



Правила конкурса #VERAPIZZACONTEST

Конкурс VERA PIZZA предоставляет возможность всем энтузиастам выразить свою способность сделать неаполитанскую пиццу дома и выиграть бесплатные учебные курсы.

Вдохновленные Международной спецификацией AVPN, доступной на https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana, участники могут выбрать какую пиццу приготовить, маргаритку, маринару или творческий вариант с другими ингредиентами.

Существенным требованием, без некоторых исключений, является приготовление пиццы в домашней электрической печи.

Исключаются пиццы, приготовленные в полупрофессиональных и профессиональных электрических печах, а также пиццы, приготовленные комбинированным методом. Допускаются пиццы приготовленные в печи бытового газа и на огнеупорном камне а также пиццы приготовленные на стальной плите (в газовой или электрической духовке)

Пицца, которое авторитетное жюри, признает эстетически красивее и похоже на настоящую неаполитанскую пиццу, будет награждена.

Участие в конкурсе абсолютно бесплатное.

Конкурс открыт для всех и состоит из двух этапов:

1) ПЕРВАЯ ФАЗА

Она продлится с 12.00 (GMT +1) 25-го февраля до 12.00 (GMT +1) 25-го марта 2021 года.

Всем кто хочет принять участие в конкурсе должны:

- Поставить лайк на странице Facebook @verapizzanapoletana
- Отправить через Messenger в AVPN фотографию приготовленной домашней пиццы и указать её название, передать данные участника (имя и фамилия) и фото электрической печи. Допускается только фотография пиццы на переднем плане или фотография участника с пиццей в руках где её хорошо видно.

Представленные фотографии будут опубликованы в альбоме "Vera Pizza Contest" на странице Facebook @verapizzanapoletana и могут быть проголосованными простыми лайками.

20 фотографий, которые в конце первого этапа (12.00 (GMT +1) 25-го марта) получают наибольшее количество лайков, будут иметь право на доступ ко второму этапу.

2) ВТОРОЙ ЭТАП



Во втором этапе жури, которое состоит из десяти мастеров пиццы, рассмотрит 20 лучших фотографий и своим авторитетным мнением выберет три победителя до 29-го марта.

Судьи выберут победителя с учетом формы пиццы, ее приготовления, красоты и, наконец, ингредиентов которые были использованы. Состав жури и его членов будет сообщен до 25-го марта.

Премии:

1)Первое место:

-Основной 9-дневный профессиональный курс, который будет проводиться в школе AVPN в Неаполе, как указано на веб-сайте https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base, или в качестве альтернативы, основной 5-дневный профессиональный онлайн-курс, как указано на сайте https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/2-webcorso_base_vera_pizza_napoletana

-Печь Ooni Кода 16

-Три комплекта Molino Casillo - "Пусть начнется аромат"

-Набор продуктов "La Fiammante"

-Набор продуктов "Latteria Sorrentina", который можно будет выбрать на сайте primotaglio.it

-"Campania Artecard 365 gold"

-Комплект "A casa Mia" + пиастра + противень из линии Amica Gi.Metal

2)Второе место:

-Профессиональный 2-х или 3-х дневный курс, который будет осуществляться в школе AVPN в Неаполе, который можно будет выбрать среди курсов, которые указаны на веб-сайте

https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_avanzati или в качестве

альтернативы, 2-х или 3-х дневные онлайн-курсы, как указано на веб-сайте

https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/corsi_avanzati_online

-Печь Ooni Кода 16

-Два комплекта Molino Casillo - "Пусть начнется аромат"

-Набор продуктов "La Fiammante"

-Набор продуктов "Latteria Sorrentina", который можно будет выбрать на сайте primotaglio.it

-"Campania Artecard 365 gold"

-Комплект "A casa Mia" + пиастра

3)Третье место:



- Четыре часа любительского курса, который состоится в школе AVPN в Неаполе, как указано на веб-сайте https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno или, в качестве альтернативы, два часа онлайн любительского курса, как указано на веб-сайте https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/19-pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno_on_line
- Один комплект Molino Casillo - "Пусть начнется аромат"
- Набор продуктов La Fiammante
- Набор продуктов Latteria Sorrentina, который можно будет выбрать на сайте primotaglio.it
- "Campania Artecard 365"
- Комплект "A casa Mia"

Победители имеют возможность передать приз другому человеку.

Участники розыгрыша должны прочитать и соблюдать правила конкурса.

Заметки:

Участник разрешает Associazione Verace Pizza Napoletana использовать и публиковать, как в бумажной, так и мультимедийной версии (интернет, радио и телевидение) рецепт, фотографии и материалы, отправленные, созданные и опубликованные для участия в конкурсе. Участвуя в этом конкурсе, авторы фотографий которые будут загружены на странице Facebook подтверждают что:

- материал загруженный в Facebook, с целью участия в конкурсе, созданна им самим;
- каждый участник несет ответственность за публикацию фотографий которые не должны вызывать каких-либо юридических споров;
- организатор имеет право удалить из конкурса фотографии, которые считаются неподходящими и которые не отвечают критериям конкурса, он так же может их не публиковать на своих каналах, отправив сообщения участнику.

Обработка персональных данных, собранных по случаю этой инициативы, будет проходить в соответствии с действующими правилами конфиденциальности, по общему регламенту (Ue) n.2016/679 в силе с 25 мая 2018-го года, для целей управления конкурса, инициативы AVPN, для целей руководства конкурса и присуждения наград.