



Regulamin konkursu #VERAPIZZACONTEST

Konkurs VERA PIZZA daje wszystkim fanom możliwość zademonstrowania swoich umiejętności wypiekania pizzy neapolitańskiej w domu oraz wygrania bezpłatnych szkoleń.

Zainspirowani Międzynarodowym Regulaminem AVPN, dostępnym pod adresem https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana, uczestnicy mogą wybrać margheritę, marinara, wariant kreatywny z innymi składnikami, a nawet smażoną pizzę.

Niezbędnym wymogiem, bez żadnych odstępstw, jest wypiekanie pizzy w domowym piekarniku opalonym drewnem, elektrycznym lub gazowym lub smażenie na patelni lub frytownicy. Dozwolone są pizze wypiekane metodą kombi, na kamieniu ogniotrwałym lub płycie stalowej umieszczonej w piecu (elektrycznym, drewnianym lub gazowym).

Zostanie nagrodzona przez autorytatywne jury, Pizza, która zostanie najwyżej oceniona estetycznie i która najbardziej się zbliży podobieństwem do Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej.

Udział w konkursie jest całkowicie bezpłatny.

W konkursie mogą wziąć udział wszyscy i składa się z dwóch etapów:

1. ETAP PIERWSZY

Początek w czwartek 24 lutego o godz 12.00, a koniec w czwartek 24 marca 2022 r.

Osoby chcące wziąć udział w konkursie powinny:

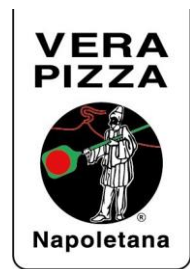
- Obserwować nasz profil na Facebook [@verapizzanapoletana](#)
- Wysłać poprzez Messengera do AVPN:
 - a) Zdjęcie swojej pizzy zrobionej w domu, jej nazwę, dane osobowe uczestnika (imię i nazwisko)
 - b) Zdjęcie uczestnika trzymającego pizzę
 - c) Zdjęcie pieca lub frytownicy które były wykorzystane do zrobienia pizzy
 - d) Przy pizzy smażonej zdjęcie środka po rozkrojeniu jej

Dopuszczone zostaną jedynie zdjęcia pizzy w pierwszym planie lub zdjęcia uczestnika trzymającego pizzę w pierwszym planie i dobrze widoczne.

Wysłane zdjęcia zostaną opublikowane w albumie „Vera Pizza Contest” na naszym Facebooku [@verapizzanapoletana](#) a następnie będzie można na nie głosować poprzez zostawiania like.

50 zdjęć, które do końca pierwszego etapu konkursu otrzymają najwięcej like przechodzą do drugiego etapu.

2. DRUGI ETAP



Drugi etap obejmuje ostateczną ocenę 50 najczęściej ocenianych zdjęć przez jury złożone z 10 mistrzów pizzy, które do 30 marca zdecyduje według własnego uznania o ostatecznym rankingu.

Jurorzy wyrażą swoją opinię biorąc pod uwagę kształt, wypiek, apetyczność i wreszcie nadzienie pizzy smażonej. Skład jury i jego członkowie zostaną ogłoszeni do 24 marca

Nagrody

1 miejsce wygrywa:

- Kurs bazowy, trwający 9 dni w szkole AVPN w Neapolu, więcej informacji na stronie <https://www.pizzanapoletana.org/it/corsobase>, lub do wyboru profesjonalny kurs online, 5-cio dniowy, więcej informacji na stronie https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/2-webcorso_base_vera_pizza_napoletana
- Kwalifikacja do finału w kategorii "Amatorzy" na Olimpiadzie Vera Pizza Napoletana 2022 z przelotem i zakwaterowaniem w Neapolu od 3 do 6 lipca 2022r.
- N.1 piec Ooni Karu 16
- N.1 tradycyjny drewniany pojemnik do wyrobu ciasta wraz z mąkami Caputo
- N.1 mieszalnik Mecnosud Massima M7
- N.1 Wyselekcjonowane produkty La Fiammante
- N.1 wyselekcjonowane produkty Latteria Sorrentina
- N.1 Zestaw "A casa Mia" + talerz + stolnica Linia Amica Gi.Metal.
- N.1 zestaw piw rzemieślniczych KBirr

2.miejsce wygrywa:

- Zaawansowany kurs zawodowy trwający 2-3 dniowe szkole AVPN w Neapolu, więcej informacji na stronie <https://www.pizzanapoletana.org/it/corsiavanzati>, lub do wyboru profesjonalny kurs online, 2-3dniowy , więcej informacji na stronie https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/corsi_avanzati_online
- Kwalifikacja do finału w kategorii "Amatorzy" na Olimpiadzie Vera Pizza Napoletana 2022 z przelotem do Neapolu od 3 do 6 lipca 2022r.
- N.1 tradycyjny drewniany pojemnik do wyrobu ciasta wraz z mąkami Caputo
- N.1 Wyselekcjonowane produkty La Fiammante
- N.1 wyselekcjonowane produkty Latteria Sorrentina
- N.1 Zestaw "A casa Mia" + talerz + stolnica Linia Amica Gi.Metal.
- N.1 zestaw piw rzemieślniczych KBirr

3 miejsce wygrywa:



- Amatorski kurs trwający 3-4 godziny w szkole AVPN w Neapolu, więcej informacji na stronie https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno lub do wyboru amatorski kurs online, 2 godzinny , więcej informacji na stronie https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/19-pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno_on_line
- Kwalifikacja do finału w kategorii "Amatorzy" na Olimpiadzie Vera Pizza Napoletana 2022 z przelotem do Neapolu od 3 do 6 lipca 2022r.
- N.1 tradycyjny drewniany pojemnik do wyrobu ciasta wraz z mąkami Caputo
- N.1 Wyselekcjonowane produkty La Fiammante
- N.1 wyselekcjonowane produkty Latteria Sorrentina
- N.1 Zestaw "A casa Mia" + talerz + stolnica Linia Amica Gi.Metal.
- N.1 zestaw piw rzemieślniczych KBirr

Zwycięzcy mogą podarować nagrody innym osobą poza kwalifikacjami Olimpijskimi. Osoby, które zajmą miejsca **4-10** będą automatycznie zakwalifikowane do finału w kategorii „Amatorzy” na Olimpiadzie Vera Pizza Napoletana 2022

Osoby, które zajmą pierwsze 50 miejsc wygrywają darmowy zapis do Club della Vera Pizza Napoletana

Konkurs podlega niniejszemu regulaminowi, z którym aspirujący uczestnicy są zobowiązani zapoznać się przed przystąpieniem.

Uczestnik przydziela i upoważnia Associazione Verace Pizza Napoletana do wykorzystywania i publikowania, zarówno w wersji papierowej, jak i multimedialnej (internetowej, radiowej i telewizyjnej) przepisu, zdjęć i materiałów przesłanych, stworzonych i opublikowanych w celu udziału w konkursie.

Osoby biorące udział w tym konkursie autorzy zdjęć na Facebooku potwierdzają i zaświadcza, że

- materiał przesłany do Facebooka w celu wzięcia udziału w konkursie jest faktycznie stworzony przez nich samych;
- na każdym uczestniku spoczywa odpowiedzialność za to, aby publikacja zdjęć nie wywołała jakiegokolwiek sporu prawnego;
- organizator ma prawo do usunięcia z konkursu zdjęć uznanych za nieodpowiednie i niespełniających ww. kryteriów, a także uznających, że nie będą publikowane na swoich kanałach, po udzieleniu prywatnej wiadomości uczestników

Przetwarzanie danych zebranych przy okazji tej inicjatywy odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie prywatności, zgodnie z Rozporządzeniem DPR (UE) 2016/679, które weszło w życie 25 maja 2018 r., w celu zarządzania Konkurs, inicjatyw AVPN związanych z konkursem oraz przyznanie nagród za zasługi.

