

# 72 hrs True Italian Food Festival 2023

## Il festival del cibo regionale italiano più grande della Germania torna a Berlino per la settima edizione

Arancini siciliani con porchetta; tomino piemontese; impepata di cozze napoletana con crostini di pane; sarde in saor veneziane; focaccia pugliese con stracciatella di Andria e granella di pistacchio... queste sono solo alcune delle **41 deliziose ricette** che saranno servite durante il 72 hrs True Italian Food Festival, che si terrà a **Berlino dal 29 marzo al 1 aprile**.

Il festival si svolgerà contemporaneamente in 41 diversi veri ristoranti italiani. Per 72 ore (da mercoledì alle 17.00 fino a sabato sera), in ogni locale sarà possibile gustare **una diversa specialità regionale** abbinata a **un drink** (Sarti Spritz, vino, birra o analcolico) e a **un delizioso cioccolatino** di alta qualità dell'azienda dolciaria Babbi a **soli 9€**.

L'evento è giunto alla sua settima edizione (oltre 4.000 menù venduti nel 2022). Il suo obiettivo è quello di diffondere la vera cultura culinaria italiana all'estero, che per noi non riguarda la nazionalità dello chef ma la qualità degli ingredienti e l'autenticità delle ricette.

Come sempre, per celebrare l'evento sarà organizzato **un concorso fotografico su Instagram**. Il primo premio consiste in un soggiorno di tre notti per due persone in uno splendido hotel di **Bergamo, Capitale Italiana della Cultura 2023**.

Il festival è organizzato da [Berlin Italian Communication](#) con il supporto di [Sarti Rosa](#), [Crodino](#), [Babbi](#) e [Hotel Life Source](#). Maggiori informazioni e l'elenco dei ristoranti partecipanti e delle loro specialità sono disponibili [qui](#).

**Come funziona il festival.** Per assaggiare una delle 41 specialità ideate appositamente per l'evento, basta recarsi tra il mercoledì dalle ore 17.00 e il sabato sera (72 ore o poco più) in uno dei locali aderenti e chiedere la promozione True Italian (ogni locale ha la sua). Dopodiché, ogni cliente ha la possibilità di rimanere e provare qualcos'altro dal menù o di continuare il tour, passando al successivo

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

**Benedetta De Vico**  
press@berlinitaliancommunication.com  
Tel. 030 36465765

ristorante True Italian per un altro aperitivo. Tutti i ristoranti offrono alternative vegetariane, alcune anche vegane: in questo caso sono contrassegnate dal simbolo di una fogliolina verde.

**Grandi novità quest'anno.** Per il 2023 abbiamo due grandi novità: Sarti Spritz e i cioccolatini Babbi. Il Sarti Spritz è un'alternativa dalle noti dolci e fruttate al classico Aperol Spritz. È realizzato con Sarti Rosa, un aperitivo italiano a base di arance rosse maturate al sole, maracuja e succo di mango.

Babbi è un'azienda italiana impegnata nella produzione di prodotti gastronomici di alta qualità dal 1952. Tra i suoi fiori all'occhiello ci sono specialità dolciarie come Babbini e Viennesi, che costituiranno una dolce conclusione all'esperienza dell'aperitivo del 72 hrs True Italian Food Festival.

**La mappa.** Per facilitare il tour, è stata realizzata la 72hrs True Italian Map, ricalcata su quella dei mezzi pubblici cittadini, che zona per zona mostra tutti i locali partecipanti con relativi indirizzi e specialità. La mappa è disponibile sia in formato [PDF](#) che su [Google Maps](#) (presto anche come volantino in tutti i ristoranti partecipanti).

**Il progetto True Italian.** True Italian è una rete che promuove e valorizza la tradizione italiana in Germania attraverso una serie di iniziative ed eventi. I ristoranti aderenti sono riconoscibili dal logo True Italian esposto sulle loro vetrine (registrato presso il Deutsches Patent- und Markenamt). L'evento successivo è la Berlin Ice Cream Week (20-26 aprile 2023).

### **72 hrs True Italian Food Festival 2023**

Da mercoledì 29 marzo alle 17.00 alla sera di sabato 1 aprile in [41 ristoranti italiani selezionati di Berlino](#).

[true-italian.com](#) - [Instagram](#) - [Evento Facebook](#)