu“ in Mitte dreht sich so manches um die Pizza. Aber auch um andere süditalienische Gerichte wie Arancini oder Puccia, die ihren Stamplatz auf der Karte haben. Nichtsdestotrotz nahmen wir die Gelegenheit zum Vorab-Verkosten der beiden Specials für die „Pizza Week“ und zum Gespräch mit Restaurantleiter Francesco Bianco gern wahr. Das endete in einem überbordend gastfreundlichen Gelage im Namen des guten süditalienischen Geschmacks.

Das „Marina Blu“ wirkt mit seinem grün bewachsenen, großen Wintergarten wie der heimelige Nachbarschaftsitaliener. Der Innenraum verschwindet zunächst etwas aus der Wahrnehmung, ist aber mit seiner hinterleuchteten Rückwand mit einer Sofia-Loren- und Matrosen-Leuchtwand ein Eyecatcher. Und wie es sich für einen guten Gastgeber gehört, tischt Francesco Bianco erst einmal die Vorspeisen für den kulinarischen Begleiter, die Begleiterin und mich auf. Das Oktopus-Carpaccio mit einem Rucola-Pesto mit getrockneten Tomaten und Mandelhack ist ein feiner Einstieg. Es verweist en passant auf die Fisch-Liebe im Restaurant, das ebenfalls beispielsweise Thunfischsteak mit Pistazienkruste oder Pasta mit Vongole serviert. Dazu kommt eine Platte mit „Frittura di Pesce Mista“ auf den türkisgrünen Holztisch. Kabeljau und Calamari tauchten vor dem Ausbacken in Biertee ein. Nackt dagegen durften sich Sardinen und Garnelen im heißen Fett erschrecken. Dazu gibt's einen Kräuter-Dip, der lecker ist, den es aber eigentlich nicht braucht. Die Zitrone zum Darüber-Ausquetschen erledigt ihren Job perfekt allein. „Wir arbeiten nur mit frischem



Fisch und Muscheln“, erklärt Francesco Bianco. Das ist eine Ansage. Denn Frische schmeckt besser und kostet das entscheidende Quäntchen mehr. Wer beim Nachnamen aufmerkt: Ja, der 25-Jährige gehört zur Bianco-Gastronomie-Dynastie. Onkel Pino führt mit seiner Mamma Angela die „Trattoria a' Muntagnola“, Papà Mimmo Bianco ist im „Marina Blu“ Mitinhaber und Francescos Zwillingsbruder Pierangelo leitet die „Mozzarella Bar“ in der Auguststraße.

Die Rezepte und das besondere Händchen für Spaghetti alle vongole und Arancini brachte Chefkoch Vittorio Loverdi aus seiner Heimat Sizilien mit nach Berlin. Letztere werden aus risottoähnlich gekochtem und mit Ei und Parmesan verstärktem Rundkornreis von Hand gefüllt und in ihre charakteristische

spitzkegelige oder runde Form gebracht. Die „alla Norma“ mit Aubergine, Tomate und Scamorza oder mit einem Ragù aus Schwein und Lamm, Tomatensauce und Mortadella gefüllten Reisbällchen sind trotz ihres flotten Bades im heißen Frittierfett erstaunlich locker und leicht. Sie werden bei „Marina Blu“ immer zu

zweit in einer Portion serviert. Das ist dann allerdings kein sizilianisches Street Food mehr, sondern schon eine ausgewachsene Mahlzeit.

Weil der Küchenchef aus Sizilien und die Familie Bianco aus der Basilikata stammen, wundert es nicht, dass keine ganz, ganz streng nach den Regeln der neapolitanischen Kunst gefertigte Pizza in den Steinofen kommt. „Wir nennen sie Wagenrad-Pizza“, sagt Francesco Bianco, „sie hat etwas mehr Teig in der

Frische ist besser, kostet aber mehr

Mitte.“ Das Bio-Mehl, ein Mix aus den Typen 00 und 01, wird aus dem Veneto direkt importiert. „Unser Weinhändler hat es uns zum Probieren gebracht, und wir fanden es gut.“ Nach 24-stündiger Ruhe ist der Teig bereit für seinen im Schnitt je nach „Rushhour“ und Durchlauf 40-sekündigen bis knapp zweimi-

Andere Länder, andere Pizza-Sitten

nütigen Aufenthalt im 370 bis 380 Grad heißen Ofen. Pizzaiolo Erlis Dishani entwickelte die Specials für die Pizza Week: eine Variante mit Thunfisch, Fior di Latte, karamellisierten Tropea-Zwiebeln, Kringeln von Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten. Eine frisch-fruchtige Angelegenheit, sehr schmackhaft!

Die Veggie-Version dagegen trägt frittierte Zucchini-Blüten, gegrillte Zucchini-Schlaufen und cremige Stracciatella auf ihrem weißen Fior-di-Latte-Untergrund. Sie schlägt einen anderen, nicht minder köstlichen Geschmacksweg ein. „Das ist die beste Art mit Zucchini umzugehen“, meint die Freundin. Wer einmal eine Schwemme übergroß und ausdruckslos gewordener Früchte im Garten erlebte, weiß was gemeint ist. Ich finde: Blüten-Abknipsen und Füllen ist ohnehin der leckerste Weg, um das zu verhindern. Die Pizzen im „Marina Blu“ weisen zudem einen etwas dickeren und nicht ganz so



Das besondere Rezept für die Arancini brachte der Chef aus Sizilien mit

dunkel gefleckten Rand auf wie ihre neapolitanischen Verwandten. Das verleitet manche Gäste zur Frage, ob es einen Extra-Dip dafür gebe. Wir sind verblüfft – besteht eine üppig belegte Pizza mit Tomatensauce, Fior di Latte, Burrata und gegebenenfalls sogar einem Ei in ihrer Mitte nicht genau daraus? „Das ist wohl eine englische oder amerikanische Tradition“, fand Francesco Bianco heraus. Andere Länder, andere Pizza-Sitten!

Das mit den Ländern gilt ebenso für die Getränke. Für uns. Wir lernen: „In Italien gilt: Pizza und Bier gehö-

ren zusammen“, sagt Francesco Bianco. Überraschung! Italien – das Land der Weintrinker? In den Pizzerien gibt es meist nur einen roten Hauswein. Wir könnten im „Marina Blu“ korrekt italienisch trinken. Ein „Messina“ mit Meer-salz, geschmacklich nahe am Indian Pale Ale und ein nicht filtriertes „Ichnusa“ aus Sardinien aus der Flasche oder ein „Poretti“ vom Fass aus der Lombardei stehen auf der Karte. Doch die Weinflasche ist bereits geöffnet und ihr Inhalt gefällt uns ausnehmend gut. Wir erfreuen uns an einem Südtiroler Sauvignon



Links: Die Pizza Tonno ist eines der Angebote bei der „True Italian Pizza Week“. Rechts: Gemütlichkeit hat Priorität





Links: Das Bier-Angebot ist vielfältig.
Rechts: Antipasti
Frittura di Pesce



von „Erste + Neue“ aus dem Alto Adige. Jung, frisch, mineralisch, spritzig – genau unser Ding und standhaft genug, um Pizza und Puccia gegenüberzutreten.

Den kleinen „Sandwich“-Bruder der Pizza aus Apulien gibt es selten in Berlin. Aber im „Marina Blu“. Serviert als „I nostri burger sud italiani“ – „unsere süditalienischen Burger“. Aus dem Pizzateig frisch gebacken wird die Puccia anschließend mit Oktopus oder Polenta und frittierten Zucchini gefüllt. Oder, wie in unserem Fall, mit Salsiccia, Scamorza und Auberginen mit Tomatensauce. So ist Puccia ein perfektes Auf-die-Hand-Essen. Da die Gäste im „Marina Blu“ aber sitzen „und zu einem Burger auch Pommes gehören“, wie Francesco Bianco findet, gibt es Röstkartoffeln mit oder ohne Trüffel dazu.

Die italienische Gastfreundschaft wäre ohne ein Dessert nicht perfekt. Wir bekommen mit Schafkäse-Ricotta gefüllte und mit Pistazien bestreute Cannoli sowie ein Pistazien-Tiramisu gereicht. Obwohl wir mehr als gut gesättigt sind, essen wir das Tiramisu komplett auf. Es ist ohne Likör, aber mit Ei in der Mascarponecreme und mit koffeinhaltigem Kaffee gemacht. Die Pistaziencreme vom Topping verwandelt sich in einen kühlen, grünen Schokodiskus, der beim Löffeln aus dem Schraubglas langsam und genüsslich in uns hineinschmilzt. Wir sagen: Umpf! Und sind

glücklich. Das „Marina Blu“ ist nachbarschaftstauglich, gerade auch für Familien mit Kindern: Vertraut und ein bisschen überraschend. Aber nie banal.

So fädelt sich das Lokal bestens auf die Perlenkette der 34 teilnehmenden Restaurants der diesjährigen „True Italian Pizza Week“ auf. Trotz des „Capvin“ schräg gegenüber und den nahen „Lovebirds“ am Rosenthaler Platz. Schließlich hat jede Pizzeria ihre eigene, charakteristische Handschrift. Wer hat mal nicht Lust auf die eine und mal auf eine andere Pizza? Abwechslung und Vielfalt rulez! Vom 15. bis zum 21. September treten die Pizzaioli der Stadt vom Heidelberger Platz bis zur Vinetastraße und vom Wedding bis zum Ostkreuz mit ihren schnell gebackenen Fladen in

Abwechslung und Vielfalt locken

Aktion. Die Flyer im charakteristischen U-Bahnnetz-Design liegen bereits aus. Das Spiel ist bekannt: Eine Pizza und ein Aperol Spritz oder ein alkoholfreier Crodino werden für je 15 Euro angeboten. Zur Wahl steht immer mindestens eine vegetarische oder vegane Pizza. Die Pizza Napoletana ist seit 2017 offiziell ein schmackhaftes Unesco-Weltkulturerbe. Sicher ist das mit ein Grund, weshalb die Gemeinde von Neapel und die italienischen Kulturinstitute in Deutschland die Pizza Week unterstützen. Sie findet erneut von Hamburg bis München und von Leipzig bis Düsseldorf parallel in elf weiteren Städten statt.

Pizza in den verschiedensten Ausprägungen boomt nach wie vor in Berlin: „Sechs der 34 Pizzerien haben erst im letzten Jahr aufgemacht“, sagt Sara Trovarelli von „Berlin Italian Communication“, die das Event organisieren. „Das zeigt, wie stark Pizza im Trend liegt.“ Da die Reise zu den Favoriten manchmal selbst mit guter U-Bahn-Verbindung zu lange dauern würde, haben beliebte Lokale wie „Cucina Inflagranti“, „60 Seconds to Napoli“, „Selecta“ und „The Grain“ eine neue Filiale eröffnet, „Mangiare“ sogar gleich zwei. Neapel liegt zweifellos ganz, ganz nah an Berlin, zumindest in Sachen Pizza. ●

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

Marina Blu

Weinbergsweg 8a
10119 Berlin-Mitte
Telefon 0176-22018245
www.marinablu.de

Öffnungszeiten: Mo., Mi., Do. 17 bis 23 Uhr, Fr. 16.30 bis 23 Uhr, Sa. 12 bis 23 Uhr, So. 12 bis 22 Uhr

True Italian Pizza Week
15. bis 21. September
<https://true-italian.com/pizzaweek>

Online

Ambiente Mediterran: "True Italian Pizza Week in ganz Deutschland"

<https://www.ambiente-mediterran.de/true-italian-pizza-week/>

AskaNews: "A Berlino torna la True Italian Pizza Week fino al 21 settembre"

https://www.askanews.it/esteri/2022/09/15/a-berlino-torna-la-true-italian-pizza-week-fino-al-21-settembre-pn_20220915_00022/ (IT)

AperitiVista: "True Italian Pizza Week 2022: Kick off in Berlin"

<https://aperitivista.com/true-italian-pizza-week-2022-in-berlin/>

Berliner Lokalnachrichten: "True Italian Pizza Week: Vom 15. bis 21. September feiern die besten Pizzerien Berlins"

<https://berliner-lokalnachrichten.de/ratgeber/essen-trinken/true-italian-pizza-week-vom-15-bis-21-september-feiern-die-besten-pizzerien-berlins/37510/>

Berlin for my Friends: "True Italian Pizza Week"

<https://www.34c.de/2022/09/05/true-italian-pizza-week/>

BERLÍN AMATEURS: "True Italian Pizza Street Festival 2022"

<https://www.berlinamateurs.com/true-italian-pizza-street-festival-2022/> (ES)

Creme Guides: "True Italian Pizza Week 2022 November 15th – 21st"

<https://www.cremeguides.com/en/berlin/true-italian-pizza-week-2022-november-15th-21st/>

Exberliner: "Who makes Berlin's best pizza? Find out at True Italian Pizza Week 2022"

<https://www.exberliner.com/food/best-pizza-berlin/>

Eat club: True Italian Food Festival in Berlin: Einmal Dolce Vita, bitte!

<https://www.eatclub.tv/aktuelles/true-italian-food-festival-berlin-2022-154660/>

Gourmetreisen: "TRUE ITALIAN PIZZA WEEK: Vom 15. bis 21. September in Berlin"

<https://gourmetreisen.twoday.net/stories/1022691462/>

GOURMET REPORT – BRANCHENNEWS SEIT 199: "True Italian Pizza Week in Berlin, Leipzig, Hamburg, Hannover, Münster, München, Nürnberg, Stuttgart, Köln, Frankfurt, Düsseldorf und Mannheim"

<https://www.gourmet-report.de/artikel/391918/true-italian-pizza-week-in-berlin-leipzig-hamburg-hannover-muenster-muenchen-nuernberg-stuttgart-koeln-frankfurt-duesseldorf-und-mannheim/>

Holy Fruit Salad: "True Italian Pizza Week 2022 - Rundes Vergnügen"

<https://holyfruitsalad.blogspot.com/2022/09/true-italian-pizza-week-2022-rundes.html>

LadoBerlin: "Comienza el gran festival de la pizza de Berlín: True Italian Pizza Week 2022"

<https://www.ladoberlin.com/comienza-el-gran-festival-de-la-pizza-de-berlin-true-italian-pizza-week-2022/> (ES)

Mitte Bitte: "True Italian Pizza Week startet erneut"

<https://mitte-bitte.de/true-italian-pizza-week-startet-erneut/>

Kulinariker: "Schwarzer Büffel aus dem Ofen"

<https://www.kulinariker.de/k2/item/3452-schwarzer-bueffel-aus-dem-ofen>

105s Spreeradio: "True Italian Pizza Week 2022"

<https://www.spreeradio.de/news/True-Italian-Pizza-Week-2022-id740130.html>

Stadtleben.de: "True Italian Pizza Week"

<https://stadtleben.de/berlin/kalender/2022/09/15/true-italian-pizza-week/>

Stimme der Hauptstadt: Mami Camilla nimmt an der „True Italian Pizza Week“ teil

<https://www.stimme-der-hauptstadt.berlin/mami-camilla-nimmt-an-der-true-italian-pizza-week-teil/>

Travel Food Art: "True Italian Pizza Week – Zu Gast im Restaurant Terra in Berlin"

<http://www.travel-food-art.com/true-italian-pizza-week-zu-gast-im-restaurant-terra-in-berlin/>

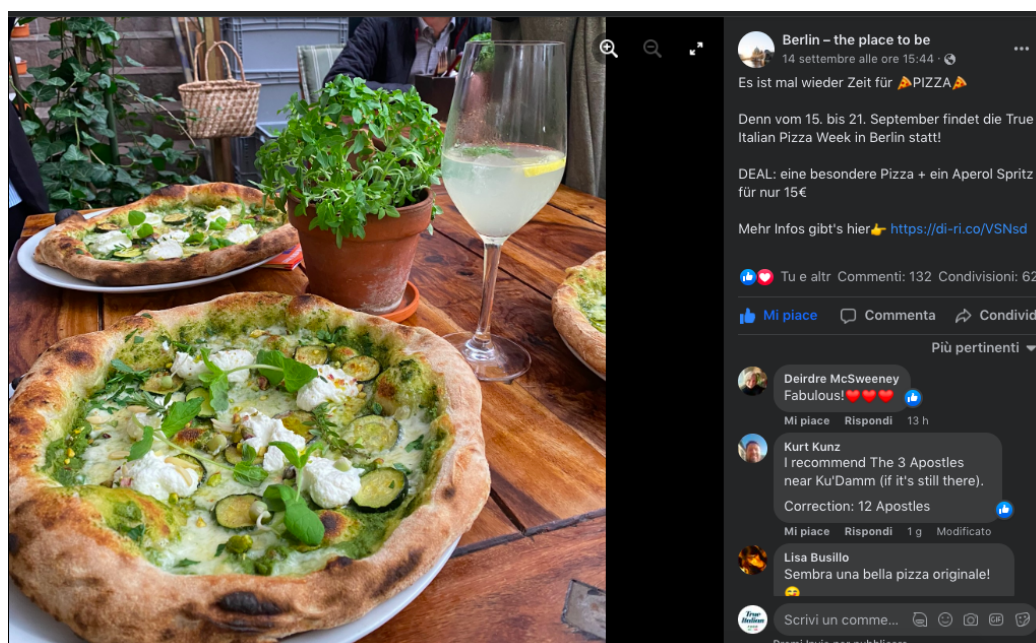
Visit Berlin:

<https://www.visitberlin.de/de/event/true-italian-pizza-week-2022> (DE)

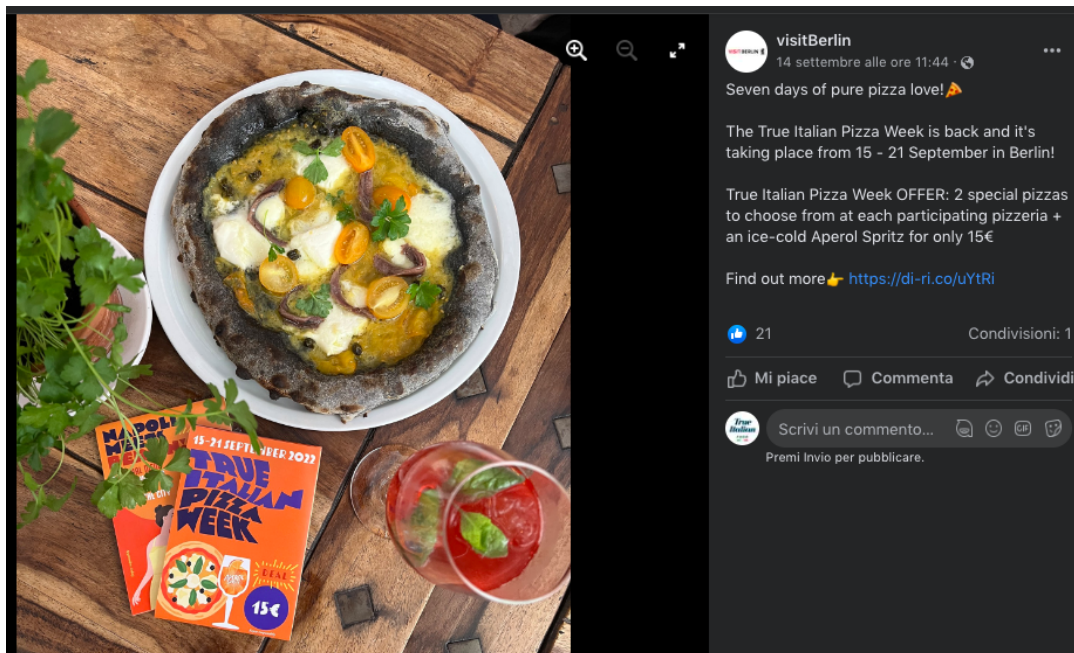
<https://www.visitberlin.de/en/event/true-italian-pizza-week-2022> (EN)

Facebook

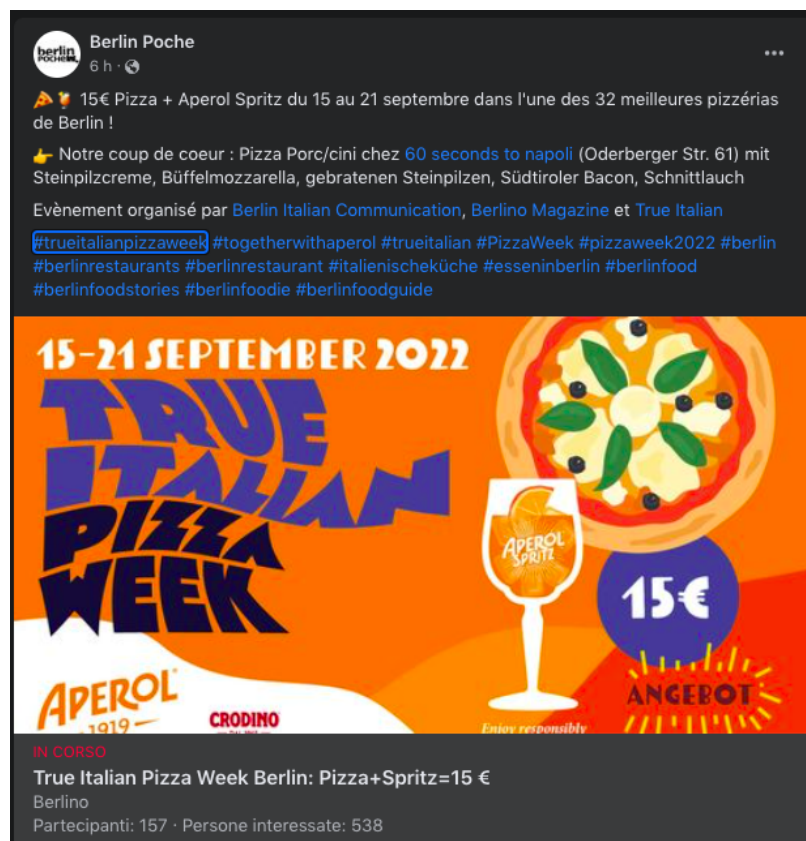
Berlin the Place to Be, 1,6 million followers:



VisitBerlin, 243 k followers:



Berlin Poche, 5,5 k followers:



Twitter

VisitBerlin, 36,3 k followers:



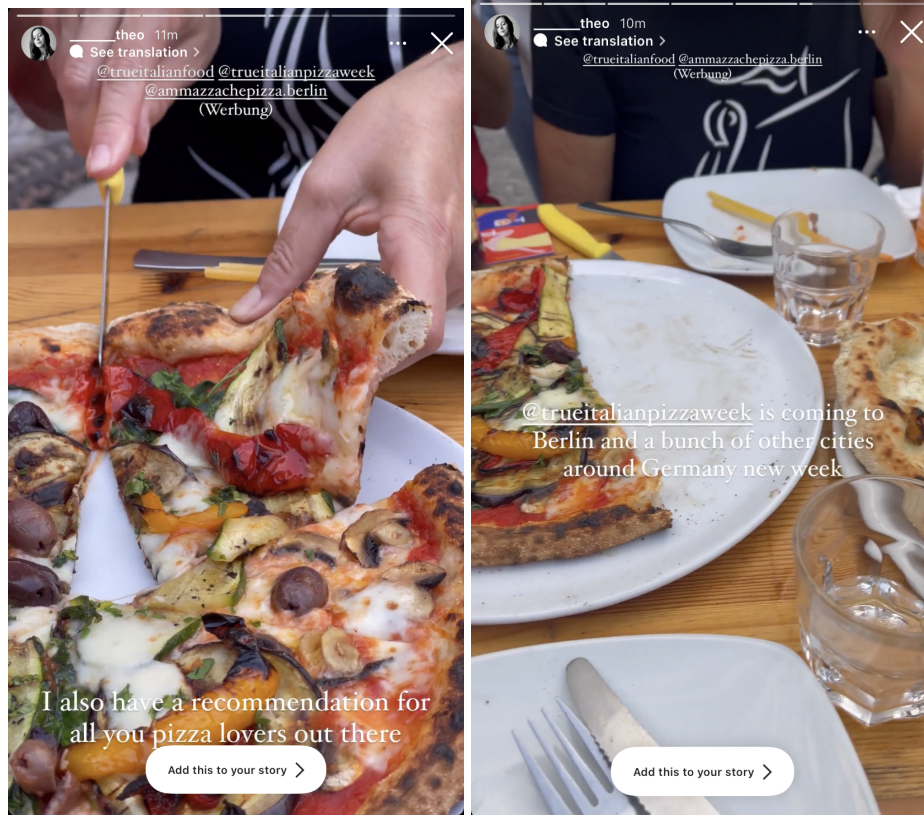
TikTok

VisitBerlin, 215 followers:

https://www.tiktok.com/@visitberlin/video/7143239366150753542?is_copy_url=1&is_from_webapp=v1&item_id=7143239366150753542

Instagram

___theo, 180K followers



Mit Vergnuegen, 153K followers





mitvergnuegen



mitvergnuegen Lust auf eine kleine Pizza Party? Bis zum 21. September bekommt ihr bei der True Italian Pizza Week vielen tollen Läden in der ganzen Stadt eine Pizza und einer Aperol Spritz für 15 Euro. Alle Pizzerien, die den Deal anbieten, findet ihr bei @trueitalianfood. 🍕❤️

@foodvergnuegen #foodvergnügen #food #berlinfood #berlinfoodporn #berlinfoodie

3 sett. Visualizza traduzione



sneakers_unplugged Wir lieben 🍷 Pizza 🍕

3 sett. Rispondi Visualizza traduzione ...



trueitalianfood ♥️🍕

3 sett. Rispondi



peffka @frederike_2002 & @fabia_saina sind wir dabei? 😊

3 sett. Mi piace: 1 Rispondi Visualizza traduzione



👤👤👤 Piace a fra.caglio e altri 560

SETTEMBRE 15



mitvergnuegen



mitvergnuegen Die Highlights findet ihr im Video zum Screenshotten. Buon Appetito!

| @trueitalianfood @foodvergnuegen #food für #berlin #berlinstagram #foodporn #berlinfood #foodies #esseninberlin #foodvergnuegen

2 sett. Visualizza traduzione



timmoment Berliner Pizzen versuchen sich auch irgendwie darin zu battlen, wer den dicksten Rand hat und den wenigsten Belag.

2 sett. Rispondi Visualizza traduzione

— Visualizza le risposte (3)



atelier_niperel 😊

2 sett. Rispondi



grfarra wo ist das?



👤👤👤 Piace a fra.caglio e altri 604

SETTEMBRE 19

Berlinfoodguide, 129K followers



berlinfoodguide

Audio originale



Anzeige Pizza + Aperol = True Italian Love 🍕❤️ Zum dritten Mal startet die @TrueItalianPizzaWeek prallgefüllt mit Gaumenfreuden der Extraklasse 🤤 Was das heißt? 🍷 Na der Name ist Programm - euch erwartet purer Genuss vom 15.-21. September in allen teilnehmenden Restaurants wie @AmmazzaChePizza.Berlin 🇮🇹 Und das Beste: Für 15€ bekommt ihr das Rundumsorglospaket: Die italienischen Leckerbissen und einen erfrischenden Aperol oder Softdrink 🍷🍷 Wie genial ist das denn? 😊 Also ab auf die Aperol-Spur, liebsten Pizza-Lover geschnappt und Platz sichern 🍷 Wir sind hyped und auf jeden Fall am Start 🚀 Buon Appetito 😊 -

#foodguide #trueitalianpizzaweeek #trueitalianfood #pizza #aperol #berlinfoodguide

3 sett. Visualizza traduzione



travelingandotherstories 🤔🤔🤔

3 sett. Piace a 2 persone Rispondi



Cee Cee Berlin, 77.3K followers

Still didn't get a chance to grab yourself a pizza and a spritz? Well, there are three more days left of the @trueitalianpizzaweeek

@trueitalianpizzaweeek @trueitalianfood #berlinfood #pizza #trueitalianfood #trueitalianpizzaweeek #pizzeriaberlin

Offer: A choice of two signature Pizzas at each participating pizzeria + an Aperol Spritz for only €15

[MORE INFO](#)

Food Vergnuegen, 72.8 followers



Berlin Food Fest, 48.6K followers



Creme guides, 19.4K followers

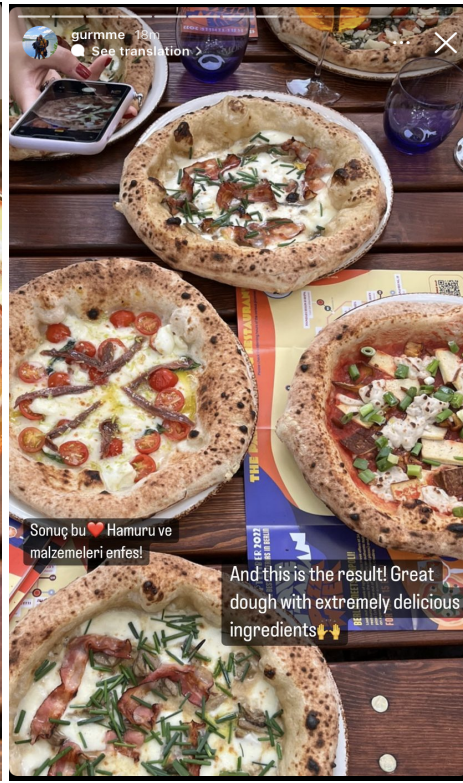


Foodies.berlin, 15.8K followers



Gurmme, 15.7K followers





Berlin asian food, 12.8K followers



What to eat in Berlin, 12.5K followers



Berlin Food Ventures, 9762 followers



Hungry in Berlin, 9204 followers



Food in Berlin, 6692 followers



Doeninberlijn, 4690 followers





Passenger_X, 4574 followers



Lado Berlin magazine, 4527 followers



München

Online

Hey.bayern: "True Italian Pizza Week München 2022"

<https://hey.bayern/events/283557>

InMünchen: "True Italian Pizza Week: Pizza + Spritz für 15 Euro"

https://www.in-muenchen.de/gastro/true-italian-pizza-week-pizza-spritz-fuer-15-euro-91784922.html?fbclid=IwAR2LSBaiM2RzQLLpDsO_yHx0C7Lw4EtpkfIRzOZ3ACs6svl-qmYJNBuGz0

MyMünchen: "True Italian Pizza Week"

<https://www.mymuenchen.de/true-italian-pizza-week-vom-15-bis-zum-21-september-2022-feiern-die-besten-pizzerien-deutschlands-das-symbol-der-italienischen-kueche/>

Nachrichten München: "True Italian Pizza Week 2022: Das größte Event Deutschlands über Pizza findet wieder in München statt"

<https://www.nachrichten-muenchen.com/true-italian-pizza-week-2022-das-groesste-event-deutschlands-ueber-pizza-findet-wieder-in-muenchen-statt/177337/>

RadioGong 96.3: "True Italian Pizza Week: Eine Woche lang Pizza und Spritz in München"

<https://www.radiogong.de/muenchen-pizza-aperol-spritz-italien-woche>

Rausgegangen: "True Italian Pizza Week"

<https://rausgegangen.de/events/true-italian-pizza-week-9>

Instagram

Munichfoodguide, 101K followers



munichfoodguide • **Segui**
Audio originale

munichfoodguide *Anzeige* Pizza + Aperol = True Italian Love 💕🍷 Zum dritten Mal startet die @TrueItalianPizzaWeek prallgefüllt mit Gaumenfreuden der Extraklasse 😋 Was das heißt? 🍷 Na der Name ist Programm - euch erwartet purer Genuss vom 15.-21. September in allen teilnehmenden Restaurants wie @che.bordello 🍷 Und das Beste: Für 15€ bekommt ihr das Rundumsorglospaket: Die italienischen Leckerbissen und einen erfrischenden Aperol oder Softdrink 🍷🍷 Wie genial ist das denn? 😋 Also ab auf die Aperol-Spur, liebsten Pizza-Lover geschnappt und Platz sichern 🍷 Wir sind hyped und auf jeden Fall am Start 🍷 Buon Appetito 😋 -

#munichfoodies #foodguide #trueitalianpizzaweb
#trueitalianfood #pizza #aperol

Elemento modificato · 3 sett. Visualizza traduzione

minga_card Nice!!🔥

2 sett. Mi piace: 1 Rispondi Visualizza traduzione

🍷🍷🍷 Piace a trueitalianpizzaweb e altri 249

SETTEMBRE 15

Geheimtippmuenchen, 97.5K followers

geheimtippmuenchen • 57m

SAVE THE DATE

TRUE ITALIAN PIZZA WEEK

Feiert eine Woche lang
Bella Italia und schlemmt
Pizza und Aperol für 15€
bei ausgewählten
Restaurants.

31 AUSGEWÄHLTE PIZZERIEN

AB DONNERSTAG,
15.09

@TRUEITALIANFOOD

Add this to your story >

Leipzig

Online

Leipzig Leben: "True Italian Pizza Week Leipzig. 15.-21.09.2022"

<https://www.leipzig-leben.de/true-italian-pizza-week-leipzig/>

Veranstaltungskalender Leipzig: "True Italian Pizza Week"

<https://www.leipzig-im.de/index.php?section=details&auswahl=veranstaltungen&auswahl2=153729&Volltext=verschiedene%20Veranstaltungsorte>

Urbanite: "True Italian Pizza Week 2022"

<https://www.urbanite.net/leipzig/events/true-italian-pizza-week-2022/2022-10-06/>

Leipzig Region: "True Italian Pizza Week 2022"

<https://www.leipzig.travel/event/true-italian-pizza-week-2022>

Sachsen-net: "Diese Woche in Leipzig: True Italian Pizza Week 2022, das größte Pizza-Event Deutschlands"

<https://sachsen-net.com/aktuelles/diese-woche-in-leipzig-true-italian-pizza-week/>

Köln

Online

Express: "Pizza-Fans aufgepasst Besonderes Event kehrt zurück: Diese Restaurants in Köln nehmen teil"

<https://www.express.de/koeln/restaurants-koeln/pizzerien-koeln-true-italian-pizza-week-vom-16-21-september-108688?cb=1663778802664>

Geheimtipp Köln: "True Italian Pizza Week 2022. APEROL UND PIZZA FÜR 15€"

<https://geheimtipp-koeln.de/event/true-italian-pizza-week-2022/>

Koeln.de: "True Italian Pizza Week: Hier könnt ihr leckere Pizza genießen"

https://www.koeln.de/koeln/nachrichten/lokales/napoli-trifft-koeln-hier-koennt-ihr-leckere-pizza-geniessen_1208103.html

Kölner Stadt-Anzeiger: "Pizza-Woche mit besonderem Angebot Diese Kölner Lokale machen bei Italo-Festival mit"

<https://www.ksta.de/koeln/pizza-woche-mit-besonderem-angebot-diese-koelner-lokale-machen-bei-italo-festival-mit-39935250?cb=1665131225054&>

Kölner Stadtteile: "True Italian Pizza Week: Hier könnt ihr leckere Pizza genießen"

<https://www.koelner-stadtteile.de/true-italian-pizza-week-hier-koennt-ihr-leckere-pizza-geniesen/>

Lindweiler Stadt Köln: "True Italian Pizza Week: Hier könnt ihr leckere Pizza genießen"
<https://www.lindweiler.de/true-italian-pizza-week-hier-koennt-ihr-leckere-pizza-geniessen/>

Mülheimer Freiheit: "Pizza-Woche"
<https://koeln-muelheim.de/nachrichten.php?ID=23274&date=2022-09-18&&>

Rausgegangen: "True Italian Pizza Week"
<https://rausgegangen.de/events/true-italian-pizza-week-7/>

Instagram

Mit Vergnuegenkoeln, 84K followers



Geheimtippkoeln, 66.6K followers



Stuttgart

Online

Stuggi TV: "Start am Donnerstag: Was hinter der „True Italian Pizza Week“ steckt"

<https://www.stuggi.tv/2022/09/start-am-donnerstag-was-hinter-der-true-italian-pizza-week-steckt/>

Istituto Italiano di Cultura Stoccarda: "True Italian Pizza Week 2022 Germany (in Stuttgart, Mannheim und Schwetzingen)"

https://iicstoccarda.esteri.it/iic_stoccarda/de/gli_eventi/calendario/2022/09/true-italian-pizza-week-2022-germany.html

Hamburg

Online

Sommer in Hamburg: "True Italian Pizza Week 2022 in Hamburg"

<https://sommer-in-hamburg.de/kultur/kochen-essen-kulinarik/true-italian-pizza-week/>

Ganz Hamburg: "Prädikat lecker: Die Hamburger True Italian Pizza Week

2022" <https://www.ganz-hamburg.de/essen-trinken/populaer-gut-und-budget/praedikat-lecker-die-hamburger-true-italian-pizza-week-2022.html>

Genuss Guide Hamburg: "Pizza, Pizza, Aperol! True italian pizza week"

<https://www.genussguide-hamburg.com/news/true-italian-pizza-week/>

Heute in Hamburg: "Ist dein Lieblingsladen bei der True Italian Pizza Week dabei?"

<https://aino.hamburg/s/ist-dein-lieblingsladen-bei-der-true-italian-pizza-week-dabei/>

Instagram

Geheimtipp Hamburg, 201K followers



Hamburgfoodguide, 101K followers



hamburgfoodguide
Audio originale



hamburgfoodguide *Anzeige* Pizza + Aperol = True Italian Love 💕🍷 Zum dritten Mal startet die [@TrueItalianPizzaWeek](#) prallgefüllt mit Gaumenfreuden der Extraklasse 🤤 Was das heißt? 🍷 Na der Name ist Programm - euch erwartet purer Genuss vom 15.-21. September in allen teilnehmenden Restaurants wie [@DaMichele_Hamburg](#) 🍷 Und das Beste: Für 15€ bekommt ihr das Rundumsorglospaket: Die italienischen Leckerbissen und einen erfrischenden Aperol oder Softdrink 🍷🍷 Wie genial ist das denn? 🤔 Also ab auf die Aperol-Spur, liebsten Pizza-Lover geschnappt und Platz sichern 🍷 Wir sind hyped und auf jeden Fall am Start 🍷 Buon Appetito 🤗 -

#hamburgfoodguide #trueitalianpizzaweek #trueitalianfood #pizza #aperol

3 sett. Visualizza traduzione



ernesto.cano88 OMG 🤔💕🔥

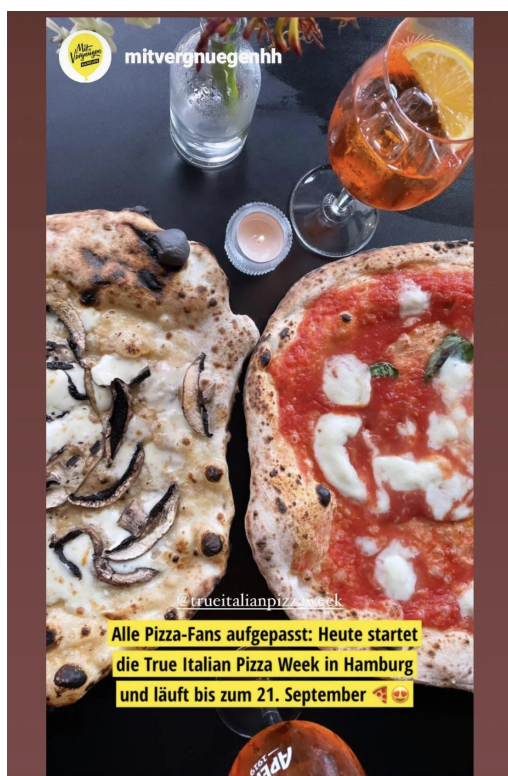
3 sett. Piace a 2 persone Rispondi



Piace a trueitalianpizzaweek e altri 253

SETTEMBRE 15

Mit Vergnuegenhh, 98.2K followers






**DIE GOOD NEWS
DES TAGES**

HEUTE STARTET DIE TRUE ITALIAN PIZZA WEEK! HIER BEKOMMT IHR BIS ZUM 21. SEPTEMBER FÜR SCHLAPPE 15 EURO EINE PIZZA UND DAZU EINEN APEROL SPRITZ. ALSO LASST UNS DIE ITALIENISCHE KÜCHE FEIERN!

mitvergnuegenhh

mitvergnuegenhh @trueitalianpizzaweek Here we come 🍕
Alle teilnehmenden Pizzerien findet ihr in unserer Story verlinkt.

-
-
-

#mvhh #hamburg #welovehh #hamburgahoi #moin
#igershamburg #welovehamburg

3 sett. Visualizza traduzione

annalena.bock 15€?!
3 sett. Piace a 2 persone Rispondi

michelle.wnu Wuhu das müssen wir ausnutzen @wittdarius
🍷
2 sett. Rispondi Visualizza traduzione

ly_na_1110 @erik_hckn
3 sett. Rispondi

🍷



mitvergnauegenhh ✓

Eliza Rose, Interplanetary Criminal • B.O.T.A. (Baddest Of Them All)



mitvergnauegenhh ✓ Vom 15.-21. September findet in Hamburg die [@trueitalianpizzaweek](#) statt 🍕🍷 Der Deal: Pizza und Aperol Spritz für 15 Euro – die 32 teilnehmenden Pizzerien bieten verschiedene Variationen an! Mehr Infos und alle Pizzerien auf einer Karte findet ihr bei [@trueitalianpizzaweek](#). Wir haben das Ganze bei [@damichele_hamburg](#) direkt mal ausgecheckt – Guten Appetit 🍴

#mvhh #hamburg #welovehh #hamburgahoi #moin #igershamburg #welovehamburg #trueitalianpizzaweek

3 sett. Visualizza traduzione



karolin_sch [@_selfkea](#) das meine ich

2 sett. Mi piace: 1 Rispondi Visualizza traduzione



juli_maass [@laura_marie_steinmetz](#) 🍷🍷🍷



Piace a [franzisimon](#) e altri 660

SETTEMBRE 15



mitvergnauegenhh ✓

DJ Dark, Mentol • Mood (Radio Edit)



mitvergnauegenhh ✓ Mehr Tipps findet ihr auf unserer Website 🍷

#mvhh #hamburg #welovehh #hamburgahoi #moin #igershamburg #welovehamburg

3 sett. Visualizza traduzione



inila2018 Am Weidenstieg/Christuskirche ist Straßenfest

2 sett. Mi piace: 1 Rispondi Visualizza traduzione



memo_werbeartikel ❤️ guten!

2 sett. Mi piace: 1 Rispondi Visualizza traduzione ...



vanniiv Kommen bald die Tipps für den Herbst/Halloween? 🍷

3 sett. Piace a 3 persone Rispondi Visualizza traduzione



Piace a [franzisimon](#) e altri 785

SETTEMBRE 16

Paynoweatlater, 7880 followers



Frankfurt Online

FRANKFURT GEHT AUS!: "Eine Woche Pizza satt"

https://www.genussmagazin-frankfurt.de/gastro_news/Kuechengefluester-26/True-Italian-Pizza-Week-Eine-Woche-Pizza-satt-39728.html

Pay now eat later: "In 12 deutschen Städten. Es ist wieder so weit! Die True Italian Pizza Week 2022"

<https://www.paynoweatlater.de/magazin/true-italian-pizza-week-2022/>

Instagram

Foodies.Frankfurt, 13.5K followers

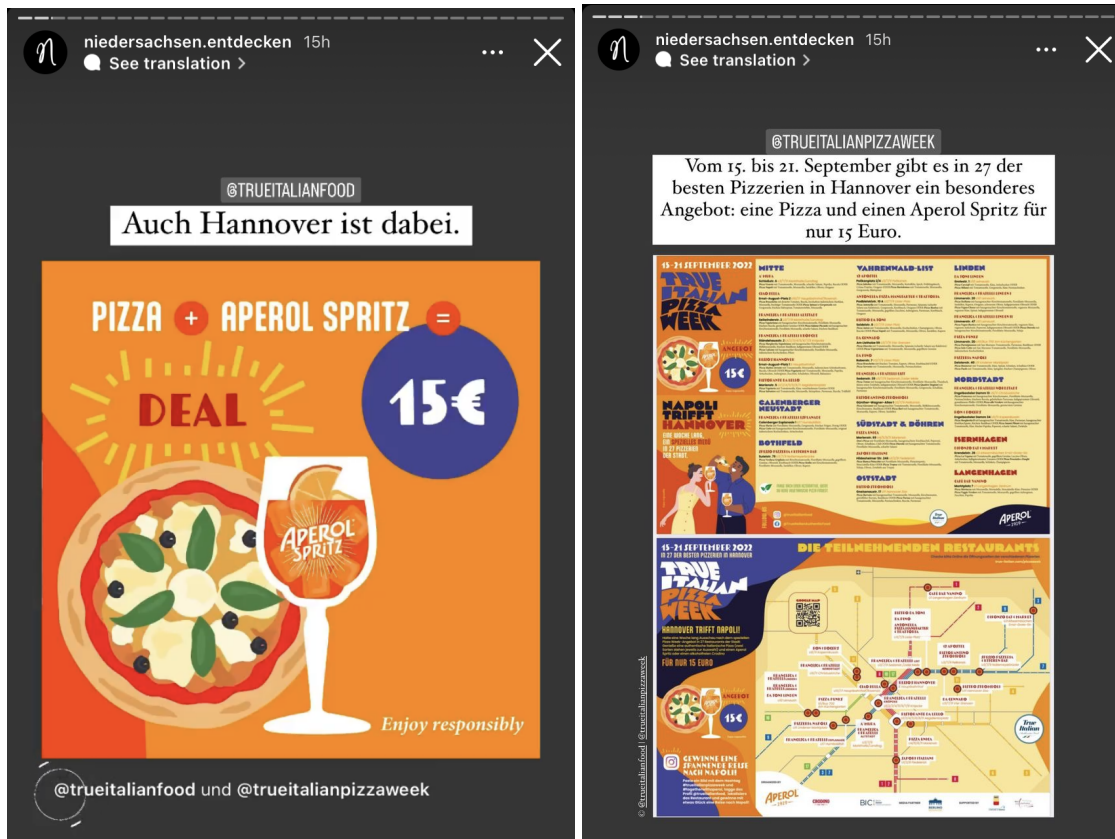


Frankfurteexplorers, 7380 followers



Hannover Instagram

Niedersachs entdecken, 10.6K followers



Hannoverfoodguide, 8314 followers

