

True Italian Pasta Week: celebriamo la varietà della buona ed autentica pasta italiana a Berlino

Lasagne al tartufo e zucca, pizzoccheri fatti a mano con formaggio latteria, patate, aglio, burro e pepe, culurgiones con impasto al nero di seppia ripieni di polpo e patate, amatriciana alla lucana, spaghetti fresco alla Norma in involtino di melanzane con provola affumicata, fettuccine al ragù di anatra, orecchiette fresche con salsiccia al finocchio, crema di sedano rapa, crumble di tarallo artigianale e molto altro... Per celebrare il simbolo della cucina italiana per eccellenza, True Italian organizza un evento dedicato alla migliore pasta che si possa trovare a Berlino: la [True Italian Pasta Week](#) dal 22 al 28 novembre. Dalla Trattoria Muntagnola a Docg passando per Mani in Pasta e Vino e Basilico: per una settimana i ristoranti partecipanti proporranno un bis di ricette veramente originali tutte da scoprire. Negli ultimi mesi i pagamenti con carta sono diventati sempre più popolari, soprattutto nel panorama della ristorazione. Siamo quindi lieti che SumUp, fornitore di soluzioni di pagamento contactless in particolare per i piccoli commercianti, supporti ancora una volta gli eventi True Italian con piena convinzione. In occasione dell'evento sarà organizzato anche un contest fotografico il cui premio è un soggiorno di tre notti per due persone nella capitale delle orecchiette fatte a mano: Bari.

L'evento. Per una settimana [33 tra i migliori ristoranti italiani a Berlino](#) offriranno un piatto a base di pasta (a scelta tra due ricette veramente particolari) e una bevanda (Aperol Spritz o un bicchiere di vino) a soli 14 €. L'offerta sarà valida in tutti i ristoranti italiani partecipanti all'evento e per partecipare basterà recarsi in uno di questi e chiedere il piatto dell'evento. La True Italian Pasta Week è un'iniziativa organizzata all'interno del progetto [True Italian](#) per la Settimana della cucina italiana nel mondo. Partner di questa edizione sono [Aperol](#), [SumUp](#), [PayNowEatLater](#), [Acqua Panna & S. Pellegrino](#), [Mammafiore](#), [Jimmy Tartufi](#), [Montanari & Gruzza](#), [Pasta Armando](#) e l'hotel [Palazzo Calò](#) a Bari.

Che tipo di pasta si potrà assaggiare durante l'evento? L'evento intende celebrare la pasta in tutte le sue forme. Tra le ricette proposte per l'evento sarà possibile trovare la classica

pasta fresca fatta in casa con farina e uova (tagliatelle, fettuccine, lasagne, spaghetti alla chitarra, ravioli ed ogni tipo di pasta ripiena), la pasta fatta a mano con farina di semola e acqua (orecchiette), gli gnocchi di patate, i pizzoccheri, i culurgiones e anche alcuni tipi di pasta secca artigianale. In Germania la media del consumo di pasta è di 8,5 kg a persona all'anno (in Italia circa 25 kg).

La mappa. Per vedere subito dove si trovano tutti i locali partecipanti all'evento è stata realizzata una mappa ricalcata su quella dei mezzi pubblici di Berlino che indica zona per zona tutti i locali con relativi indirizzi e le specialità. La mappa è disponibile sia come [PDF scaricabile](#), sia come [Google Maps](#), sia in versione cartacea come flyer reperibile nei locali partecipanti.

Con una carta, per favore. In molti dei ristoranti aderenti, grazie alla collaborazione con SumUp che ha fornito i lettori di carte, è possibile effettuare pagamenti cashless utilizzando la carta o il proprio smartphone. Un'analisi attuale di SumUp mostra che, ad esempio, le transazioni medie per rivenditore a Berlino sono già quasi il doppio rispetto al resto della Germania. Solo nel 2021, nella capitale tedesca, più di un pagamento su due con carta (59 per cento) è stato effettuato contactless.

Il progetto True Italian. True Italian è un network fondato nel 2015 dall'azienda [Berlin Italian Communication](#) che mira a preservare gli autentici locali italiani a Berlino attraverso il marchio (registrato presso il Deutsches Patent- und Markenamt e l'EUIPO) e una serie di iniziative ed eventi durante l'anno. 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. Quando parliamo di True Italian al centro non c'è la nazionalità del cuoco o del proprietario, ma l'approccio alla cucina. Originalità delle ricette e ingredienti di qualità: queste sono le due parole chiave dei ristoranti True Italian.

True Italian Pasta Week Berlin 2021

Dal 22 al 28 novembre 2021

Nei 33 ristoranti partecipanti, [qui](#) la lista completa con specialità

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