



Regolamento #VERAPIZZACONTEST

O concurso VERA PIZZA oferece a todos os fãs a oportunidade de expressar sua capacidade de fazer uma Pizza Napolitana em casa e de ganhar cursos de treinamento gratuitos.

Inspirados na Disciplina Internacional AVPN, disponível em https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana, os participantes podem optar por fazer uma margherita, uma marinara ou uma variante criativa com outros ingredientes.

O requisito indispensável, sem exceções, é cozinhar em forno elétrico de tipo doméstico. Se excluyen las pizzas elaboradas en hornos electricos semiprofesionales y las pizzas cocinadas con le metodo combinado. Se permiten las pizzas cocidas en horno de gas doméstico y las cocidas en piedra refractaria o placa de acero colocadas en el interior del horno, siempre electrónicas o de gas.

A pizza considerada esteticamente mais bonita e em conformidade com a Verdadeira Pizza Napolitana será concedida por um júri competente.

A participação no concurso é totalmente gratuita.

O concurso é aberto a todos e consiste em duas fases:

1. PRIMEIRA FASE

Vai durar das 12h00 (GMT +1) de quinta-feira, 25 de fevereiro, às 12h00 (GMT +1) de quinta-feira, 25 de março de 2021.

Aqueles que desejam participar devem:

- siga o perfil do Facebook @verapizzanapoletana
- enviar via Messenger para a AVPN a foto da sua pizza caseira indicando o nome da pizza, os dados pessoais do participante (nome e sobrenome) e a foto do forno elétrico. Somente a foto da pizza em primeiro plano ou a foto do participante que mantém a pizza em primeiro plano e claramente visível será permitida.

As fotos enviadas serão publicadas no álbum "Vera Pizza Contest" na página do Facebook @verapizzanapoletana e podem ser votadas por todos com um simples curtir / curtir.

As 20 fotos que, no final da primeira fase (12h00 GMT + 1 de 25 de março) obtiverem mais curtidas, terão direito ao acesso à segunda fase.

2. SEGUNDA FASE

A segunda fase envolve uma avaliação final das 20 fotos mais votadas por um júri formado por 10 pizzarias que decidem, a seu exclusivo critério, a classificação final até 29 de março.



Os jurados se manifestarão levando em consideração a forma, cozimento, palatabilidade e por último o recheio da pizza.

A composição do júri e dos seus membros será anunciada até 25 de março.

PRÊMIOS

O 1º classificado ganhará:

- um curso profissional básico de 9 dias a ser realizado na Escola AVPN de Nápoles, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base, ou alternativamente um curso profissional básico online de 5 dias, tal conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/2-webcorso_base_vera_pizza_napoletana
- 1 forno Ooni Koda 16
- 3 Kit Molino Casillo - "Deixe o sabor começar"
- 1 seleção de produtos típicos da La Fiammante
- 1 seleção de produtos Latteria Sorrentina escolhidos no site primotaglio.it
- 1 Campania Artec card 365 Gold
- Kit "A casa Mia" + prato + tabuleiro linha Amica Gi.Metal.

O 2º classificado ganhará:

- um curso profissional avançado de 2 ou 3 dias a ser realizado na Escola AVPN de Nápoles, livremente escolhido entre os listados no site https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_avanzati ou, alternativamente, um curso online 2/3 dias de antecedência, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/corsi_avanzati_online
- 2 kit Molino Casillo - "Deixe o sabor começar"
- 1 seleção de produtos típicos da La Fiammante
- 1 seleção de produtos Latteria Sorrentina escolhidos no site primotaglio.it
- 1 Campania Artec card 365 Gold
- Kit "A casa Mia" + placa da linha Gi.Metal Amica

O 3º classificado ganhará:

- um curso amador de 4 horas a realizar na Escola AVPN de Nápoles, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno ou, alternativamente, um curso amador online de 2 horas conforme indicado em https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/19-pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno_on_line
- 1 kit Molino Casillo - "Deixe o sabor começar"
- 1 seleção de produtos típicos da La Fiammante
- 1 seleção de produtos Latteria Sorrentina escolhidos no site primotaglio.it



- 1 Campania Artec card 365 Gold
- kit "A casa Mia" linha Amica Gi.Metal

Os vencedores têm a oportunidade de entregar o prêmio a outra pessoa.

O concurso é regido por estes regulamentos, que os aspirantes a participantes devem consultar antes de ingressar.

Observação

O participante atribui e autoriza a Associazione Verace Pizza Napoletana a utilizar e publicar, tanto em papel como em multimédia (internet, rádio e televisão), versões da receita, fotos e material enviado, criado e publicado para participação no concurso.

Ao participar neste concurso, os autores das fotografias no Facebook confirmam e certificam que:

- o material carregado no Facebook com o objetivo de participar no concurso é realmente criado por eles próprios;
- é responsabilidade de cada participante zelar para que a publicação das fotografias não suscite qualquer tipo de disputa judicial;
- a organizadora reserva-se o direito de retirar do concurso as fotografias que considerem inadequadas e que não cumpram os critérios acima mencionados, bem como de não as publicar nos seus canais, mediante comunicação prévia ao participante com mensagem privada

O tratamento dos dados recolhidos por ocasião desta iniciativa decorrerá, em conformidade com a regulamentação em vigor sobre privacidade, com o Regulamento DPR (UE) 2016/679 que entrou em vigor a 25 de maio de 2018, para efeitos de gestão do Concurso, das iniciativas da AVPN ligadas ao concurso e atribuição de prémios de mérito.