



Margherita, marinara, napoletana, capricciosa, quattro stagioni, prosciutto e funghi, ortolana: indipendentemente da quale sia il suo condimento, **la pizza è il simbolo dell'italianità per eccellenza**. La **True Italian Pizza Week Berlin** intende celebrare uno degli emblemi della cultura gastronomica del Belpaese con un'iniziativa speciale che coinvolgerà le migliori pizzerie della capitale tedesca.

**L'evento.** La True Italian Pizza Week Berlin si svolgerà dal 6 al 12 aprile 2017 in ognuno dei locali partecipanti all'evento. I berlinesi potranno recarsi nelle pizzerie coinvolte e richiedere il menù dell'evento: sarà possibile gustare un'autentica pizza italiana (a scelta tra due tipologie) accompagnandola a una birra o una bibita analcolica al prezzo esclusivo di 10€. Sponsor dell'evento sono [Lavazza](#) e [Amaro Lucano](#). Per questo in alcuni locali è incluso nell'offerta anche un digestivo Amaro Lucano e si può ordinare un caffè Lavazza al prezzo aggiuntivo di 1€. Sulla scia del successo della 72hrs True Italian Food (22-25 settembre 2016), l'evento intende promuovere l'eccellenza e la varietà della vera cucina italiana a Berlino. Media partner dell'evento sono [Berlino Magazine](#) e [I Heart Berlin](#).

**La mappa.** Durante i sette giorni della manifestazione True Italian Pizza Week, i berlinesi avranno a disposizione una mappa ricalcata su quella dei trasporti di Berlino, in cui le stazioni saranno sostituite dalle pizzerie partecipanti con le rispettive pizze in offerta. La mappa sarà un oggetto da conservare e utilizzare anche dopo l'evento: la selezione delle migliori pizzerie italiane della capitale tedesca proposta da True Italian servirà ai berlinesi per orientarsi nell'ampia offerta gastronomica della città.

**Il progetto True Italian.** [True Italian](#) è un network che mira a preservare gli autentici locali italiani a Berlino attraverso il marchio e una serie di iniziative ed eventi durante l'anno. Il progetto viene portato avanti da Berlin Italian Communication/Berlino Magazine. True Italian sono tutti quegli ambasciatori della cucina italiana che, a partire dalla scelta degli ingredienti, dimostrano quotidianamente il proprio impegno per la diffusione del mangiare bene. 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. Originalità delle ricette e ingredienti di qualità: queste sono le due parole chiave dei ristoranti True Italian.