

72 hrs True Italian Food Festival 2023

Die siebte Ausgabe des größten regionalen italienischen Food Festivals in Deutschland findet wieder in Berlin statt

Sizilianische Arancini mit Porchetta; piemontesischer gebackener Tomino; neapolitanische Impepata di Cozze (Miesmuscheln mit Pfeffer und Brotcroutons); venezianische Sarde in Saor (marinierte Sardinen); apulische Focaccia mit Stracciatella aus Andria und geriebenen Pistazien... diese sind nur einige der **41 köstlichen Rezepte**, die während des 72 hrs True Italian Food Festivals, der "Aperitivo"-Tour mit Fokus auf regionalen italienischen Spezialitäten, **vom 29. März bis zum 1. April in Berlin** angeboten werden.

Das Festival findet gleichzeitig in 41 verschiedenen italienischen Restaurants statt. 72 Stunden lang (von Mittwoch um 17 Uhr bis Samstagabend) kann man in jedem Lokal eine **unterschiedliche regionale Spezialität** zusammen mit einem **Getränk** (Sarti Spritz, Wein, Bier oder Softdrink) und einer **köstlichen Schokoladenpraline** der italienischen Süßwarenunternehmen Babbi für **nur 9 €** verkosten.

Das Event findet nun bereits zum siebten Mal statt (2022 wurden über 4.000 Menüs verkauft). Ziel ist es, die echte italienische Esskultur im Ausland zu verbreiten, bei der es uns nicht auf die Nationalität des Kochs, sondern auf die Qualität der Zutaten und die Natürlichkeit der Rezepte ankommt.

Wie jedes Jahr wird ein **Fotowettbewerb auf Instagram** veranstaltet, um das Event gemeinsam mit unserer Community zu feiern. Erster Preis ist ein Aufenthalt von drei Nächten für zwei Personen in einem wunderschönen Hotel in **Bergamo, der italienischen Kulturhauptstadt 2023**.

Das Festival wird von [Berlin Italian Communication](#) organisiert und gesponsert von [Sarti Rosa](#), [Crodino](#), [Babbi](#) und [Hotel Life Source](#). Weitere Informationen und die Liste der teilnehmenden Restaurants sind [hier](#) zu finden.

Das Event. Um eine der 41 Spezialitäten zu probieren, reicht es, zwischen dem 29. März und dem 1. April in eins der 41 teilnehmenden Restaurants zu gehen und nach dem speziellen "72 hrs True Italian Food Festival" Angebot zu fragen. Neben dem Angebot wird jedes Lokal auch das übliche Menü anbieten, man kann daraufhin

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

Pressekontakt: Ludovica Trentini
press@berlinitaliancommunication.com
Tel. 030 36465765

entscheiden, ob man bleiben will oder zum nächsten True Italian-Restaurant weitergeht. Alle Restaurants bieten vegetarische, viele auch vegane Varianten an. Die letzten sind auf dem Flyer und Online mit einem Pflanzen-Symbol gekennzeichnet.

Die Neuigkeiten in diesem Jahr. Für 2023 haben wir zwei besondere Highlights: Sarti Spritz und Babbi Schokoladenpraline.

Sarti Spritz ist eine süße und fruchtige Alternative zum klassischen Aperol Spritz. Er wird mit Sarti Rosa zubereitet, einem italienischen Aperitif mit sonnengereiften Blutorangen, Maracuja- und Mangosaft.

Babbi ist ein italienisches Süßwarenunternehmen, das sich seit 1952 mit der Produktion von hochwertigen gastronomischen Produkten beschäftigt. Ihre Markenzeichen sind Konditoreispezialitäten, wie Babbini und Viennesi, die dem Aperitif des 72 hrs True Italian Food Festival eine süße Schlussnote verleihen werden.

Die Karte. Um alle teilnehmenden Restaurants auf einen Blick zu erkennen, haben wir eine Karte angefertigt, auf der die „True Italian“ Restaurants neben den U-Bahn-Stationen eingezeichnet sind. Die Karte ist sowohl als [PDF](#) als auch auf [Google Map](#) verfügbar (und bald auch in allen teilnehmenden Restaurants als Flyer zu finden).

Das Projekt True Italian. „True Italian“ ist ein Projekt, das die Tradition der echten italienischen Küche im Ausland durch eine Reihe an Events fördert. Die an dem Netzwerk teilnehmenden Lokale sind durch den „True Italian“-Aufkleber am Schaufenster erkennbar - während des 72 hrs Events sowie über das ganze Jahr hinweg. Das folgende True Italian Event ist die Berlin Ice Cream Week (dieses Jahr vom 20. bis zum 26. April 2023).

72 hrs True Italian Food Festival 2023

Vom Mittwoch, 29. März um 17 Uhr bis zum Samstag, 1. April am Abend in [41 ausgewählten italienischen Restaurants](#) in Berlin.

[trueitalian.top](#) - [Instagram](#) - [Facebook Event](#)