



## Règlement #VERAPIZZACONTEST

Le concours VERA PIZZA offre la possibilité à tous les amateurs d'exprimer leur capacité de **réaliser une Pizza Napolitaine à la maison** et de gagner des cours de formation gratuits.

En s'inspirant au Disciplinaire International de l'AVPN, disponible sur [https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta\\_pizza\\_napoletana](https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana), les participants peuvent choisir de réaliser une margherita, une marinara ou une variante créative avec d'autres ingrédients.

La règle indispensable à respecter, sans exceptions, est la cuisson **dans un four électrique domestique**. Les pizzas réalisées dans les fours électriques semi-professionnels et professionnels et les pizzas cuites avec la méthode combo sont exclues. Les pizzas cuites dans le four domestique à gaz et celles cuites sur la pierre réfractaire ou sur la plaque en acier posées dans le four (électrique ou à gaz) sont autorisées.

La pizza jugée esthétiquement la plus belle et conforme à une Vraie Pizza Napolitaine sera récompensée par une commission qualifiée.

**La participation au concours est complètement gratuite.**

**Le concours est ouvert à tous** et il est composé par deux phases :

### **1. PREMIÈRE PHASE**

Ça durera de **12.00 h (GMT +1) de jeudi 25 février à 12.00 h (GMT +1) de jeudi 25 mars 2021.**

Ce qui veut participer doit :

- suivre le profil Facebook @veracepizzanapoletana
- envoyer par Messenger à l'AVPN la photo de sa pizza faite maison et indiquer le nom de la pizza, les coordonnées du participant (prénom et nom) et la photo du four électrique. Les seules photos uniquement admises seront celle de la pizza au premier plan ou celle du participant qui tient la pizza au premier plan et bien en évidence.

Les photos envoyées seront publiées dans l'album "Vera Pizza Contest" sur la page Facebook @veracepizzanapoletana et elles pourront être votées par tous avec un simple like/j'aime.

**Les 20 photos qui, à la fin de la première phase (12.00 h GMT +1 du 25 mars) obtiennent plusieurs like, auront droit à accéder à la deuxième phase.**

### **2. DEUXIÈME PHASE**

La deuxième phase s'agit d'une **évaluation finale des 20 photos les plus notées** par un jury composé de 10 maîtres pizzaïolos qui décidera, selon son pouvoir discrétionnaire, le classement final au plus tard le 29 mars.



Les jugés s'exprimeront sur la base de la forme, de la cuisson, par l'appétibilité et enfin de la garniture de la pizza.

La formation du jury et de ses membres seront communiqués au plus tard le 25 mars.

### **PRIX**

La **1ère place** gagnera :

- un cours de base professionnel de 9 jours qui se fait dans l'école de l'AVPN de Naples, comme indiqué sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/it/corso\\_base](https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base) , ou bien un cours de base professionnel en ligne de 5 jours, comme indiqué sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/it/web\\_school/2-webcorso\\_base\\_vera\\_pizza\\_napoletana](https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/2-webcorso_base_vera_pizza_napoletana)
- n.1 four Ooni Koda 16
- n.3 kit Molino Casillo – “Che il sapore abbia inizio”
- n.1 sélection des produits typiques La Fiammante
- n.1 sélection des produits Latteria Sorrentina choisis par le site primotaglio.it
- n.1 Campania Artec card 365 Gold
- kit “A casa Mia” + plaque + planche collection Amica Gi.Metal.

La **2ème place** gagnera :

- un cours professionnel avancé de 2 ou 3 jours qui se fait dans l'école de l'AVPN de Naples, à libre choix parmi ceux qui sont indiqués sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi\\_avanzati](https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_avanzati), ou bien un cours avancé en ligne de 2/3 jours, comme indiqué sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/it/web\\_school/corsi\\_avanzati\\_online](https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/corsi_avanzati_online)
- n.2 kit Molino Casillo – “Che il sapore abbia inizio”
- n.1 sélection des produits typiques La Fiammante
- n.1 sélection des produits Latteria Sorrentina choisis par le site primotaglio.it
- n.1 Campania Artec card 365 Gold
- kit “A casa Mia” + plaque collection Amica Gi.Metal.

La **3ème place** gagnera :

- un cours amateur de 4 heures qui se fait dans l'école de l'AVPN, comme indiqué sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo\\_napoletano\\_per\\_un\\_giorno](https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno), ou bien un cours amateur en ligne de 2 heures, comme indiqué sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/it/web\\_school/19-pizzaiolo\\_napoletano\\_per\\_un\\_giorno\\_on\\_line](https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/19-pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno_on_line)
- n.1 kit Molino Casillo - "Che il sapore abbia inizio"



- n.1 sélection des produits typiques La Fiammante
- n.1 sélection des produits Latteria Sorrentina choisis par le site primotaglio.it
- n.1 Campania Artec card 365 Gold
- kit "A casa Mia" collection Amica Gi.Metal.

Les gagnants ont la possibilité de donner le prix à une autre personne.

Le concours est contrôlé par le règlement ci-dessus, que les aspirants participants sont tenus de lire avant d'y adhérer.

#### Notes

Le participant donne et autorise l'Association Verace Pizza Napoletana à utiliser et à publier, soit en version papier soit sous forme multimédia (internet, radio et télévision), les photos et le matériel envoyé, créé et publié pour la participation au concours.

En participant à ce concours, les auteurs des photos sur Facebook confirment et attestent que :

- le matériel chargé sur Facebook pour participer au concours est effectivement créé par leurs soins ;
- la responsabilité de s'assurer que la publication des photos ne soulève aucun conflit juridique appartient à chaque participant ;
- l'organisateur possède le droit de éliminer les photos considérées impropres et qui ne respectent pas ces critères, aussi bien qu'il peut décider de ne pas les publier sur ses réseaux sociaux, en informant le participant à travers un message personnel.

Le traitement des données collectées à l'occasion de cette initiative aura lieu, conformément aux règles actuelles en matière de vie privée, au DPR Règlement (Ue) n. 2016/679 entré en vigueur le 25 mai 2018, pour la gestion du Concours, des initiatives de l'AVPN liées au concours et de l'attribution des reconnaissances au mérite.