



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, i partecipanti possono scegliere di realizzare una margherita, una marinara, una variante creativa con altri ingredienti o anche una pizza frita.

Il requisito indispensabile, senza alcuna deroga, è la cottura casalinga della pizza, **in un forno a legna, elettrico o a gas di tipo domestico oppure la frittura in padella o in friggitrice**. Sono ammesse le pizze cotte con il metodo combo, le pizze cotte su pietra refrattaria o piastra in acciaio poste all'interno del forno (elettrico, legna 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 24 febbraio alle ore 12.00 (GMT +1) di giovedì 24 marzo 2022.**

Chi intende partecipare dovrà:

- seguire il profilo Facebook [@verapizzanapoletana](#)
- inviare via Messenger all'AVPN:
 - a) la foto della propria pizza fatta in casa indicando il nome della pizza, le generalità del partecipante (nome e cognome)
 - b) la foto del partecipante che mantiene la pizza
 - c) la foto del forno o della friggitrice utilizzata
 - d) Per la pizza frita è richiesta una foto dell'interno della pizza tagliata.

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 50 foto che, al termine della prima fase, (ore 12.00 GMT +1 del 24 marzo) otterranno più like avranno diritto ad accedere alla seconda fase.

2. SECONDA FASE

La seconda fase prevede una **valutazione finale delle 50 foto più votate** da parte di una giuria composta da 10 maestri pizzaioli che deciderà, a suo insindacabile giudizio, la classifica finale entro il 30 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 24 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, 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
- qualificazione alle finali della categoria "Amatori" delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana 2022 con volo e soggiorno a Napoli dal 3 al 6 luglio
- n.1 forno Ooni Karu 16
- n.1 madia ed una fornitura di farina Caputo
- n.1 impastatrice Mecnosud Massima M7
- n.1 selezione di prodotti tipici La Fiammante
- n.1 selezione di prodotti Latteria Sorrentina
- Kit "A casa Mia" + piastra + spianatoia linea Amica Gi.Metal.
- n.1 selezione di birre KBirr

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 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
- qualificazione alle finali della categoria "Amatori" delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana 2022 con volo a Napoli dal 3 al 6 luglio
- n.1 madia ed una fornitura di farina Caputo
- n.1 selezione di prodotti tipici La Fiammante
- n.1 selezione di prodotti Latteria Sorrentina
- kit "A casa Mia" + piastra linea Amica Gi.Metal
- n.1 selezione di birre KBirr

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, 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

- qualificazione alle finali della categoria “Amatori” delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana 2022 con soggiorno a Napoli dal 3 al 6 luglio
- n.1 madia ed una fornitura di farina Caputo
- n.1 selezione di prodotti tipici La Fiammante
- n.1 selezione di prodotti Latteria Sorrentina
- kit “A casa Mia” linea Amica Gi.Metal
- n.1 selezione di birre KBirr

I vincitori hanno la possibilità di regalare il premio ad un'altra persona ad eccezione della qualificazione alle Olimpiadi.

I classificati dal **4° al 10° posto** sono qualificati automaticamente alle finali della categoria “Amatori” delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana 2022

I **primi 50 classificati** vincono l'iscrizione gratuita al [Club della Vera Pizza Napoletana](#)

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.