

## **True Italian Pasta Week: Wir feiern die Vielfalt der authentischen italienischen Pasta in Berlin**

Lasagne mit Kürbis und Trüffel, Hausgemachte Pizzoccheri mit Latteria-Käse, Kartoffeln, Knoblauch, Butter und Pfeffer, Schwarze Culurgiones aus Tintenfishteig gefüllt mit Oktopus und Kartoffeln, Amatriciana alla Lucana, Frische Spaghetti alla Norma in einer Auberginenrolle mit geräuchertem Provola, Fettuccine mit Entenragout, Frische Orecchiette mit Fenchelsalsiccia, Selleriecreme und Crumble aus hausgemachten Taralli... Die [True Italian Pasta Week](#) vom 22. bis zum 28. November 2021 möchte die Vielfalt der italienischen Pasta in ausgewählten italienischen Restaurants in Berlin feiern. Trattoria Muntagnola, DocG, Mani in Pasta und Vino e Basilico sind nur einige der Restaurants, die leckere und besondere Kombinationen zum Entdecken bieten werden. Vor allem in der Gastroszene ist in den letzten Monaten Kartenzahlung immer mehr gefragt. Daher freuen wir uns, dass SumUp, Anbieter von umfassenden Zahlungslösungen vor allem für kleine Händler, die True Italian Veranstaltungen aus voller Überzeugung zum wiederholten Male unterstützt. Anlässlich des Events wird auch ein Foto-Wettbewerb organisiert: Man kann einen Aufenthalt für zwei Personen in einem Hotel in Bari, Hauptstadt der Orecchiette, gewinnen.

**Das Event.** Eine Woche lang werden [33 der besten Italienischen Restaurants in Berlin](#) ein Pastagericht (zur Auswahl zwischen zwei exklusiven Rezepten) zusammen mit einem Getränk (einem Aperol Spritz oder einem Glas Wein) für 14 Euro anbieten. Das Angebot gilt in allen italienischen Restaurants, die am Event teilnehmen. Um eine der angebotenen Kombinationen zu kosten, reicht es, in einem dieser Restaurants nach dem True Italian-Angebot zu fragen. Das Event wird von True Italian im Rahmen der "Woche der italienischen Küche in der Welt" veranstaltet. Partners sind [Aperol](#), [SumUp](#), [PayNowEatLater](#), [Acqua Panna & S. Pellegrino](#), [Mammafiore](#), [Jimmy Tartufi](#), [Montanari & Gruzza](#), [Pasta Armando](#) und das Hotel [Palazzo Calò](#) in Bari.

**Welche Pastasorten kann man beim Event kosten?** Die True Italian Pasta Week möchte die Pasta in jeder Form feiern. Dabei sind drei verschiedene Sorten traditioneller frisch handgemachter Pasta: Aus Eiern und Mehl (Tagliatelle, Fettuccine, Lasagne, Ravioli und alle

anderen Arten gefüllter Pasta), oder aus Hartweizengrieß und Wasser (Orecchiette) oder aus Kartoffeln (Gnocchi). Man kann aber auch Culurgiones (sardische Ravioli), Pizzoccheri (Nudeln aus Lombardei) und einige Sorten "trockener" Pasta aus handwerklicher Herstellung probieren. In Deutschland beträgt übrigens der durchschnittliche Pastaverbrauch um die 8,5 Kilogramm pro Person im Jahr (in Italien sind es ca. 23 Kilogramm).

**Die Karte.** Um alle am Event teilnehmenden Restaurants auf einen Blick zu finden, wird eine, dem Berliner U-Bahn-Plan nachempfundene Karte angefertigt, auf der die True Italian Restaurants neben den U-Bahn-Stationen eingezeichnet sind. Die Karte ist entweder als [herunterladbare PDF](#) oder in einer Papierversion als Flyer in den teilnehmenden Lokalen verfügbar. Für alle, die es lieber auf dem Handy haben, gibt es eine [Google Map-Karte](#).

**Mit Karte, bitte.** In vielen teilnehmenden Restaurants kann durch die Kooperation mit SumUp bargeldlos per Kartenterminal bezahlt werden, sodass jede Bezahlung ganz einfach via Karte, Mobiltelefon und am besten kontaktlos möglich ist. Anhand einer aktuellen Auswertung von SumUp zeigt sich, dass beispielsweise die durchschnittlichen Transaktionen pro Händler in Berlin schon jetzt fast doppelt so hoch sind wie im übrigen Bundesgebiet. Allein im Jahr 2021 wurde mehr als jede zweite Kartenzahlung (59 Prozent) demnach in der Bundeshauptstadt kontaktlos getätigt.

**Das Projekt True Italian.** True Italian ist ein Netzwerk italienischer Gastlokale in Deutschland, deren Produkte, Zutaten, Gerichte und Philosophie der echten italienischen Esskultur entspringen. Das Projekt wurde 2015 von [Berlin Italian Communication](#) mit dem Ziel gestartet, italienische Gastronomen zu bewahren. Wenn wir über True Italian sprechen, geht es nicht um die Nationalität des Kochs oder des Besitzers, sondern um den Ansatz der italienischen Küche. Dieser bedeutet Originalität in den Rezepten und hochwertige Zutaten: Beides sind für uns Schlüsselaspekte wahrer italienischer Restaurants.

### **True Italian Pasta Week Berlin 2021**

22. - 28. November 2021

In den 33 teilnehmenden Lokalen, [hier](#) die Liste mit allen Spezialitäten

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