



Règlement #VERAPIZZACONTEST

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

En s'inspirant du Cahier des charges International de l'AVPN, disponible sur 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 ou même une pizza frite.

La condition préalable, sans aucune dérogation, est la cuisson domestique, **dans un four à bois, électrique ou à gaz de type domestique ou bien la friture dans une poêle ou dans une friteuse**. Les pizzas cuites avec la méthode combo, les pizzas cuites au four domestique à gaz et celles cuites sur la pierre réfractaire ou sur la plaque en acier posée dans le four (électrique, bois 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 tou.tes et est composé de deux phases :

1. PREMIÈRE PHASE

Elle durera **du jeudi 24 février 2022 à 12h00 (GMT +1) au jeudi 24 mars 2022 à 12h00**.

Ceux qui veulent participer doivent :

- suivre le profil Facebook [@veracepizzanapoletana](https://www.facebook.com/veracepizzanapoletana)
- envoyer par Messenger à l'AVPN :
 - La photo de la pizza faite maison et indiquer le nom de la pizza, les coordonnées du participant (prénom et nom)
 - La photo du participant qui tient la pizza
 - La photo du four ou de la friteuse utilisée
 - Pour la pizza frite, une photo de l'intérieur de la pizza coupée est requise.

Les seules photos admises seront celle de la pizza au premier plan ou celle du participant qui tient la pizza, cette dernière au premier plan et bien visible.

Les photos envoyées seront publiées dans l'album "Vera Pizza Contest" sur la page Facebook [@veracepizzanapoletana](https://www.facebook.com/veracepizzanapoletana) et elles pourront être votées par tout le monde avec un simple like/j'aime.



Les 50 photos qui, à la fin de la première phase (12h00 GMT +1 le 24 mars) auront le plus de like auront le droit d' accéder à la deuxième phase.

2. DEUXIÈME PHASE

La deuxième phase est une **évaluation finale des 50 photos les plus votées** par un jury composé de 10 maîtres pizzaiolos qui décidera, selon son pouvoir discrétionnaire, le classement final au plus tard le 30 mars.

Les juges 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 sera communiquée au plus tard le 24 mars.

PRIX

La **1ère place** gagnera :

- un cours de base professionnel de 9 jours à l'école de l'AVPN de Naples, comme indiqué sur le site 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
- qualification aux finales de la catégorie "Amateurs" des Jeux Olympiques de la Vrai Pizza Napolitaine 2022 avec vol et séjour à Naples du 3 au 6 juillet
- n.1 four Ooni Karu 16
- n.1 pétrin artisanal et fourniture de farine Caputo
- n.1 pétrin mécanique Mecnosud Massima M7
- n.1 sélection des produits typiques La Fiammante
- n.1 sélection de produits Latteria Sorrentina
- kit "A casa Mia" + plaque + planche collection Amica Gi.Metal.
- n.1 sélection de bières KBirr

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, 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



- qualification aux finales de la catégorie "Amateurs" des Jeux Olympiques de la Vrai Pizza Napolitaine 2022 avec vol pour Naples du 3 au 6 juillet
- n.1 pétrin artisanal et fourniture de farine Caputo
- n.1 sélection des produits typiques La Fiammante
- n.1 sélection des produits Latteria Sorrentina
- kit "A casa Mia" + plaque collection Amica Gi.Metal

- n.1 sélection de bières KBirr

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, 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
- qualification aux finales de la catégorie "Amateurs" des Jeux Olympiques de la Vrai Pizza Napolitaine 2022 avec séjour à Naples du 3 au 6 juillet
- n.1 pétrin artisanal et fourniture de farine Caputo
- n.1 sélection des produits typiques La Fiammante
- n.1 sélection des produits Latteria Sorrentina
- kit "A casa Mia" collection Amica Gi.Metal

- n.1 sélection de bières KBirr.

Les gagnants ont le droit de céder leur prix à une autre personne, sauf pour la qualification aux Jeux Olympiques.

Les classifiés de la **4ème à la 10ème place** sont automatiquement qualifiés aux finales de la catégories "Amateurs" des Jeux Olympiques de la Vraie Pizza Napolitaine 2022.

Les **premières 50 places** gagnent l'inscription gratuite au Club de la Vrai Pizza Napolitaine.

Le concours est contrôlé par le présent règlement, que les aspirants participants sont tenus de lire avant l'adhésion.



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 d'éliminer les photos considérées inappropriées et qui ne respectent pas ces critères, tout comme 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.