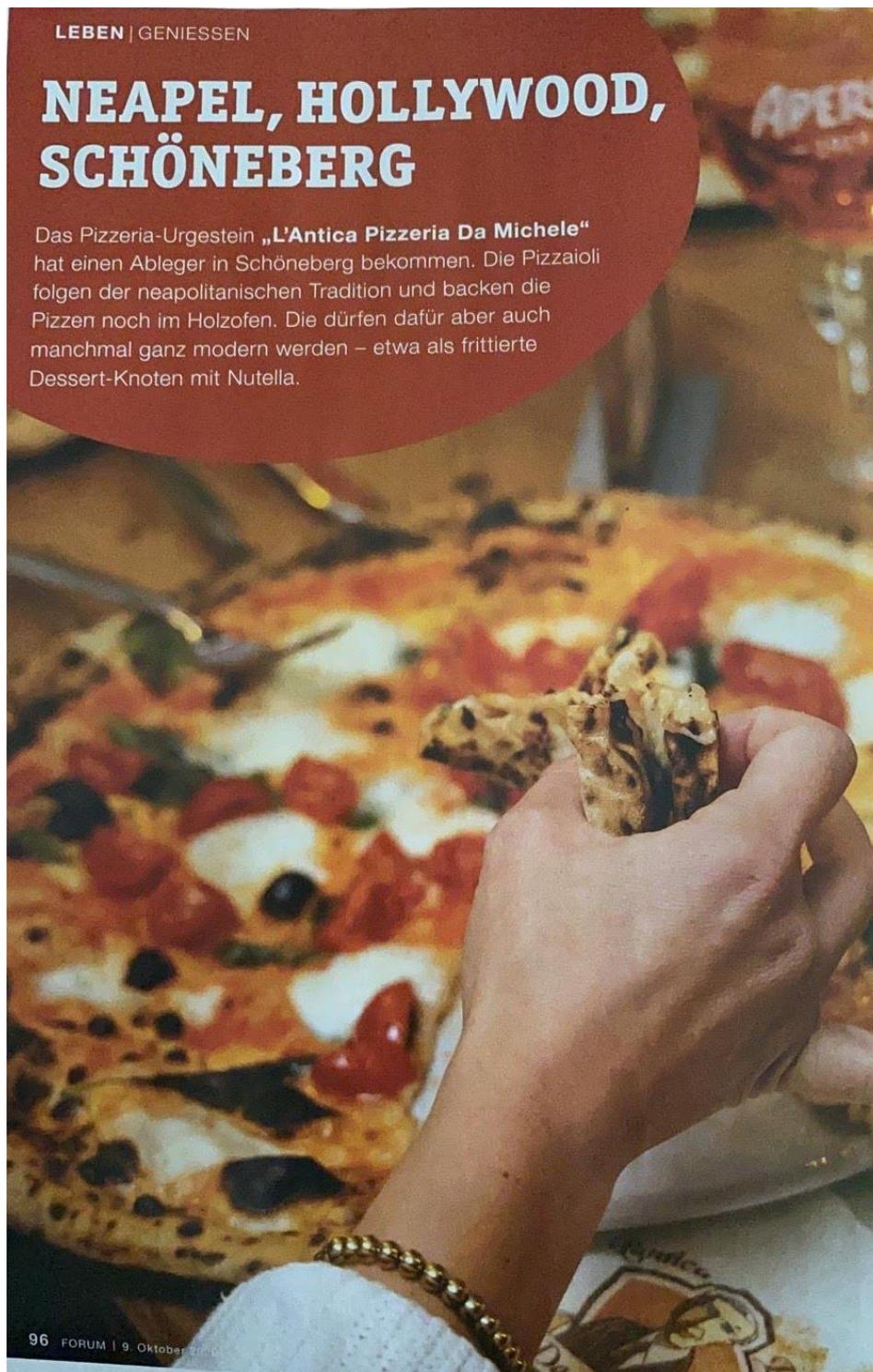


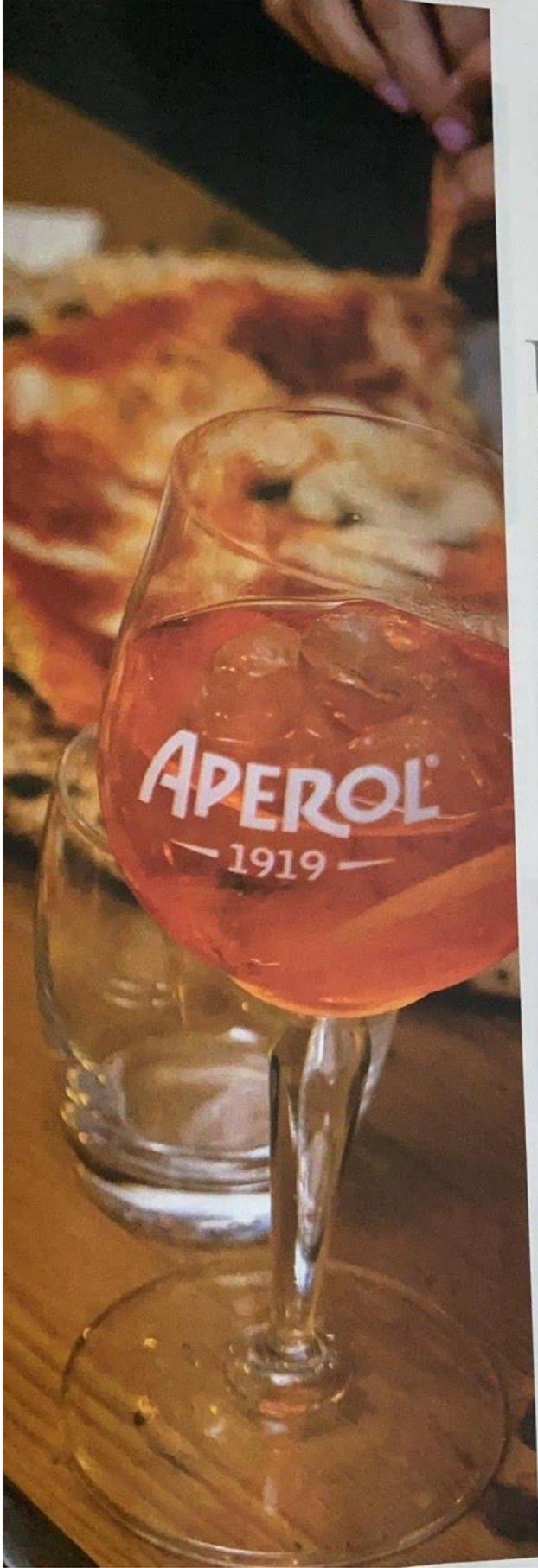
# True Italian Pizza Week 2020 - Press review

## Berlin

### Printed paper

Forum Magazine, October 9th: "Neapel, Hollywood, Schöneberg"





Gastronomie  
à la Ute Schirmack

Über den Tellerrand hinausragende Marinara und Margherita, gute Laune und beglückte, Pizza essende, schwatzende Menschen an den Tischen: „L'Antica Pizzeria Da Michele“ aus Neapel bringt süditalienisches Lebens- und Essgefühl nach Schöneberg. Doch die Pizzeria hatte keinen ganz unbeschwerten Start. Am 18. Februar war Eröffnung, am 12. März gleich wieder Schluss. Zwei Monate coronabedingte Pause mögen angesichts der 150-jährigen Tradition der Pizzeria, die „dal 1870“ als Zeitangabe mit im Logo führt, kurz wirken. Für Roberta Marcone, Mitinhaberin und Restaurantleiterin in Berlin, bedeuteten sie dennoch ein Neujustieren des Konzepts.

**VON 17.30 UHR  
BIS 19.30 UHR IST  
FAMILIENZEIT**

„Vorher saß man wie in Neapel mit vielen an langen Tischen“, erzählt sie. „Man teilt die Pizza, isst, trinkt, redet.“ Daran war beim Restart am 15. Mai in dieser Form nicht mehr zu denken. Die Tische im weitläufigen Innenraum sind jetzt auseinandergezogen. Sie bieten 52 statt 90 Gästen Platz. Im Sommer wurden sie auf den Gehweg gestellt und erzeugten sofort südländisches Flair.

Sollte ursprünglich alles möglichst spontan sein, wird jetzt mit vielen Reservierungen und eineinhalbstündigen Zeit-Slots gearbeitet. Roberta Marcone, die aus Neapel stammt, erkor Berlin als „international capital of Europe“ für die erste „Da Michele“-Filiale in Deutschland aus. Sie trifft im Kiez nun weniger auf junge, internationale Gäste und Touristen. „Wir haben viele ältere Gäste, zahlreiche davon aus dem Viertel“, sagt sie. „Ich habe jetzt aber mehr Zeit, mit ihnen zu sprechen und sie besser ken-

nenzulernen.“ Nach Schul- oder Kita-Schluss sind das zum Beispiel Eltern mit ihren Kindern. „Von 17 bis 19.30 Uhr ist Familienzeit.“ Außerdem wird etwa ein Drittel der Pizzen außer Haus verkauft. Ein Trend, der sich im Herbst und Winter verstärken dürfte.

## DAS GRUNDREZEPT IST HEILIG

Wir starten bei unserem Besuch – noch an einem warmen Abend – vor dem Lokal an der Fritz-Reuter-/Ecke Kärntener Straße mit einem mir bislang unbekanntem neapolitanischen Snack. Eine Frittatina liegt neben einem beeindruckend dekorativen Spritzer von Tomaten-Püree sowie Basilikum-Tupfern auf dem Teller. Wer die kross frittierte Hülle aufbricht, blickt auf das schlotzige Innenleben – Nudeln mit Béchamelsauce, Erbsen, Hack und Tomate. „Eine Pasta-Boulette!“, entfleucht es mir. Aus dem Kontrast von kross und cremig, gepaart mit der Wohlfühl-Kombi aus Tomaten-Umami, ein bisschen Gemüse und Fleisch bezieht dieses Street-food seinen Reiz.

Wir begehen den Fehler, jede ein ganzes Exemplar von Camembert-Größe erfreut aufzuessen. Das setzt für die anschließende Pizza-Runde eigentlich eine zwischenzeitliche Bergwanderung vor-



Von links: Serviceteam mit Pasquale Tanzi, Chiara Giordana, Eigentümerin Roberta Marcone und Simone Patella

aus. Die Zeit haben wir nicht, aber wir sind trainierte Esserinnen und stellen uns jeder Herausforderung!

Die „Da Michele“-Pizzen sind mit ihrer zwölfstündigen Teigführung, in ihrer Herstellung und in der Verwendung traditioneller süditalienischer Produkte ganz nah dran am Jahr 1870. Damit das so bleibt, ist es obligatorisch, überall dasselbe Mehl, Öl, Tomaten, Mozzarella und Pecorino zu verwenden. „L'Antica Pizzeria Da Michele“ ist inzwischen nicht

nur ein italienweit agierendes, sondern ein internationales Unternehmen: Es gibt Franchise-Filialen in Rom, Verona, Florenz, auf Sardinien. Und in Dubai, Japan und Hollywood. Der beschauliche Wohnkiez zwischen S-Bahnhof Schöneberg und Hauptstraße, der bislang nicht gerade als kulinarisches Epizentrum von sich reden machte, in einer Reihe mit Hollywood – das hat was!

Im ursprünglichen „Da Michele“ in Neapel gibt es nur vier Pizzen, darunter Margherita und Marinara. An den anderen Orten dürfen sie variiert und an die regionalen Gepflogenheiten angepasst werden. „Wir können Zutaten hinzufügen“, sagt Roberta Marcone. „Aber nichts weglassen.“ Eine für Berlin passende vegane Pizza hat „Da Michele“ mit der klassischen Marinara von Hause aus im Angebot. Auf den Teig kommen nur Tomatensauce, Oregano, Knoblauch und Sesamöl. Kein Olivenöl; es würde das knapp eine Minute lange Backen bei 500 Grad Celsius nicht gut verkraften.

Soeben ist eine weitere vegetarische Rote in Berlin auf die Karte gesetzt worden. Auf die Tomatensauce kommt gebratenes Gemüse zum Liebhabern: Auberginen, Paprika, Brokkoli und außerdem Champignons. Zudem werden die Vorspeisen um Veganes aus typisch neapolitanischen Gemüsesorten ergänzt: Zu Pizzabrot-Stücken werden eine Auberginen- oder eine Paprika-Creme gereicht.

Wir haben bei unserem Besuch unser Auge auf die alle zwei Wochen wechsl-

Gebacken werden die Leckereien im Steinofen, etwa Pizza mit Salsiccia und Friarielli (rechts)





de „Speciale“ geworfen, in diesem Fall eine Capricciosa. Die „Kapriziöse“ ist eine tomatige Pizza – mit Kochschinken, Champignons, Artischocken, Oliven sowie Mozzarella Fior di Latte belegt. Unser spontaner Liebling ist eine andere Weiße, eine Friarelli e Salsiccia. Leicht herber wilder Brokkoli und würziges Würstbrät kuscheln sich in eine üppige Fior-di-Latte-Schicht ein. Das ist eine sehr glücklich machende Kombination!

Weil die Pizzen ausufernd über den Tellerrand hängen, fragen wir unsere Begleiterin Sara Trovatelli von der Berliner Kulinarik-Interessenvertretung True Italian Food, wie sich Pizza eigentlich traditionell, korrekt und womöglich kleckerfrei essen lässt. Messer und Gabel? Viertel oder Achtel in der Hand mit Abbeißen? „In Viertel geschnitten und dann zusammengeklappt esse ich sie meistens“, sagt sie. In Neapel wird sie dagegen meist als „Pizza a Portafoglio“ als Ganzes wie eine Brieftasche zweimal zusammengeklappt und aus dem Papier in der Hand gegessen.

Nach jeweils einem Viertel von der Capricciosa und der Friarelli e Salsiccia kapitulieren wir vorerst und müssen eine Pause einlegen. Freunde der gepflegten morgendlichen kalten Pizza kommen bei „Da Michele“ auf ihre Kosten: Es bleiben genügend wohlschmeckende Reste zum Einpacken und Vespere übrig. Da aber

die kulinarische Berichterstattungspflicht, wollen wir noch von einer Margherita vor Ort probieren. „Ich lasse euch eine Baby-Margherita bringen“, kündigt Roberta Marcone an.

Die nur mit Tomaten, Fior di Latte und Basilikum belegte und der italienischen Königin Margherita zu Ehren benannte Super-einfach-Pizza im Tricolore-Look gibt es so nicht offiziell auf der Karte. Sie wird aber auf Nachfrage für die Kinder gebacken. Wow, sie ist allerdings immer noch formatfüllend tellergroß. „Das ist eine neapolitanische

babypizza, keine deutsches!“, bemerkt die begleitende Freundin. Wir sind uns sicher: Ganz gleich ob Kind oder

Erwachsener: In jede Italienerin und jeden Italiener passt mehr hinein als ihr oder ihm von außen anzusehen ist!

Sara Trovatelli hat uns zu „Da Michele“ begleitet, um mit Roberta Marcone letzte Absprachen für die nächste True Italian Pizza Week vom 15. bis 21. Oktober zu treffen. 30 „wahrhaft italienische“ Pizzerien haben sich zusammengenommen, um binnen einer Woche zu zeigen, wie viel Italien in Berlin steckt. Für zwölf Euro gibt es einen Aperol Spritz plus eine von zwei zur Auswahl stehenden Pizzen als Angebot in jedem Lokal. „Es machen immer mehr neue Pizzerien mit“, stellte Trovatelli fest, die die Berliner „Pizza Week“ im vierten Jahr orga-

nisiert. „Sie sind oft ganz strikt mit ihren Ansprüchen.“ Nicht dass jemand auf die Idee käme, eine römische mit einer neapolitanischen Pizza zu verwechseln. Oder eine erst nach dem Backen belegte Pinsa mit einem Stück vom Blech geschnittener Pizza a taglio.

Nächster Halt Pizza: Als Wegweiser zu den teilnehmenden Pizzerien dienen die typischen „True Italian“-Flyer im U-Bahn-Linien-Look. Die True Italian Pizza Week ist ein inzwischen bundesweites Probieren-geht-über-Studieren-Erfolgsmodell. Sie findet parallel in neun weiteren Großstädten wie etwa Frankfurt, München, Hamburg und Leipzig statt.

Ob „Nodini“ als „Pizza Week“-Special im „Da Michele“ mitspielen? Die kleinen Knoten knuspern wir zum Abschluss unserer persönlichen True Neapolitan Pizza Night weg.

Wir wissen nun: Frittiertes Pizzateig in Süß schmeckt. Sehr gut sogar. Schön, dass er in kleinen Schleifen gereicht wird, denn er wird noch üppig von Nutella und Puderzucker getoppt. Wenn Signore Michele das wüsste! Ende des 19. Jahrhunderts ahnte er in Neapel wahrscheinlich nichts davon, dass Streifen von heißen Hefefladen einmal in Fett gebacken und mit Schokocreme beträufelt werden würden. „Essen mit Nutella ist in Italien im Moment total angesagt. Nicht nur auf Pizza“, weiß Roberta Marcone. Wir sind also mittendrin, mitten in Schöneberg und im Trend und finden den sogar ziemlich gut. ●

*Ute Schirmack ist Journalistin und Autorin. In „ihrer“ Stadt Berlin hat sie seit vielen Jahren kulinarische Entwicklungen in der Gastronomie und im Handel im Blick.*

#### INFO

##### L'Antica Pizzeria Da Michele

Fritz-Reuter-Straße 7  
10827 Berlin-Schöneberg  
Telefon 0157-5812325  
Facebook: [www.facebook.com/damichelerberlin/](http://www.facebook.com/damichelerberlin/)  
Öffnungszeiten: Di. bis Fr. 17 bis 23 Uhr, Sa. und So. 15 bis 23 Uhr

##### True Italian Pizza Week

15. bis 21. Oktober 2020  
[www.trueitalian.top/events/pizza-week-berlin20](http://www.trueitalian.top/events/pizza-week-berlin20)  
Instagram: @trueitalian.top

Online

Mit Vergnügen: "Heute startet die True Italian Pizza Week Berlin"

<https://mitvergnuegen.com/2020/true-italian-pizza-week/>

GUIDES PODCASTS KARTE

Mit Vergnügen  
BERLIN

## True Italian Pizza Week: Eine Woche im Zeichen der Pizza



Es gibt Events, auf die freue ich mich jedes Jahr aufs neue. Die "True Italian Pizza Week" gehört definitiv dazu und steht ganz weit oben auf der Liste. Vom 15. bis zum 21. Oktober 2020 dürfen sich Pizza-Liebhaber\*innen freuen, denn dann feiern die besten Pizzerien Berlins – und Deutschlands, die Pizza Week findet dieses Jahr zum ersten Mal auch außerhalb von Berlin in acht weiteren Städten statt – einen der leckersten Italien-Importe: die Pizza!

I Heart Berlin: "TRUE ITALIAN PIZZA WEEK BERLIN: PIZZA+DRINK=12 €"

<https://www.iheartberlin.de/events/true-italian-pizza-week-berlin-pizzadrink12-e/?fbclid=IwAR0nkpADL4ZzDND5E0dyiAolt5PdTvIKeiESp6h-Li1dw1lyq3vBHrTmvJo>

Berlin Loves You:

“TRUE ITALIAN PIZZA WEEK – TRY BERLIN’S BEST FOR LESS”

<https://berlinlovesyou.com/true-italian-pizza-week-2020/?fbclid=IwAR1ixgVq-NEBGcN94bLlpVVmZniSauaidybP7AqkraTwYFTi1sypmLyunc>



**HUNGRY**  
**TRUE ITALIAN PIZZA WEEK – TRY BERLIN’S BEST FOR LESS**  
By Tom Taylor · October 12, 2020

For one week only, enjoy 30 of Berlin’s best pizzerias at a lovingly discounted rate.

Berlin’s pizza scene has never been better. Who needs to go to Naples when we have pizza places as good as Futura, Malafemmena and Monella? Naples’ famous Da Michele restaurant has even just opened a branch in Schöneberg. The pizza scene has been given a much-needed kick up the arse, and everyone selling slices in the city has had to seriously up their game. And they have.

“DA MICHELE: 150 YEARS OF PIZZA TRADITION, NOW IN BERLIN”

<https://berlinlovesyou.com/da-michele-berlin/>

Berlin Amateurs: “¿Preparado para la True Italian Pizza Week Berlin 2020?”

<http://www.berlinamateurs.com/preparado-para-la-true-italian-pizza-week-berlin-2020/>

La 4.ª edición de la **True Italian Pizza Week Berlin** tendrá lugar del 15 al 21 de octubre en los 30 restaurantes participantes (y simultáneamente en Hamburgo, Colonia, Leipzig, Fráncfort del Meno, Düsseldorf, Stuttgart y Múnich). Aprovechar la oferta es muy fácil: visita uno de los restaurantes participantes durante la semana del evento y pide el menú True Italian Pizza Week con dos variedades de pizza diferentes (siempre hay disponible una opción vegetariana o vegana), y un Aperol Spritz o una bebida sin alcohol por solo 12 euros.



LadoBerlin: "Pizza Week y un viaje a Napoles"

<https://www.ladoberlin.com/2020/10/pizza-week-alemania-y-un-viaje-a-napoles/>

Amour Food: "Vom 15. bis zum 21. Oktober 2020 feiern die besten Pizzerien Deutschlands das Symbol der italienischen Küche"

<https://amourfood.twoday.net/stories/1022679312/main>

Schillers Gourmetreisen: "Deutschland feiert die Pizza"

<https://www.schillers-gourmetreisen.de/deutschland-feiert-die-pizza/>

Berliner Lokalnachrichten: "True Italian Pizza Week vom 15. bis 21. Oktober – dieses Jahr in ganz Deutschland"

<https://www.berliner-lokalnachrichten.de/ratgeber/essen-trinken/true-italian-pizza-week-vom-15-bis-21-oktober-dieses-jahr-in-ganz-deutschland/34069/>

Tour Berlino: "LA FESTA DELLA PIZZA ITALIANA – TRUE ITALIAN PIZZA WEEK 2020"

[https://www.tourberlino.it/dove-mangiare-e-bere-a-berlino/true-italian-pizza-week-2020/?fbclid=IwAR3s-\\_2t2zEv2UXpNzvgWcfMWA0\\_1Au2U3lca3ZRvdFRJopRfnQgMHh3WxA](https://www.tourberlino.it/dove-mangiare-e-bere-a-berlino/true-italian-pizza-week-2020/?fbclid=IwAR3s-_2t2zEv2UXpNzvgWcfMWA0_1Au2U3lca3ZRvdFRJopRfnQgMHh3WxA)

Aperitivista: "72 hours True Italian Food Festival 2020: Eine Reise durch die echte italienische Küche in Berlin"

<https://aperitivista.com/2020/09/22/72-hours-true-italian-food-festival-2020-eine-reise-durch-die-echte-italienische-kueche-in-berlin/>

## Radio

94,3 rs2: "True Italian Pizza Week startet"

<https://www.rs2.de/programm/news-service/true-italian-pizza-week>



## True Italian Pizza Week startet

*Lust auf 'ne Pizza in der Mittagspause oder zum Abendessen?*

*Dann ab mit Dir zur "True Italian Pizza Week"!*

Die True Italian Pizza Week 2020 findet in Berlin vom 15. bis zum 21. Oktober in ausgewählten Pizzerien statt. Während dieser Woche kannst Du in den beteiligten Restaurants ein spezielles Menü probieren: eine authentische italienische Pizza zusammen mit einem Aperol Spritz für nur 12€.

Wo, findest Du hier:  
[trueitalian.top](http://trueitalian.top)

# Instagram

Berlin Foodguide (117k followers)



**berlinfoodguide** • Segui già  
Rosenhöfe

**berlinfoodguide** \*Anzeige\*  
Foodies aufgepasst! 🍕 Heute dreht sich bei uns alles um @TrueItalianFood 🇮🇹 Oder besser gesagt um die True Italian Pizza Week 🍷🔥 Denn ab heute wird es italienisch, lecker und richtig gut für euren Geldbeutel! 😊 Im Zuge der eben genannten Kampagne haben sich nämlich die besten Pizzerias der Stadt mit @TrueItalianFood zusammengetan 🤝 Das Ergebnis: Eine Pizza eurer Wahl inklusive Aperol Spritz für 12€ 🤯 Mega, oder?! 🙌 Dabei könnt ihr aus zwei verschiedenen Pizzen wählen und euch den köstlichen Geschmack Italiens und feinsten Zutaten auf der Zunge zergehen lassen 🇮🇹 Unter anderem mit dabei ist @Tinys\_Pizza in den Rosenhöfen, die...

🍷 Piacce a **andrea\_d\_addio** e altri 754  
15 OTTOBRE

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

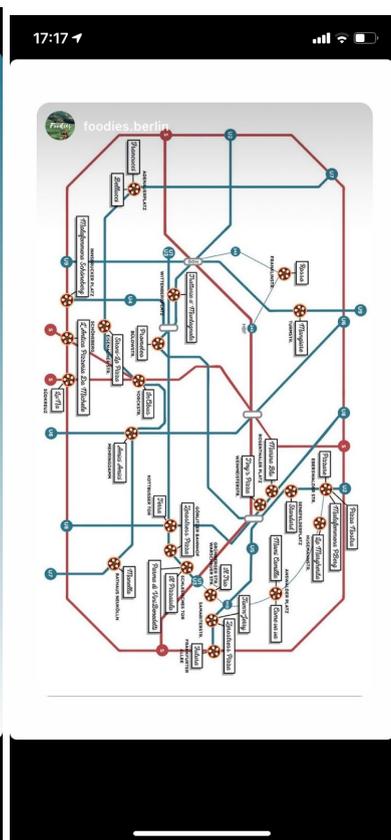
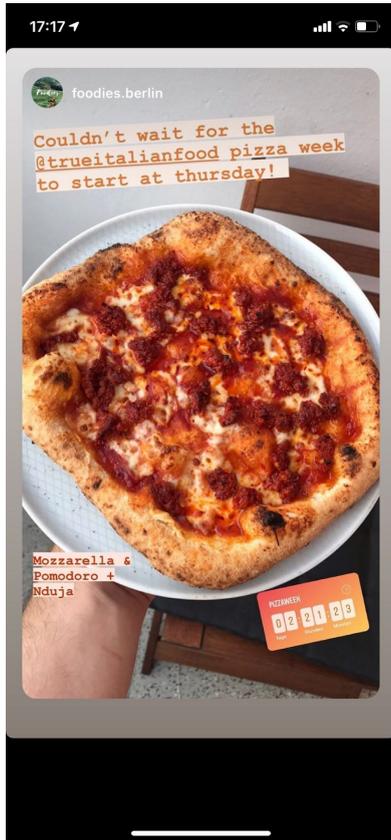




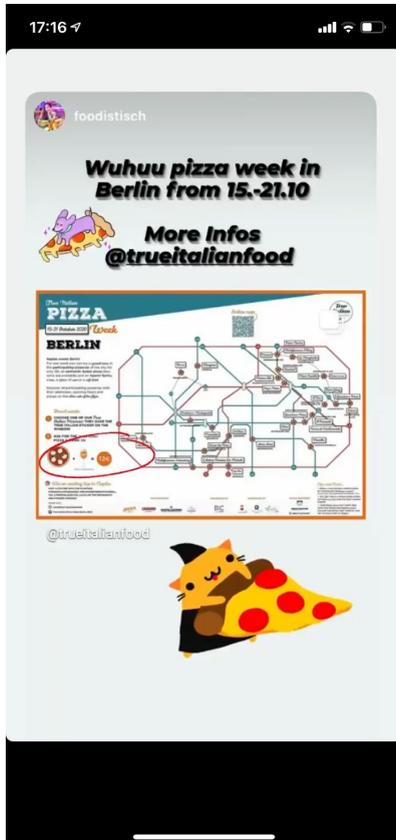
Qiezz (10k followers)



Foodies.berlin (9,1K followers)



Foodistisch (7,2K followers)



Chewchewpop (6.4k followers)



chewchewpop • Segui già  
IL PIZZAIOLO



chewchewpop IL PIZZAIOLO • [ad]  
@trueitalianfood Pizza Week is still on until Wednesday 21st! 🇮🇹🍕🍷 And that means you can get a special pizza 🍕 + a spritz/beer 🍷🍺 for 12€ at many selected locations across Berlin 😊. @ilpizzaioloberlin is one of them, and god, what a discovery 😊. They do Neapolitan style pizza with the perfect fluffy, airy, charred crust and the most flavorful toppings 😊. Every ingredient is imported from Italy 🇮🇹 and that definitely reflects on the flavors and the quality. That night we got to try many of their pizzas, among which pizza with figs and gorgonzola, with salsiccia e friarielli and olives... But my favorite remains the "Donna Sophia" with zucchini cream, mozzarella fior di latte 🍷 and Pizzaiolo's... 🍷

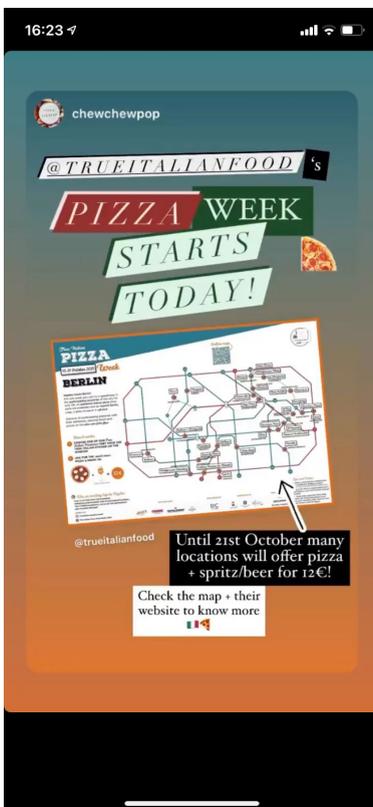


👍 Piace a zagara.berlin e altri 317

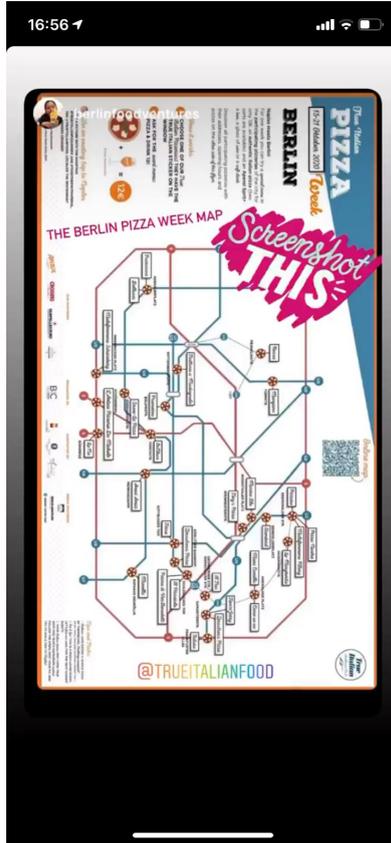
17 OTTOBRE

Aggiungi un commento...

Publica



Berlinfoodadventures (5,9k followers)



Food In Berlin (4,6K followers)



food\_in\_berlin • Segui già IL PIZZAIOLO

food\_in\_berlin [werbung] ITS BACK!!! THE @trueitalianfood PIZZA WEEK IS FINALLY ON 🍕🍷

from today until the 21.10 (wednesday) you can enjoy a pizza and an @aperol.de spritz for just €12 at participating restaurants 🥰 and the best thing is, this time round the participating restaurants aren't just in Berlin, but all over Germany!!! Check out @trueitalianfood's profile to see all the deets 📍

each restaurant has two pizzas on offer, at @ilpizzaioloberlin, for example, (pictured) you can either choose the Donna Sophia with zucchini cream, fior di latte,

♡ 💬 🚩 📌

👤 Piace a trueitalianfood e altri 230

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)





Marianne Rennella (3,8K followers)



marianne.rennella • Segui già ...  
PARMA di Vinibenedetti

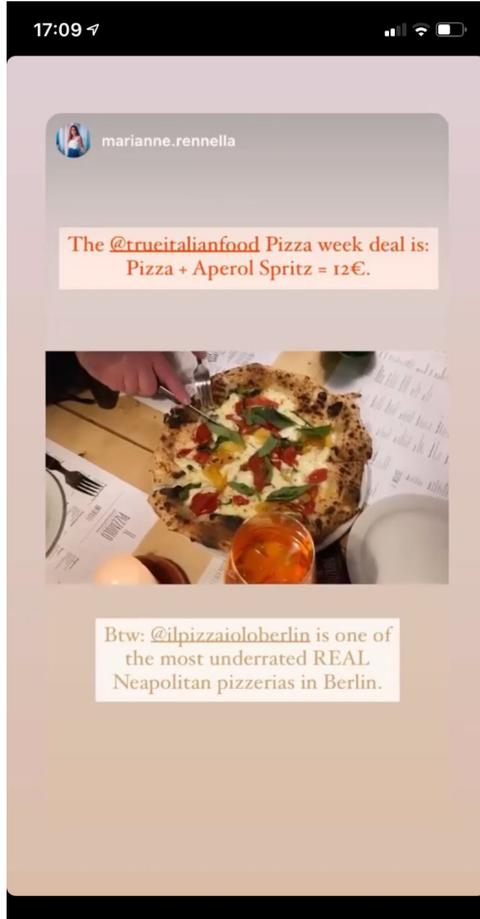
marianne.rennella Pizza is not an original answer to the question: what is your favourite food? Because everyone loves pizza — rightly so. My latest discovery is @parmadivinibenedetti in Wrangelstraße in Kreuzberg: a pizza with sourdough that really tastes like sourdough. It has become one of my absolute favourites in Berlin. On @nomyblog you can find my article about the restaurant and Philippe, the owner. Perfect timing to tell you, that the @trueitalianfood Pizza week starts TODAY! In 30 Italian pizzerias all over Berlin you can get a pizza plus Aperol Spritz for 12€. Check out the @trueitalianfood profile for the full list of the participating places and what kind of pizza they offer. 15th till 21st of October

👍 🗨️ 📌

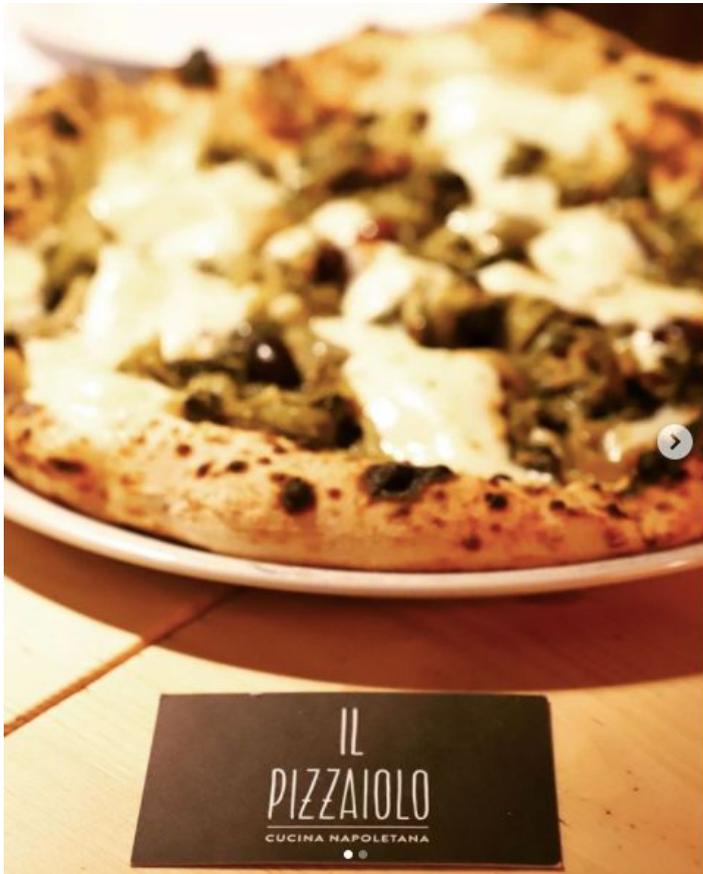
👤 Piace a zagara.berlin e altri 101

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



Berlin Loves You, 2,4 k:



 **berlinlovesyou** • [Segui](#) IL PIZZAIOLO ...

 **berlinlovesyou** We visited @ilpizzaioloberlin to sample two special pizzas they've created for True Italian Pizza Week.

This is the Scarola, which is topped with Provola, smoked Mozzarella, pickled endive and black olives. It's available for 12€ with a drink!

Pizza Week takes place across 30 of Berlin's best pizzerias and begins on Thursday 15th October. Follow @trueitalianfood for all the info.

#berlinlovesyou  
#trueitalianpizzaweek #berlin  
#berlinfood

 Piace a trueitalianfood e altri 27

11 OTTOBRE

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



 **berlinlovesyou** • [Segui](#) L'Antica Pizzeria Da Michele Berlin ...

 **berlinlovesyou** True Italian Pizza Week starts today! For just €12, you can eat the best pizza in Berlin while sipping an Aperol spritz. This is one of 2 pizzas Schöneberg's @damicheleberlin is offering and it's huge!

No matter where you live, you'll find a participating restaurant. Visit @trueitalianfood for more details.

#berlin #trueitalianpizzaweek  
#foodinberlin #pizza

3 sett.

 Piace a trueitalianfood e altri 21

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

# Munich

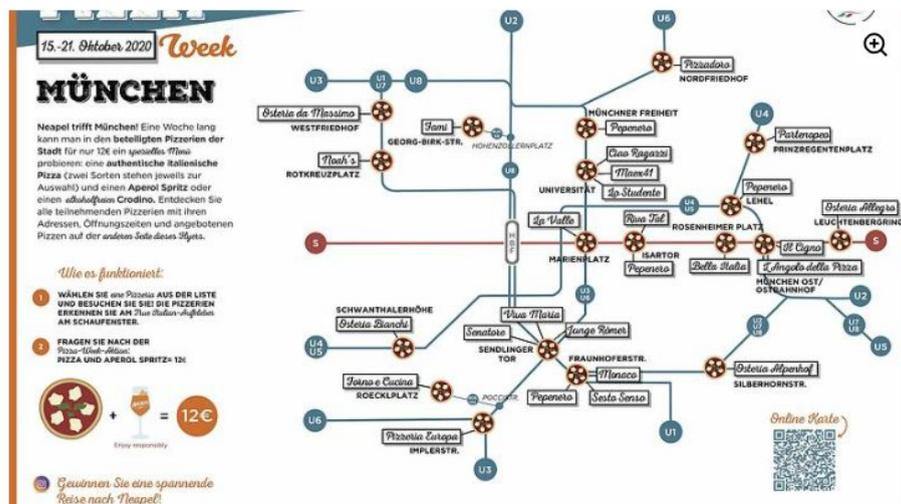
Online

Abendzeitung München: "True Italian Pizza Week" startet in München"

<https://www.abendzeitung-muenchen.de/muenchen/essenundtrinken/true-italian-pizza-week-startet-in-muenchen-art-674969>

## "True Italian Pizza Week" in München

Partner der Aktion sind auch die Italienische Botschaft in Berlin, die Gemeinde von Neapel und das italienischen Kulturinstitut von München. Die "True Italian Pizza Week" findet vom 15. bis zum 21. Oktober statt. Eine Eintrittskarte für das Event ist nicht erforderlich. Die teilnehmenden Lokale sind an einem entsprechenden Logo zu erkennen. Wer sich orientieren will: Auf dieser Karte sind die teilnehmenden Lokale im U-Bahnnetz aufgeführt.



In München: "München liebt Pizza: True Italian Pizza Week"

<https://www.in-muenchen.de/gastro/restaurants/true-italian-pizza-week-muenchen-liebt-pizza-90067245.html>

Nachrichten München: "Vom 15. bis zum 21. Oktober 2020 feiern die besten Pizzerien Deutschlands das Symbol der italienischen Küche"

<https://www.nachrichten-muenchen.com/vom-15-bis-zum-21-oktober-2020-feiern-die-besten-pizzerien-deutschlands-das-symbol-der-italienischen-kueche/136565/>

Ganz München: "Zum ersten Mal in München: True Italian Pizza Week: Vom 15. bis zum 21. Oktober 2020 feiern die besten Pizzerien Deutschlands das Symbol der italienischen Küche"

[https://www.ganz-muenchen.de/gastro/specials/news/true\\_italian\\_pizza\\_week.html?fbclid=IwAR3ArFr0mFAPNgB8BdX-4wTe4FOUllzN0a5Fhv7\\_5ntQ\\_cHhSS6WVweYOPc](https://www.ganz-muenchen.de/gastro/specials/news/true_italian_pizza_week.html?fbclid=IwAR3ArFr0mFAPNgB8BdX-4wTe4FOUllzN0a5Fhv7_5ntQ_cHhSS6WVweYOPc)

## Urban Pioneer: "True Italian Pizza Week in 9 deutschen Großstädten"

<https://www.urban-pioneer.com/menschen/true-italian-pizza-week/>

### URBAN PIONEER

Diese und weitere ausgefallene Varianten gibt es definitiv nicht jeden Tag und erst Recht nicht in Kombination mit einem Aperol Spritz für erschwingliche 12 Euro. 2019 nahmen in Berlin schon knapp 5.500 Gäste an der True Italian Pizza Week teil; Nun findet das Event erstmals auch außerhalb der Hauptstadt statt. Im Jahr der Corona-Krise kann die Gastronomie-Szene ganz besonders viele Pizza-Liebhaber gebrauchen, die sich das leckere Angebot nicht entgehen lassen und dabei ihre lokalen Restaurants unterstützen wollen.



## Charivari Radio: "Jetzt Gutscheine gewinnen: True Italian Pizza Week in München"

[https://www.charivari.de/radio/aktionen/true-italian-pizza-week-gewinne-jetzt-ein-pizza-essen-fuer-2-personen/9636891?fbclid=IwAR21E9WA5eNlGdAT1q6ED5zOVA2roBI0BH7j15aUoEe8U\\_UPC575mVcqV-s](https://www.charivari.de/radio/aktionen/true-italian-pizza-week-gewinne-jetzt-ein-pizza-essen-fuer-2-personen/9636891?fbclid=IwAR21E9WA5eNlGdAT1q6ED5zOVA2roBI0BH7j15aUoEe8U_UPC575mVcqV-s)

Vom 15. bis zum 21. Oktober in München

## Jetzt Gutscheine gewinnen: True Italian Pizza Week in München

Aktualisiert: 12.10.2020 - 11:23 | Anzeige

Pizza Salami, Margherita und Co. kennst du mittlerweile schon in und auswendig und du hast Lust etwas Neues zu probieren? Dann mach mit und gewinne einen Pizza-Gutschein für zwei Personen während der „True Italian Pizza Week“ – jetzt schnell bewerben.



My München: "Vom 15. bis zum 21. Oktober 2020 feiern die besten Pizzerien Deutschlands das Symbol der italienischen Küche"

<https://www.mymuenchen.de/vom-15-bis-zum-21-oktober-2020-feiern-die-besten-pizzerien-deutschlands-das-symbol-der-italienischen-kueche/>

## Instagram

Mit Vergnügen München (104k followers)



**DIE FOOD NEWS  
DES TAGES**

**VOM 15. BIS 21.10. FINDET DIE TRUE ITALIAN PIZZA WEEK STATT. IN DIESER WOCHE BEKOMMT IHR IN 27 MÜNCHNER PIZZERIEN EINE BESONDERE PIZZA UND EINEN APEROL SPRITZ FÜR 12 EURO. AM START SIND ZUM BEISPIEL PEPENERO, SENATORE, JUNGE RÖMER, OSTERIA BIANCHI, FAMI UND VIELE MEHR!**

*Mit Vergnügen*

mitvergnuegen\_muer • Segui già ...

mitvergnuegen\_muenchen • HAT DA JEMAND PIZZA GESAGT?

—  
—  
#mvm  
#muenchen #munich #instamunich  
#igersmunich #089 #munichstagram  
#visitmunich #münchen #munichlovers  
#munichgreatshots #munichworld  
#munichlove #diemünchnerwieder

1 sett.

weronika.dgaf Ein einziges Lokal hat eine vegane Pizza. Echt traurig. 

1 sett.  a 4 persone 

naedn wo finde ich die infos wer teilnimmt?    

  a foodstorming e altri 1.130

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento... 

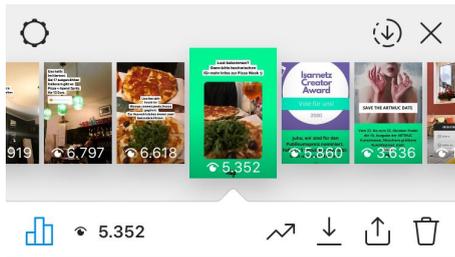
mitvergnuegen\_muenchen @TRUEITALIANFOOD

**FOOD NEWS  
DES TAGES**

Vom 15. bis 21.10. findet die True Italian Pizza Week statt. In dieser Woche bekommt ihr in 27 Münchner Pizzerien eine besondere Pizza und einen Aperol Spritz für 12 Euro. Am Start sind zum Beispiel Pepenero, Senatore, Junge Römer, Osteria Bianchi, Fami und viele mehr. Alle Läden und Infos gib'ts im Swipe Up!







**Interaktionen** ⓘ

316

Handlungen, die über diese Story vorgenommen wurden

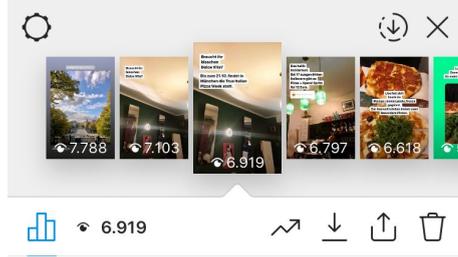
Link-Klicks	301
Geteilte Inhalte	14
Profilaufrufe	1

**Discovery** ⓘ

5.352

Mit dieser Story erreichte Konten

Impressionen	6.458
--------------	-------



**Interaktionen** ⓘ

33

Handlungen, die über diese Story vorgenommen wurden

Geteilte Inhalte	29
Antworten	1
Profilaufrufe	3

**Discovery** ⓘ

6.919

Mit dieser Story erreichte Konten

Impressionen	8.245
--------------	-------

**Munichfoodys (10,8k followers)**



# Hamburg

Online

Sommer in Hamburg: "True Italian Pizza Week"

<https://sommer-in-hamburg.de/kultur/kochen-essen-kulinarik/true-italian-pizza-week/#more-53699>

Ganz Hamburg: "Im Namen der Pizza: True Italian Pizza Week 2020 in Hamburg"

<https://www.ganz-hamburg.de/essen-trinken/populaer-gut-und-budget/true-italian-pizza-week-2020-hamburg.html>

von Angelika Fischer

Die ganze Woche über gibt es in den 38 ausgewählten Pizzerien der Hansestadt dieses besondere Angebot: Für eine spezielle, lokaltypische Pizza plus einen Aperol Spritz zahlt man nicht mehr als zusammen zwölf Euro! In jeder der teilnehmenden Pizzerien hat man die Auswahl zwischen zwei unterschiedlichen Sorten: beispielsweise Pizza mit Bauernschinken, Kürbis und karamellisierten Walnüssen, mit Ricotta und Pistazien aus Bronte, mit Birnen, Ziegenkäse und Honig, mit Nduja (scharfer Salami) und Stracciata di Burrata, mit gerollter Pancetta und scharfem Paprika, mit Ziegenkäse, Feigen, Blütenhonig und Thymian, mit Kartoffelscheiben, geräuchertem Kochschinken und Rosmarin...

**True Italian PIZZA Week**  
15.-21. Oktober 2020  
**HAMBURG**

Heapel trifft Hamburg! Eine Woche lang kann man in den beteiligten Pizzerien der Stadt für nur 12€ ein spezielles Menu probieren: eine authentische italienische Pizza (zwei Sorten stehen jeweils zur Auswahl) und einen Aperol Spritz oder ein alkoholfreies Getränk. Entdecken Sie alle teilnehmenden Pizzerien mit Ihren Adressen, Öffnungszeiten und angebotenen Pizzen auf der **Online Karte**.

**Wie es funktioniert:**

- WÄHLEN SIE SICH PIZZAS AUS DER LISTE UND BESUCHEN SIE SIE IN DEN PIZZERIEN. ERHEBEN SIE AM TRUE ITALIAN PIZZA WEEK AM SCHAUFENSTER.
- FRAGEN SIE NACH DER SPEZIELLEN PIZZA UND APEROL SPRITZ 12€!

Gewinnen Sie eine spannende Reise nach Florenz!

WICHTIG: INFORMATIONEN: [www.trueitalianpizza.com](#)  
Freiwilligen Team: [www.trueitalianpizza.com/team](#)  
True Italian Pizza Week Hamburg 2020

ORGANIZED BY: BIC, APEX, CIRO  
SUPPORTED BY: [Logos]

True Italian Pizza Week Hamburg 2020 – Der Restaurant Fahrplan

RegioActive: True Italian Pizza Week

<https://www.regioactive.de/events/17838/hamburg/veranstaltungen-party-konzerte/2020-10-17>

CityBeat:

<https://citybeat.de/event/true-italian-pizza-week-hamburg-2020/>

AllEvents:

<https://allevents.in/hamburg/true-italian-pizza-week-hamburg-2020/200019048251950>

## Instagram

Hamburg Foodguide (97,3k followers)



hamburgfoodguide • Segui già  
Hamburg, Germany

hamburgfoodguide \*Anzeige\*  
Foodies aufgepasst 🍕 Heute dreht sich bei uns alles um @TrueltalianFood 😊 Oder besser gesagt um die True Italian Pizza Week 🍕🔥 Denn ab heute wird es italienisch, lecker und richtig gut für euren Geldbeutel 😊 Im Zuge der eben genannten Kampagne haben sich nämlich die besten Pizzerias der Stadt mit @TrueltalianFood zusammengetan 🍕 Das Ergebnis: Eine Pizza eurer Wahl inklusive Aperol Spritz für 12€ 🍷 Mega, oder?! 🍷 Dabei könnt ihr aus zwei verschiedenen Pizzen wählen und euch den köstlichen Geschmack Italiens und feinsten Zutaten auf der Zunge zergehen lassen 🇮🇹 Unter anderem mit dabei sind @PizzaPuro oder @Tazzi.Pizza, die

Piace a andrea\_d\_addio e altri 808  
16 OTTOBRE

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

Mit Vergnügen Hamburg (66,6k followers)



mitvergnuegenhh • Segui già  
Hamburg, Germany

mitvergnuegenhh Na, da sind wir doch dabei! 🍕 Alle teilnehmenden Pizzerien findet ihr hier: <https://bit.ly/3nUAKVx>

#mvhh #mitvergnuegenhamburg  
#welovehh #welovehamburg  
#goodnews #gutenachrichten

1 sett.

xe\_maniaa Voll schade, Tazzipizza nur To Go... Nun wird das doppelte ausgegeben. 😊

1 sett. Rispondi

avaianson Ihr wiset schon, dass

Piace a franzisimon e altri 680  
16 OTTOBRE

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

**DIE FOOD NEWS  
DES TAGES**

VOM 15. BIS 21.10. FINDET DIE TRUE ITALIAN PIZZA WEEK STATT. IN DIESER WOCHE BEKOMMT IHR IN 38 HAMBURGER PIZZERIEN EINE BESONDERE PIZZA UND EINEN APEROL SPRITZ FÜR 12 EURO. AM START SIND ZUM BEISPIEL TAZZI PIZZA, PIZZA SOCIAL CLUB ODER LUCACELLI.

Mit Vergnügen

# Frankfurt

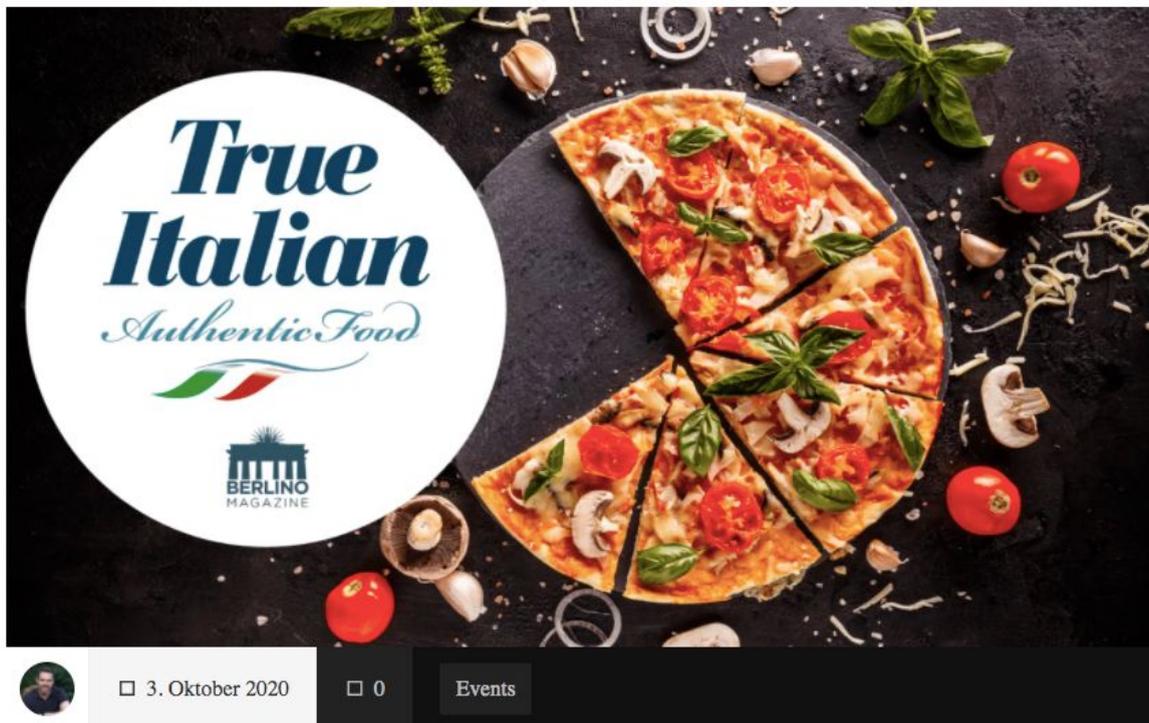
## Online

Frankfurt Tourismus: "True Italian Pizza Week"

<https://www.frankfurt-tourismus.de/Media/Veranstaltungen/True-Italian-Pizza-Week?value=2020-10-15>

Frankfurt Restaurants: "True Italian Pizza Week kommt nach Frankfurt"

<https://frankfurtrestaurants.de/true-italian-pizza-frankfurt/>



## True Italian Pizza Week kommt nach Frankfurt

Regioactive.de: "True Italian Pizza Week Frankfurt: Pizza+Drink=12 €"

<https://www.regioactive.de/gastronomie/true-italian-pizza-week-frankfurt-drink-12-francoforte-sul-meno-2020-10-15-MWTpHG4VDM>

Alleevent.in: "True Italian Pizza Week Frankfurt 2020"

<https://allevents.in/frankfurt/true-italian-pizza-week-frankfurt-2020/200019290836027>

## Instagram

Frankfurt Foodguide (42,9k followers)



**frankfurt\_foodguide** • Segui  
Frankfurt, Germany

**frankfurt\_foodguide** \*Anzeige\*  
Foodies aufgepasst! 🌟 Heute dreht sich bei uns alles um @TrueItalianFood 🍕 Oder besser gesagt um die True Italian Pizza Week 🍕🔥 Denn ab heute wird es italienisch, lecker und richtig gut für euren Geldbeutel 😊 Im Zuge der eben genannten Kampagne haben sich nämlich die besten Pizzerias der Stadt mit @TrueItalianFood zusammengetan 🤝 Das Ergebnis: Eine Pizza eurer Wahl inklusive Aperol Spritz für 12€ 🍷 Mega, oder?! 🍷 Dabei könnt ihr aus zwei verschiedenen Pizzen wählen und euch den köstlichen Geschmack Italiens und feinsten Zutaten auf der Zunge zergehen lassen 🇮🇹 Unter anderem mit dabei sind die @SuperBrosFrankfurt, die euch neben



Piace a **andrea\_d\_addio** e altri 991

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento...

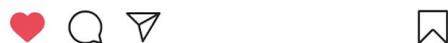
Pubblica

Foodies.frankfurt (7,4k followers)



**foodies.frankfurt** • Segui già  
Pizzeria la Locanda Cuore e Sapore

**foodies.frankfurt** Heute war der letzte Tag der @trueitalianfood Pizza Week 🍕😭 Diesen Tag mussten wir noch einmal ausnutzen und haben dadurch eine neue Lieblingspizzeria entdeckt 🍕😍 Die Pizzeria @lalocandacuoreesapore auf der Mörfelder Landstraße 🍷 Hier erwartet euch neapolitanische Pizza aus dem Holzofen 🔥 Die Pizza war wirklich unglaublich lecker! Der Rand schön fluffig, die Soße fruchtig tomatig und der Boden super dünn 🍕 Da kommt unserer Meinung nach wirklich kaum eine Pizza in Frankfurt heran - oder gibt's hier irgendwelche Restaurants, die wir vielleicht einfach noch nicht kennen? 🍷 Die Preise für Pizzen beginnen bei 6€, was für eine solche

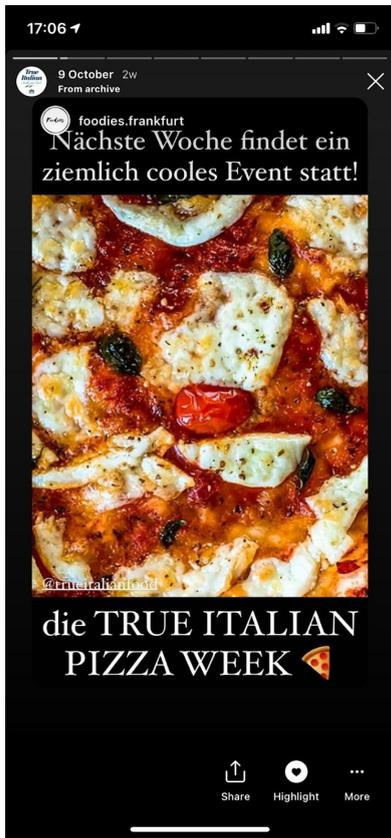
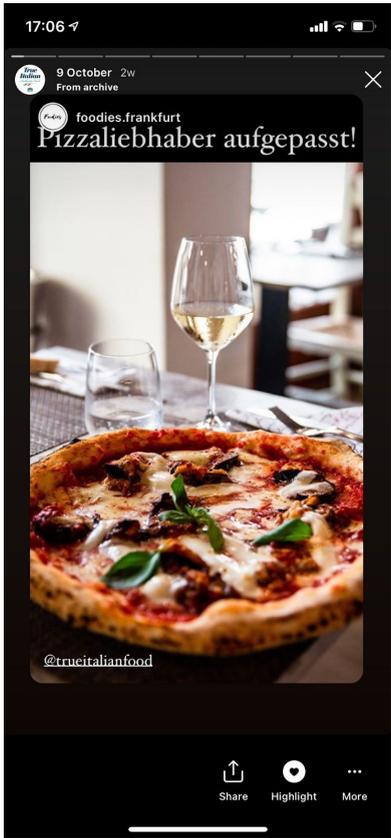


Piace a **andrea\_d\_addio** e altri 172

4 GIORNI FA

Aggiungi un commento...

Pubblica



# Köln

## Online

Mit Vergnügen Köln: “Die True Italian Pizza Week kommt endlich auch nach Köln”

[https://koeln.mitvergnuegen.com/2020/true-italian-pizza-week/?fbclid=IwAR0vtkksJ7FTJkNr6GUXR\\_rQjQDQ4dgBg0n6BEOO7JC62ZV5hxf2MLQ-g0E](https://koeln.mitvergnuegen.com/2020/true-italian-pizza-week/?fbclid=IwAR0vtkksJ7FTJkNr6GUXR_rQjQDQ4dgBg0n6BEOO7JC62ZV5hxf2MLQ-g0E)

GUIDES AUSFLUG KARTE

Mit Vergnügen KÖLN

## Die True Italian Pizza Week kommt endlich auch nach Köln



Wenn Italien ein Gericht wäre, dann wäre es wohl Pizza. Mal dünn und knusprig, mal mit fluffigem Rand – Hauptsache lecker belegt. Wahrscheinlich gibt es kaum jemanden, der zu einer richtig guten Pizza Nein sagen würde. Umso mehr freut es uns, dass die *True Italian Pizza Week* endlich auch nach Köln kommt. Bei dem einwöchigen Event von *True Italian* dreht sich nämlich alles um – genau, Pizza!

Internations: “True Italian Pizza Week Köln 2020”

<https://www.internations.org/activity-group/34150/activity/412762>

Allevents.in: “True Italian Pizza Week Köln 2020”

<https://allevents.in/koeln/true-italian-pizza-week-koeln-2020/200019331548658>

Spontacts:

<https://www.spontacts.com/a/essen-trinken/koeln/die-true-italian-pizza-week-2020-koeln>

## Instagram

Cologne Foodguide (59k followers)



 colognefoodguide • [Segui](#) NeoNeo ...

 colognefoodguide \*Anzeige\*  
Foodies aufgepasst ✨ Heute dreht sich bei uns alles um @TrueltalianFood 🍕 Oder besser gesagt um die True Italian Pizza Week 🍕🔥 Denn ab heute wird es italienisch, lecker und richtig gut für euren Geldbeutel 😊 Im Zuge der eben genannten Kampagne haben sich nämlich die besten Pizzerias der Stadt mit @TrueltalianFood zusammengetan 🍷 Das Ergebnis: Eine Pizza eurer Wahl inklusive Aperol Spritz für 12€ 🍷 Mega, oder?! 🍷 Dabei könnt ihr aus zwei verschiedenen Pizzen wählen und euch den köstlichen Geschmack Italiens und feinsten Zutaten auf der Zunge zergehen lassen 🇮🇹 Unter anderem mit dabei ist @NeoNeoPizza , die euch neben köstlichen Pizzen und Drinks auch mit

 [Piace a andrea\\_d\\_addio e altri 916](#)

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento...

[Pubblica](#)

Mit Vergnügen Köln (45,8k followers)



Cologne Bestplace (34,1k followers)



**cologne\_bestplace** • **Segui** ...  
Pizzeria Totò e Peppino köln

**cologne\_bestplace** [Anzeige] Naaa, bock auf Pizza und dazu einen Aperol? Das gibt es noch bis zum 21. Oktober, denn so lange heißt es „True Italian Pizza Week“!  
26 Pizzerien und Restaurants Kölns, werden eine Woche lang ein spezielles Menü anbieten: 1 besondere Pizza (2 Sorten zur Auswahl) + 1 Aperol Spritz für nur 12€. So soll die Qualitäten echter italienischer Pizza gefeiert und zelebriert werden. 😊

#köln #koeln #cologne #colognelove #colognecity #cologne\_bestplace #kölnliebe #colonia #kölncity #liebedeinstadt #domstadt #stadtliebe #cgn #365koeln #urbancgn #...

👍 💬 📌  
Piacce a **andrea\_d\_addio** e altri 261  
6 GIORNI FA

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



Monsieur Clement (6k followers)



**monsieur.clement** • **Segui** ...  
Pizzeria Totò e Peppino köln

**monsieur.clement** {Ad} Ein Leben ohne Pizza ist sinnlos - zumindest sehe ich das so 😊 Drum gab es gestern einen Ausflug zu @pizzeriatotoepeppino\_koln 🍕 Da gibt es zwei spezielle Pizzen während der Pizza Week, die noch bis zum 21.10. geht. Somit bekommt man eine Pizza inklusive einem @aperol.de zusammen für schmale 12 Euro. Ich hatte die Pizza Cippetto mit violetter Kartoffelcreme, Mozzarella, Provola, italienischen Speckstreifen & Zucchini Blüten 🍌 Was ist deine liebste Pizza und probierst du gerne neue Varianten aus?

6 g

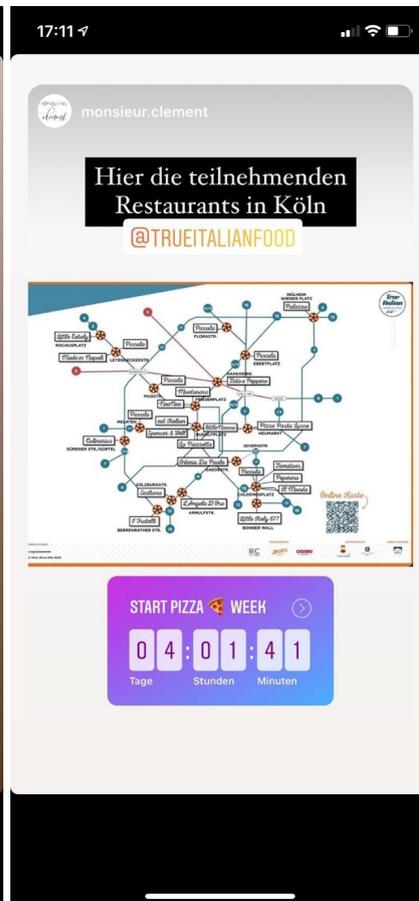


**Piace a food\_in\_berlin e altri 282**

6 GIORNI FA

Aggiungi un commento...

[Pubblica](#)



# Leipzig

Online

Prinz: "Pizza Week"

<https://prinz.de/leipzig/events/pizza-week/>

Urbanite: "Start der PIZZA WEEK in Leipzig"

<https://www.urbanite.net/de/leipzig/events/start-der-pizza-week-in-leipzig>

## Instagram

Leipzig Foodguide (3,6k followers)



**leipzigfoodguide** • Segui  
Leipzig, Germany

**leipzigfoodguide** \*Anzeige\*  
Foodies aufgepasst ✨ Heute dreht sich bei uns alles um @TrueItalianFood 🍕 Oder besser gesagt um die True Italian Pizza Week 🍕🔥 Denn ab heute wird es italienisch, lecker und richtig gut für euren Geldbeutel 😊 Im Zuge der eben genannten Kampagne haben sich nämlich die besten Pizzerias der Stadt mit @TrueItalianFood zusammengetan 🍷 Das Ergebnis: Eine Pizza eurer Wahl inklusive Aperol Spritz für 12€ 🍷 Mega, oder?! 🍷 Dabei könnt ihr aus zwei verschiedenen Pizzen wählen und euch den köstlichen Geschmack Italiens und feinsten Zutaten auf der Zunge zergehen lassen 🇮🇹 Unter anderem mit dabei ist @60SecondsToNapoli, die euch neben köstlichen Pizzen und Drinks auch mit...

🍷  
🗨️  
📌

🌍 Piace a **andrea\_d\_addio** e altri 105

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

# Stuttgart

## Online

Italienisches Kulturinstitut Stuttgart: "True Italian Pizza Week (in Stuttgart)"

[https://iicstoccarda.esteri.it/iic\\_stoccarda/de/gli\\_eventi/calendario/true-italian-pizza-week-a-stoccarda.html](https://iicstoccarda.esteri.it/iic_stoccarda/de/gli_eventi/calendario/true-italian-pizza-week-a-stoccarda.html)

## Instagram

Stuttgart Foodguide, 11,4 k followers:



**stuttgartfoodguide** • Segui  
Stuttgart, Germany

Foodies aufgepasst 🍕 Heute dreht sich bei uns alles um @TrueItalianFood 😊 Oder besser gesagt um die True Italian Pizza Week 🍕🔥 Denn ab heute wird es italienisch, lecker und richtig gut für euren Geldbeutel 😊 Im Zuge der eben genannten Kampagne haben sich nämlich die besten Pizzerias der Stadt mit @TrueItalianFood zusammengetan 🍷 Das Ergebnis: Eine Pizza eurer Wahl inklusive Aperol Spritz für 12€ 🍷 Mega, oder?! 🍷 Dabei könnt ihr aus zwei verschiedenen Pizzen wählen und euch den köstlichen Geschmack Italiens und feinsten Zutaten auf der Zunge zergehen lassen 🇮🇹 Unter anderem mit dabei ist die @PinsaManufaktur, die euch neben köstlichen Pizzen und Drinks auch

♡ 💬 🗑️ 📌

👤 Piace a trueitalianfood e altri 210

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento... Pubblica

# Düsseldorf

## Online

The Dorf: "SMALL-TALK, TERMINE & SONST SO"

<https://thedorf.de/tipps-und-termine/wochentipps/small-talk-termine-sonst-so-16-10-20/>

### FOOD • True Italian Pizza Week @ Düsseldorf

Startet genüsslich ins Wochenende mit der True Pizza Italian Week – bis zum 21. Oktober bekommt Ihr eine geschmackvolle italienische Pizza + ein Aperol Spritz für nur 12€ eine Woche lang! Sucht nach den teilnehmenden Restaurants auf der True Italian Pizza Week Karte, geht hin und frag nach dem Angebot: zwei Pizza Sorten, besonders gedacht fürs Event! Alle Details findet Ihr [hier...](#)

## Instagram

Düsseldorf Foodguide, 28,5k followers



 **duesseldorffoodguide** • Segui  
Düsseldorf, Germany

 **duesseldorffoodguide** \*Anzeige\*  
Foodies aufgepasst 🍕 Heute dreht sich bei uns alles um @TrueItalianFood 😊 Oder besser gesagt um die True Italian Pizza Week 🍕 Denn ab heute wird es italienisch, lecker und richtig gut für euren Geldbeutel 😊 Im Zuge der eben genannten Kampagne haben sich nämlich die besten Pizzerias der Stadt mit @TrueItalianFood zusammengetan 🍕 Das Ergebnis: Eine Pizza eurer Wahl inklusive Aperol Spritz für 12€ 🍷 Mega, oder?! 🍷 Dabei könnt ihr aus zwei verschiedenen Pizzen wählen und euch den köstlichen Geschmack Italiens und feinsten Zutaten auf der Zunge zergehen lassen 🇮🇹 Unter

🍷 🗨 📌 📌

👤 Piace a trueitalianfood e altri 259

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

# Hannover

## Instagram

Hannover Foodguide, (6,2k followers):



 **hannover.foodguide** • [Segui](#) ...  
Hanover, Germany

 Foodies aufgepasst! ✨ Heute dreht sich bei uns alles um [@TrueItalianFood](#) 😊 Oder besser gesagt um die True Italian Pizza Week 🍕🔥 Denn ab heute wird es italienisch, lecker und richtig gut für euren Geldbeutel 😊 Im Zuge der eben genannten Kampagne haben sich nämlich die besten Pizzerias der Stadt mit [@TrueItalianFood](#) zusammengetan 🤝 Das Ergebnis: Eine Pizza eurer Wahl inklusive Aperol Spritz für 12€ 🍷 Mega, oder?! 🍷 Dabei könnt ihr aus zwei verschiedenen Pizzen wählen und euch den köstlichen Geschmack Italiens und feinsten Zutaten auf der Zunge zergehen lassen 🇮🇹 Unter anderem mit dabei ist [@Brechts\\_Pizza\\_Vino](#), die euch neben köstlichen Pizzen und Drinks

 **Piace a trueitalianfood e altri 178**

15 OTTOBRE

[Aggiungi un commento...](#) [Pubblica](#)