

72 hrs True Italian: In Berlin landet die längste Happy Hour der italienischen Küche

Das größte Fest der echten italienischen Küche findet nun in Berlin statt: 72 Stunden lang geben 47 italienische Restaurants, Pizzerias, Weinlokalen, Konditoreien und italienische Bars den Berlinern die Möglichkeit, ihre italienischen Köstlichkeiten für nur 6€ zu kosten. Im Preis enthalten ist auch, je nach Angebot, ein Glas Wein, ein Cocktail oder ein Espresso. Vom ligurischen Pesto bis zur Lasagna Bologneser Art durch neapolitanischen Coppetiello, Bruschetta mit Bottarga, Aubergine "Caponata" mit Blättern von "Pane Carasau", Gnocchi alla Sorrentina, Antipasti mit Tigelle (typisches Fladenbrot aus Modena), Gnocchi mit Pistazienpesto und Zitrone, Spaghetti mit Sardinien, Porchetta d'ArICCia, Bucatini all'Amatriciana, Bagna Càuda (Creme aus Saredellen und Knoblauch). Es sind meist Gerichte, die den Nicht-Italienern häufig heimlich bleiben. Hinzu kommen feine Süßspeisen wie Bigné (gefüllte Windbeutel), Eis mit Pistazien aus Bronte, handgemachtes "Sgroppino". Die Veranstaltung erstreckt sich von Donnerstag Abend, dem 22. September, bis einschließlich Sonntag Abend, dem 25. September 2016. Sie wird mit der Unterstützung des italienischen Kulturinstituts Berlin organisiert. Sponsoren sind Lavazza, Amaro Lucano, Olio Costa - Italienisches Olivenöl und DE.S.A. (Deutschland Sommelier Association).

Das Event 72 hrs True Italian. Die italienische Küche ist eine der berühmtesten der Welt. Dank der Verwendung einfacher aber leckerer und gesunder Zutaten stillt sie auch den Hunger der Anspruchsvollsten: auch vegane Gerichte finden auf dem italienischen Tisch ihren Platz. 72 hrs True Italian ist eine Geschmacksreise durch die ganze Stadt zur Entdeckung der kulinarischen Welt der italienischen Küche in Berlin. Um daran teil zu nehmen, reicht es, sich in jedes Restaurant zu begeben und nach dem Angebot True Italian zu fragen. Neben dem Angebot True Italian wird jedes Lokal auf jeden Fall sein übliches Menü auch anbieten.

Die Karte. Die italienische Gaumenfreude dringt durch alle Stadtviertel Berlins durch. Um alle Restaurants auf einen Blick zu haben, ist eine den Berliner U-Bahn-Plan nachgezeichnete Karte angefertigt worden (72 hrs True Italian Map), auf der die True Italian Restaurants anstelle der U-Bahn-Stationen erscheinen. Auf der Karte, die Sie [hier](#) herunterladen können, sind alle teilnehmenden Restaurants vorzufinden, die Uhrzeiten, in denen sie geöffnet haben sowie die Spezialitäten, die sie anbieten.

Warum True Italian? Die italienische Küche wird immer öfters (und leider schlecht) nachgeahmt. In einer Zeit von Globalisierung und Online-Rezepten haben es Nachahmer leicht. Immer mehr Restaurants und Pizzerias haben weiter nichts als oberflächliche Kenntnisse der italienischen Gastronomie und Weinkultur und tragen dazu bei, ihren Wert zu mindern. In Berlin gibt es viele italienische Restaurants, die einen italienischen Namen tragen, deren Küche aber sich auf keinen Fall echt italienisch nennen darf. Schon vom Menü her sind sie deutlich erkennbar: von den Flüchtigkeitsfehlern 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, die 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. Zahlreiche 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, Nudel, Aufschnitte, oder sie kaufen frische Ware und Bioprodukte von Lieferanten ihres Vertrauens. Respekt der Produkte und Qualität der Zutaten: damit unterscheidet sich das True Italian-Restaurant von den anderen.

Das Projekt True Italian. Das Projekt True Italian beabsichtigt, die ursprünglich italienischen Lokale zu bewahren, und zwar durch eine Reihe an Werbeinitiativen, die der Anerkennung der Qualität der echten italienischen Produkte dienen sollen. Das Projekt wird von Berlino Magazine betrieben, seit Jahren Orientierungspunkt für alle Italiener und italienbegeisterte Deutsche, die sich über Berlin und Deutschland informieren möchten. Durch True Italian will Berlino Magazine ein Netzwerk italienischer Gastlokale schaffen, deren Produkte, Zutaten, Gerichte und Philosophie der echten italienischen Esskultur entspringen. 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.

72 hrs True Italian Food

Vom 22. bis 25. September 2016, von Donnerstag Abend bis Sonntag Abend

In allen True Italian Restaurants in Berlin (entdecken Sie alle [auf der Karte](#))

In jedem Restaurant 6€ für True Italian-Gericht + Weinglas/Cocktail/alkoholfreies Getränk

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