



72 hrs True Italian Food: il più lungo happy hour della migliore cucina italiana a Berlino

Una grande festa della vera cucina italiana invade Berlino: per 72 ore, dalla sera di giovedì 28 settembre fino alla sera di domenica 1 ottobre, più di 50 ristoranti, pizzerie, enoteche e caffè italiani apriranno le loro porte e offriranno le loro pietanze più caratteristiche per regalare a tutti i berlinesi un vero tour del gusto. Melanzane alla parmigiana, gnocchi fatti in casa, baccalà mantecato, sarde in saor, pizza al taglio, focaccia, pizza frita montanara, Bagna Càuda, tigelle, affettati, formaggi, bignè, gelato e crema al pistacchio sono solo alcune delle specialità offerte. Ovunque si vada il prezzo è lo stesso (7 €) e include, a seconda dell'offerta locale, un calice di vino, una birra o bibita analcolica. L'ambizione è diffondere la cultura culinaria italiana all'estero con un'attenzione particolare verso quei piatti tipici regionali che spesso i non italiani (ma a volte gli italiani stessi) non valorizzano come si dovrebbe semplicemente perché non li conoscono. Quest'anno, seconda edizione dopo il successo della precedente, l'evento si arricchisce di workshop e degustazioni. 72 hrs True Italian Food è organizzato da [Berlin Italian Communication](#) e patrocinato dall'[Istituto italiano di cultura di Berlino](#), da [Itkam](#) (Camera di Commercio Italiana per la Germania) e da [DE.S.A](#) (Associazione Sommelier della Germania). Sponsor dell'iniziativa sono [ENIT](#), [Tannico](#), [Quandoo](#), [Segafredo](#), [Olio Costa](#), [Rancilio](#), [Feudi di San Gregorio](#), [Distilleria Bonaventura Maschio](#), [Quomi](#) e [Berlinecoputzen](#).

Come funziona la 72hrs True Italian. Per assaggiare una delle oltre 50 combinazioni di specialità presenti nei locali partecipanti basta recarsi tra giovedì e domenica sera in uno dei locali coinvolti per l'evento e ordinare la specialità True Italian. Tutti i locali offriranno anche le pietanze del loro normale menù. Ogni cliente potrà scegliere se rimanere a gustare altro oppure dirigersi in un altro locale True Italian e continuare il suo tour del gusto.

La mappa. Per facilitare il tour è stata realizzata la 72hrs True Italian Map, una mappa ricalcata su quella dei mezzi pubblici di Berlino che indica zona per zona tutti i locali partecipanti all'evento con relativi indirizzi, orari di apertura e specialità. La mappa è disponibile sia come [PDF scaricabile](#), sia in versione cartacea come flyer reperibile nei locali partecipanti.



Perché True Italian? La cucina italiana è molto versatile e anche aperta a diverse interpretazioni. Troppo spesso però all'estero c'è chi si spaccia per italiano senza rispettarne gli standard qualitativi o l'autenticità delle ricette. Dagli errori ortografici presenti nei menù ad accostamenti che non si possono giustificare come sperimentali, ma parodie del buon gusto, per non parlare poi di tutti quei [video](#) tutorial o specificatamente promozionali che appiattiscono una tradizione che per un italiano è cultura da preservare. Fortunatamente a Berlino lavorano da anni una serie di ristoratori che si impegnano quotidianamente a portare nella capitale tedesca gli autentici sapori della tradizione italiana, spesso facendo arrivare ingredienti di qualità direttamente dall'Italia oppure acquistando in Germania prodotti freschi o bio da fornitori di fiducia. Sono diventati dei veri ambasciatori del gusto che meritano un riconoscimento per la qualità della loro cucina. Sia chiaro: quando si parla di True Italian al centro non c'è la nazionalità del cuoco, gestore o proprietario, ma l'approccio alla cucina. Sono molti i casi in cui non italiani che rispettano la nostra cucina e la sua tradizione più di nostri connazionali. Originalità delle ricette e ingredienti di qualità: queste sono le due parole chiave dei ristoranti True Italian.

Il progetto True Italian. True Italian è quindi un network che promuove e valorizza la tradizione italiana in Germania attraverso una serie di iniziative ed eventi. I locali aderenti sono riconoscibili grazie al logo True Italian esposto in vetrina (depositato presso il Deutsches Patent- und Markenamt). True Italian è inoltre una piattaforma dinamica che prevede eventi, degustazioni e workshop di cucina.

72 hrs True Italian Food

Dal 28 settembre al 1 ottobre 2017

In 52 ristoranti True Italian a Berlino

7 € per la specialità del locale + drink

Lista dei locali partecipanti e delle specialità proposte [a questo link](#)

[trueitalian.top](#) - [Pagina Facebook](#) - [Evento Facebook](#)