



Regolamento #VERAPIZZACONTEST

El concurso VERA PIZZA ofrece a todos los aficionados la oportunidad de expresar su capacidad para hacer una pizza napolitana en casa y ganar cursos de formación gratuitos.

Inspirándose en la Disciplina Internacional AVPN, disponible en https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana, los participantes pueden optar por hacer una margherita, una marinara o una variante creativa con otros ingredientes.

El requisito indispensable, sin excepciones, es cocinar en un horno eléctrico de tipo doméstico. Excluem-se as pizzas feitas em fornos eletricos semi-profissionais e as pizzas preparadas no metodo combinando. Sao permitidas as pizzas cozidas em forno domestico a gas was cozidas em pedra refrataria ou chapa de aço colocada no forno eletrico ou a gás.

La pizza juzgada estéticamente más hermosa y conforme a una verdadera pizza napolitana será premiada por un jurado autorizado.

La participación en el concurso es completamente gratuita.

El concurso está abierto a todos y consta de dos fases:

1. PRIMERA FASE

Durará desde las 12.00 (GMT +1) del jueves 25 de febrero hasta las 12.00 (GMT +1) del jueves 25 de marzo de 2021.

Quienes deseen participar deben:

- sigue el perfil de Facebook @verapizzanapoletana
- envía la foto de tu pizza casera a AVPN vía Messenger indicando el nombre de la pizza, los datos personales del participante (nombre y apellidos) y la foto del horno eléctrico. Solo se permitirá la foto de la pizza en primer plano o la foto del participante que mantiene la pizza en primer plano y claramente visible.

Las fotos enviadas serán publicadas en el álbum "Vera Pizza Contest" en la página de Facebook @verapizzanapoletana y podrán ser votadas por todos con un simple me gusta / me gusta.

Las 20 fotos que, al final de la primera fase, (12.00 GMT +1 del 25 de marzo) obtengan más me gusta tendrán derecho a acceder a la segunda fase.



2. SEGUNDA FASE

La segunda fase implica una evaluación final de las 20 fotos más votadas por un jurado compuesto por 10 maestros de la pizza que decidirá, a su exclusivo criterio, la clasificación final antes del 29 de marzo.

Los jueces se expresarán teniendo en cuenta la forma, cocción, palatabilidad y finalmente el relleno de la pizza.

La composición del jurado y sus miembros se anunciará antes del 25 de marzo.

Premios

El 1er clasificado ganará:

- un curso profesional básico de 9 días que se llevará a cabo en la Escuela AVPN de Nápoles, como se indica en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base, o alternativamente un curso en línea profesional básico de 5 días, como como se indica en el sitio https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/2-webcorso_base_vera_pizza_napoletana
- 1 horno Ooni Koda 16
- 3 kit Molino Casillo - "Que empiece el sabor"
- 1 selección de productos típicos de La Fiammante
- 1 selección de productos Latteria Sorrentina elegidos del sitio primotaglio.it
- 1 Campania Artec card 365 Gold
- Kit "A casa Mia" + plato + tabla pastelera Línea Amica Gi.Metal.

El segundo clasificado ganará:

- un curso profesional avanzado de 2 o 3 días que se llevará a cabo en la Escuela AVPN de Nápoles, elegido libremente de los que figuran en el sitio https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_avanzati o, alternativamente, un curso en línea 2/3 días de anticipación, como se indica en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/corsi_avanzati_online
- 2 kit Molino Casillo - "Que empiece el sabor"
- 1 selección de productos típicos de La Fiammante
- 1 selección de productos Latteria Sorrentina elegidos del sitio primotaglio.it
- 1 Campania Artec card 365 Gold
- Kit "A casa Mia" + plato de la línea Gi.Metal Amica

El 3er clasificado ganará:

- un curso amateur de 4 horas que se llevará a cabo en la Escuela AVPN de Nápoles, como se indica en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno o, alternativamente, un curso amateur en línea de 2 horas como se indica en



https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/19-pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno_on_line

- 1 kit Molino Casillo - "Que empiece el sabor"
- 1 selección de productos típicos de La Fiammante
- 1 selección de productos Latteria Sorrentina elegidos del sitio primotaglio.it
- 1 Campania Artecard 365 Gold
- kit "A casa Mia" Amica Gi.Metal line

Los ganadores tienen la oportunidad de entregar el premio a otra persona.

El concurso se rige por estas regulaciones, que los aspirantes a participantes deben consultar antes de unirse.

Nota

El participante cede y autoriza a la Associazione Verace Pizza Napoletana a utilizar y publicar, tanto en papel como multimedia (internet, radio y televisión) versiones de la receta, fotografías y material enviado, creado y publicado para participar en el concurso.

Al participar en este concurso, los autores de las fotografías en Facebook confirman y certifican que:

- el material subido a Facebook con el fin de participar en el concurso es realmente creado por ellos mismos;
- es responsabilidad de cada participante asegurarse de que la publicación de las fotografías no suscite ningún tipo de disputa legal;
- el organizador tiene derecho a retirar del concurso aquellas fotografías que considere inadecuadas y que no cumplan con los criterios antes mencionados, así como considerar no publicarlas en sus canales, tras dar un mensaje privado al participante

El tratamiento de los datos recogidos con motivo de esta iniciativa se llevará a cabo, en cumplimiento de la normativa vigente en materia de privacidad, con el Reglamento DPR (UE) 2016/679 que entró en vigor el 25 de mayo de 2018, a los efectos de la gestión de la Concurso, de las iniciativas de AVPN relacionadas con el concurso y la asignación de premios al mérito.