



## Regolamento #VERAPIZZACONTEST

Il contest VERA PIZZA offre la possibilità a tutti gli appassionati di esprimere la propria capacità di **realizzare una Pizza Napoletana a casa** e di vincere corsi di formazione gratuiti.

Ispirandosi al Disciplinare Internazionale dell'AVPN, disponibile su [https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta\\_pizza\\_napoletana](https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana), i partecipanti possono scegliere di realizzare una margherita, una marinara o una variante creativa con altri ingredienti.

Il requisito indispensabile, senza alcune deroga, è la cottura **in un forno elettrico di tipo domestico**. Sono escluse le pizze realizzate in fornelli elettrici semiprofessionali e professionali e le pizze cotte con il metodo combo. Sono ammesse invece le pizze cotte nel forno domestico a gas e quelle cotte su pietra refrattaria o piastra in acciaio poste all'interno del forno (elettrico o a gas).

Sarà premiata, da una giuria autorevole, la pizza giudicata esteticamente più bella e conforme ad un Vera Pizza Napoletana.

**La partecipazione al contest è completamente gratuita.**

**Il contest è aperto a chiunque** e si compone di due fasi:

### 1. PRIMA FASE

Durerà dalle ore **12.00 (GMT +1) di giovedì 25 febbraio alle ore 12.00 (GMT +1) di giovedì 25 marzo 2021.**

Chi intende partecipare dovrà:

- seguire il profilo Facebook @verapizzanapoletana
- inviare via Messenger all'AVPN la foto della propria pizza fatta in casa indicando il nome della pizza, le generalità del partecipante (nome e cognome) e la foto del forno elettrico. Saranno ammesse esclusivamente o la foto della pizza in primo piano o la foto del partecipante che mantiene la pizza in primo piano e ben visibile.

Le foto inviate saranno pubblicate nell'album "Vera Pizza Contest" sulla pagina Facebook @verapizzanapoletana e potranno essere votate da tutti con un semplice like/mi piace.

**Le 20 foto che, al termine della prima fase, (ore 12.00 GMT +1 del 25 marzo) otterranno più like avranno diritto ad accedere alla seconda fase.**

### 2. SECONDA FASE

La seconda fase prevede una **valutazione finale delle 20 foto più votate** da parte di una giuria composta da 10 maestri pizzaioli che deciderà, a suo insindacabile giudizio, la classifica finale entro il 29 marzo.



I giudici si esprimeranno tenendo conto della forma, della cottura, dall'appetibilità e infine della farcitura della pizza.

La composizione della giuria e i suoi membri saranno comunicati entro il 25 marzo.

### **PREMI**

**Il 1° classificato** vincerà:

- un corso professionale base di 9 giorni da svolgere presso l'AVPN School di Napoli, come indicato sul sito [https://www.pizzanapoletana.org/it/corso\\_base](https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base), o in alternativa un corso on line professionale base di 5 giorni, come indicato sul sito [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 forno Ooni Koda 16
- n.3 kit Molino Casillo - "Che il sapore abbia inizio"
- n.1 selezione di prodotti tipici La Fiammante
- n.1 selezione di prodotti Latteria Sorrentina scelti dal sito [primotaglio.it](http://primotaglio.it)
- n.1 Campania Artec card 365 Gold
- Kit "A casa Mia" + piastra + spianatoia linea Amica Gi.Metal.

**Il 2° classificato** vincerà:

- un corso professionale avanzato di 2 o 3 giorni da svolgere presso l'AVPN School di Napoli, a libera scelta tra quelli che sono indicati sul sito [https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi\\_avanzati](https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_avanzati) o in alternativa un corso on line avanzato di 2/3 giorni, come indicato sul sito [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 selezione di prodotti tipici La Fiammante
- n.1 selezione di prodotti Latteria Sorrentina scelti dal sito [primotaglio.it](http://primotaglio.it)
- n.1 Campania Artec card 365 Gold
- kit "A casa Mia" + piastra linea Amica Gi.Metal

**Il 3° classificato** vincerà:

- un corso amatoriale di 4 ore da svolgere presso l'AVPN School di Napoli, così come indicato sul sito [https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo\\_napoletano\\_per\\_un\\_giorno\\_o](https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno_o), in alternativa, un corso amatoriale on line da 2 ore come indicato su [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 selezione di prodotti tipici La Fiammante



- n.1 selezione di prodotti Latteria Sorrentina scelti dal sito primotaglio.it
- n.1 Campania Artecard 365 Gold
- kit "A casa Mia" linea Amica Gi.Metal

I vincitori hanno la possibilità di regalare il premio ad un'altra persona.

Il contest è disciplinato dal presente regolamento, che gli aspiranti partecipanti sono tenuti a consultare prima di aderire.

#### Note

Il partecipante cede e autorizza l'Associazione Verace Pizza Napoletana all'utilizzo e alla pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (internet, radio e televisione) della ricetta, delle foto e del materiale inviato, creato e pubblicato per la partecipazione al contest.

Partecipando al presente contest, gli autori delle fotografie su Facebook confermano ed attestano che:

- il materiale caricato su Facebook ai fini della partecipazione al concorso è effettivamente creato da loro stessi;
- è di competenza di ogni partecipante la responsabilità di assicurarsi che la pubblicazione delle fotografie non sollevi alcun tipo di controversia legale;
- l'organizzatore ha il diritto di eliminare dal concorso le fotografie ritenute non idonee e che non rispondono ai suddetti criteri, così come può ritenere di non pubblicarle sui suoi canali, previo avviso con messaggio privato al partecipante

Il trattamento dei dati raccolti in occasione della presente iniziativa avverrà, in ottemperanza alle norme vigenti in materia di privacy, al DPR Regolamento (Ue) n.2016/679 entrato in vigore il 25 maggio 2018, ai fini della gestione del Contest, delle iniziative di AVPN connesse al contest e dell'assegnazione dei riconoscimenti al merito.