



72 hrs True Italian Food: Die längste Happy Hour der italienischen Küche kommt nach Berlin

Das größte Fest der echten italienischen Küche findet zum zweiten Mal in Berlin statt: 72 Stunden lang geben über 50 italienische Restaurants, Pizzerien und Cafès Berlinern die Möglichkeit, italienische Köstlichkeiten für nur sieben Euro zu genießen. Im Preis enthalten ist auch, je nach Angebot, ein Glas Wein, ein Bier oder ein Softdrink. Lasagne Bologneser Art, Auberginen-Parmigiana, hausgemachte Gnocchi, Pizza, Focaccia, Montanara (frittierte Pizza mit Tomatensoße und Mozzarella), Antipasti mit Tigelle (typisches Fladenbrot aus Modena), Bagna Càuda (Creme aus Sardellen und Knoblauch), Sarde in Saor (Sardinien in süß-saurer Soße), Bignè (Windbeutel) und vieles mehr: Durch Gerichte, die Nicht-Italienern oft unbekannt bleiben, wollen wir die italienische Esskultur weiter verbreiten. Die Veranstaltung beginnt am Donnerstagabend, den 28. September, und dauert bis einschließlich Sonntagabend, dem 1. Oktober 2017. Nach dem Erfolg letzten Jahres bieten wir dieses Mal neben den Angeboten der Restaurants auch Workshops und Verkostungen an. 72 hrs True Italian Food wird von [Berlin Italian Communication](#) mit der Unterstützung vom [Italienischen Kulturinstitut Berlin](#), [Itkam](#) (Italienische Handelskammer für Deutschland) und [DE.S.A](#) (Deutschland Sommelier Association) organisiert. Sponsoren des Events sind [ENIT](#), [Tannico](#), [Quandoo](#), [Segafredo](#), [Olio Costa](#), [Rancilio](#), [Feudi di San Gregorio](#), [Distilleria Bonaventura Maschio](#), [Quomi](#) und [Berlinecoputzen](#). Media Partner sind [Berlino Magazine](#), [I Heart Berlin](#), [Berlin Amateurs](#) und [Buongiorno Italia](#).

Das Event. 72 hrs True Italian Food ist eine Geschmacksreise durch die ganze Stadt zur kulinarischen Entdeckung der italienischen Küche in Berlin. Um daran teilzunehmen, reicht es, während des Events in einem der teilnehmenden Restaurant nach dem speziellen 72 hrs True Italian Food-Angebot zu fragen. Neben dem Angebot wird jedes Lokal auch das übliche Menü anbieten.

Die Karte. Italienische Gaumenfreude findet man in allen Stadtvierteln Berlins. Um alle teilnehmenden Restaurants auf einen Blick zu finden, wird eine, dem Berliner U-Bahn-Plan nachempfundene Karte angefertigt, auf der die True Italian Restaurants anstelle der U-Bahn-Stationen eingezeichnet sind. Auf der Karte sind alle teilnehmenden Restaurants inklusive ihrer Öffnungszeiten und Spezialitäten zu finden. Fragen Sie nach der Karte in den teilnehmenden Restaurants oder downloaden Sie sie als PDF [hier](#).



Warum True Italian? Die italienische Küche wird immer öfter (und leider schlecht) nachgeahmt. In einer Zeit von Globalisierung und Online-Rezepten haben es Nachahmer leicht. Immer mehr Restaurants und Pizzerien haben nichts Weiteres als oberflächliche Kenntnisse der italienischen Gastronomie und Weinkultur und tragen somit dazu bei, ihren Wert zu mindern. In Berlin gibt es viele italienische Restaurants, die einen italienischen Namen tragen, deren Küche sich aber auf keinen Fall echt italienisch nennen darf. Schon vom Menü her sind sie deutlich erkennbar: Von den Fehlbuchstabierungen bis zu den Rezepten, die nichts mit der italienischen Tradition zu tun haben. In der letzten Zeit sind auch [Videos](#) entstanden, die eine italienische Kochart zeigen möchten, die dennoch gar nicht italienisch ist. Glücklicherweise gibt es in Berlin auch viele Menschen, die sich jeden Tag darum bemühen, auf die berlinerischen Tische den echten italienischen Genuss zu bringen. Zahlreich sind die Gastronomen, die in Berlin zu Botschaftern der italienischen Küche geworden sind. Als echte Verteidiger der Qualität lassen sie sich hochwertige Zutaten direkt aus Italien liefern (Burrata, Pistazien, Nudeln, Aufschnitte...) oder sie kaufen frische Ware und Bioprodukte von Lieferanten ihres Vertrauens. Respekt der Produkte und Qualität der Zutaten: Dadurch unterscheidet sich ein True Italian-Restaurant von den anderen.

Das Projekt True Italian. Das von Berlin Italian Communication betriebene Projekt True Italian zielt darauf, durch eine Reihe an Events und Werbeinitiativen diese Lokale zu bewahren. 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 Logo wurde beim Deutschen Patent- und Markenamt registriert.

72 hrs True Italian Food

Vom 28. September bis zum 1. Oktober 2017, von Donnerstagabend bis Sonntagabend

In 52 True Italian Restaurants in Berlin

In jedem Restaurant 7 € für die True Italian Spezialität + Getränk

Liste der teilnehmenden Restaurants und ihrer Spezialitäten [unter diesem Link](#)

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