

# Modulo d'iscrizione "ON THE ROAD"

## Seleziona il tipo di forno utilizzato



FORNO A LEGNA DI TIPO NAPOLETANO



FORNI A GAS CERTIFICATI



FORNI ELETTRICI CERTIFICATI

Il Sottoscritto .....

Titolare/Amm.re della **Pizzeria** .....

Sita in..... Provincia ..... Paese.....

Indirizzo .....C.A.P. ....

Tel:.....Cell:.....

Indirizzo e-mail (Da poter pubblicare) .....

Sito web .....Facebook.....

Instagram.....

Nome Primo Pizzaiolo.....

### **DATI DEL TITOLARE**

Cell. Titolare (da non pubblicare) .....

e-mail del titolare (da non pubblicare) .....

### **DATI FISCALI E LEGALI DELL'AZIENDA**

Ragione Sociale .....

Sita in..... Provincia ..... Paese.....

Indirizzo .....C.A.P. ....

PEC.....Codice Destinatario.....

Partita Iva.....Autorizzazione Amministrativa n° .....

**Chiede:**

- di essere iscritto all'associazione verace pizza napoletana in qualità di socio affiliato

**e si impegna:**

- ad accettare, rispettare e promuovere la tradizione della vera pizza napoletana in conformità al disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana allegato alla presente;
- ad inserire nel menù della pizzeria la "Verace pizza napoletana" come prodotto d'eccellenza.

**Timbro e firma per accettazione****Timbro e firma per accettazione**

•Consente al trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679 - GDPR;  
Allow the association to use all the information about me and my company  
according to  
the italian law: UE 2016/679

Di seguito riportiamo un estratto del **nostro statuto** con i requisiti necessari ed i principali obblighi dell'AVPN e dell'Affiliato che sono alla base per poter far parte della nostra Associazione; inoltre nelle pagine successive troverà l'elenco dei documenti che dovrà consegnare all'atto della domanda di iscrizione.

**Requisiti di base****Forni:**

**a Legna:** La pizza deve essere cotta in forno di tipo napoletano come da nostro disciplinare

**A Gas:** i forni devono essere necessariamente tra quelli approvati dall'AVPN

**Elettrico:** i forni devono essere necessariamente tra quelli approvati dall'AVPN

**Ingredienti adeguati:** farina 00, pomodoro pelato San Marzano o pomodoro pelato italiano, fior di latte, mozzarella STG o mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico fresco, sale e lievito di Birra fresco. Sono ammessi solo ingredienti freschi, naturali e non trattati.

**Tecnica adeguata:** Impasto lavorato a mano o impastatrice, banco di lavoro adeguato (solitamente di marmo), temperatura del forno (circa 450° G), manipolazione seguendo la tecnica napoletana, preparazione della pizza con la stessa tecnica, etc.

L'affiliato si impegna ad inserire e promuovere all'interno del proprio menù e della propria offerta gastronomica la "verace pizza napoletana" così come indicata nel nostro disciplinare.

La Visita è un report di un rappresentante designato dall'Associazione verifica che gli ingredienti, la tecnica e il prodotto finale siano conformi alla tradizione. In ogni caso ci riserviamo, a norma di regolamento, di effettuare controlli periodici a mezzo di un nostro incaricato per verificare, nell'interesse di tutti gli associati, la qualità costante della produzione delle pizze presso le aziende associate.

Ogni singolo ristorante è tenuto a rispettare le norme dell'associazione. Inoltre, ogni ristorante è tenuto a versare una quota una tantum di adesione (una tassa volontaria può essere richiesta ogni anno per le spese di segreteria o link del sito web) alla VPN o sue delegazioni.

Di conseguenza, la quota di adesione non vale per nuovi o altri locali di uno stesso gruppo, né l'adesione trasferibile da un locale ad un altro. Piuttosto, ogni singola azienda viene valutata e iscritta tra gli affiliati separatamente. In caso di mancato rispetto delle regole da parte di uno o più dei propri ristoranti, l'associazione VPN mantiene il diritto di sospendere o revocare l'adesione su base individuale o collettiva.

**Obblighi dell'Associazione****L'associazione si impegna a:**

1. Promuovere e pubblicizzare il marchio Verace Pizza Napoletana e le sue attività con eventi, conferenze e fiere e



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

Sede legale / Head office  
Uffici / Offices

via Capodimonte 19A  
80131 Napoli, Italy

partita iva 07801000634  
rea Napoli 814980

T/F +39 081 4201205  
info@pizzanapoletana.org  
www.pizzanapoletana.org

- tutto ciò che può essere utile per il raggiungimento degli obiettivi dell'associazione;
2. Assicurare il rispetto del disciplinare da parte degli associati e la formazione dei soci stessi;
  3. Fornire assistenza tecnica al fine di facilitare l'aderenza al disciplinare;
  4. Selezionare le imprese i cui strumenti, materiali e prodotti siano conformi ai requisiti del disciplinare;
  5. Organizzare sessioni informative per i responsabili delle imprese associate;
  6. Organizzare e promuovere corsi di formazione per pizzaioli;
  7. Informare i soci per quanto riguarda il lavoro e le iniziative intraprese dall'associazione.
  8. L'Associazione si impegna altresì a riconoscere un diritto di prelazione per la partecipazione alle manifestazioni da Lei organizzate incluse le convention nel mondo, oltre a fornire informazioni riguardo alle convenzioni stipulate con aziende partner.

### **Obblighi degli Affiliati**

I soci si impegnano a:

1. a mostrare in modo evidente il marchio dell'associazione all'interno del proprio locale e, ove possibile, sulla parte esterna della loro attività ed esclusivamente in detto luogo;
2. Inserire nei loro menù i tipi di pizza promossi dalla disciplinare, "Verace pizza napoletana" a prepararle e servirle aderendo strettamente alle regole del disciplinare dell'AVPN compreso il processo produttivo e gli ingredienti.
3. Il responsabile dell'attività deve conoscere la Verace Pizza Napoletana e i suoi ingredienti.
4. Il pizzaiolo deve essere riconosciuto dalla AVPN e, nel caso di sostituzione del pizzaiolo riconosciuto, il responsabile dell'attività è tenuto a comunicare immediatamente alla associazione. (via e-mail).
5. L'associazione accetta l'adesione di associati ad altre associazioni purché non siano in concorrenza o in conflitto con le finalità e le regole dell'Associazione.
6. I soci sono obbligati a comunicare e concordare con l'associazione qualunque attività promozionale o pubblicitaria, la partecipazione a fiere, corsi di formazione, creazione di concorsi regionali e nazionali e di tutto ciò che riguarda la pizza, e che coinvolge direttamente o indirettamente l'associazione stessa.
7. La invitiamo a restituirci copia della presente sottoscritta e timbrata dal titolare o legale rappresentante dell'azienda oltre alla scheda allegata debitamente compilata.
8. I soci sono obbligati a realizzare l'impasto in un laboratorio attrezzato, conforme ai requisiti igienico-sanitari stabiliti dalle normative della propria nazione.

### **DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER L'ISCRIZIONE ALL'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

Elenchiamo di seguito il materiale informativo e la documentazione necessaria da allegare:

- 1) Scheda con dati della pizzeria compilata (Allegata);
- 2) Fotocopia della licenza amministrativa
- 3) Logo dell'azienda in Jpeg (300 dpi) o Pdf (per sito internet e per pubblicazioni)
- 4) Video della preparazione della pizza (impasto, stagio/preparazione delle palline, manipolazione e cottura fino alla presentazione finale della pizza).
  - i) Dovrà indicarci nel dettaglio le dosi degli ingredienti utilizzati per l'impasto e i tempi e le modalità di lievitazione.
  - ii) Inoltre dovrà fornirci foto (anche su supporto digitale CD a 300 dpi) di:
- 5) Foto del truck (almeno 3)
- 6) Foto del titolare o degli amministratori e del pizzaiolo;
- 7) Foto della pizza servita nel piatto.

Potrà inviarcì la documentazione per posta ordinaria o via Email. Cordiali saluti e buon lavoro

Data: ..... Prot.: .....

Associazione Verace Pizza Napoletana

