



Regulamento #VERAPIZZACONTEST

O concurso VERA PIZZA oferece a oportunidade para todos os entusiastas expressarem sua capacidade de **fazer uma Pizza Napolitana em casa** e ganhar cursos de treinamento gratuitos.

Inspirados no AVPN International Disciplinary, disponível em https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana, os participantes podem optar por fazer uma margarida, uma marinara, uma variante criativa com outros ingredientes ou até mesmo uma pizza frita.

O requisito essencial, sem exceção, é cozinhar em casa pizza, **em forno a lenha, elétrico ou doméstico ou fritar em uma panela ou fritadeira**. Pizzas cozidas com o método combinado, pizzas cozidas em pedra refratária ou chapa de aço colocada dentro do forno (elétrica, madeira ou gás) são permitidas.

Um júri autorizado recompensará a pizza julgada esteticamente mais bonita e em conformidade com uma verdadeira pizza napolitana.

A participação no concurso é totalmente gratuita.

O concurso é aberto a qualquer pessoa e consiste em duas fases:

1. PRIMEIRA FASE

Vai durar das **12h00 (GMT +1) na quinta-feira, 24 de fevereiro, às 12h00 (GMT +1) na quinta-feira, 24 de março de 2022.**

Aqueles que pretendem participar devem:

- Siga o perfil do Facebook [@verapizzanapoletana](#)
- Envie via Messenger para a AVPN:
 - A) a foto da sua pizza caseira indicando o nome do Pizza, os detalhes do participante (nome e sobrenome)
 - B) a foto do participante que fica com a pizza
 - C) a foto do forno ou fritadeira usada
 - D) Para pizza frita, é necessária uma foto do interior da pizza cortada.

Somente a foto da pizza em primeiro plano ou a foto do participante mantendo a pizza em primeiro plano e claramente visível serão permitidas.

As fotos enviadas serão publicadas no álbum "Vera Pizza Contest" na página do Facebook [@verapizzanapoletana](#) e podem ser votadas por todos com um simples like/like.



As 50 fotos que, no final da primeira fase, (12h00 GMT +1 em 24 de março) receberão mais curtidas terão direito a acessar a segunda fase.

2. SEGUNDA FASE

A segunda fase inclui uma **avaliação final das 50 fotos mais votadas** por um júri composto por 10 mestres de pizzarias que decidirão, a seu exclusivo critério, o ranking final até 30 de março.

Os juízes se expressarão levando em consideração a forma, o cozimento, a palatabilidade e, finalmente, o recheio da pizza.

A composição do júri e de seus membros será comunicada até 24 de março.

PRÊMIOS

O **1o lugar vencedor** vencerá:

- Um curso profissional básico de 9 dias a ser realizado na Escola AVPN em Nápoles, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base, ou, alternativamente, um curso profissional básico on-line de 5 dias, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/2-webcorso
- Qualificação para as finais da categoria "Amador" das Verdadeiras Olimpíadas de Pizza Napolitana de 2022 com voo e estadia em Nápoles de 3 a 6 de julho
- Forno N.1 Ooni Karu 16
- Aparador N.1 e um suprimento de farinha de Caputo
- N.1 Mecnosud Massima Kneader M7
- Seleção N.1 de produtos típicos La Fiammante
- Seleção N.1 de produtos Latteria Sorrentina
- Kit "A casa Mia" + prato + linha de tábua de pastelaria Amica Gi.Metal.
- Seleção N.1 de cervejas KBirr

O **2o lugar finalista** vencerá:

- Um curso profissional avançado de 2 ou 3 dias a ser realizado na Escola AVPN em Nápoles, com livre escolha entre os indicados no site https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_avanzati ou, alternativamente, um curso avançado on-line de 2/3 dias, conforme indicado no site <https://www.pizzanapoletana.org/>
- Qualificação para as finais da categoria "Amador" das Verdadeiras Olimpíadas de Pizza Napolitanas de 2022 com voo para Nápoles de 3 a



6 de julho

- Aparador N.1 e um suprimento de farinha de Caputo
- Seleção N.1 de produtos típicos La Fiammante
- Seleção N.1 de produtos Latteria Sorrentina
- Kit "A casa Mia" + Placa de linha Amica Gi.Metal
- Seleção N.1 de cervejas KBirr

O **3o colocado** vencerá:

- Um curso amador de 4 horas a ser realizado na Escola AVPN em Nápoles, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno ou, alternativamente, um curso online amador de 2 horas, conforme indicado em <https://www.pizzanapoletana.org/it/>
- Qualificação para as finais da categoria "Amadores" das Verdadeiras Olimpíadas de Pizza Napolitanas de 2022 com estadia em Nápoles de 3 a 6 de julho
- Aparador N.1 e um suprimento de farinha de Caputo
- Seleção N.1 de produtos típicos La Fiammante
- Seleção N.1 de produtos Latteria Sorrentina
- Kit "A casa Mia" Linha Amica Gi.Metal
- Seleção N.1 de cervejas KBirr

Os vencedores têm a opção de dar o prêmio a outra pessoa, com exceção da qualificação para as Olimpíadas.

Os **finalistas do 4o ao 10o** lugar são automaticamente qualificados para as finais da categoria "Amador" das Olimpíadas Verdadeiras de Pizza Napolitana de 2022

Os **50 melhores finalistas** ganham associação gratuita no Club della Vera Pizza Napoletana

O concurso é regido por estes regulamentos, que os aspirantes a participantes são obrigados a consultar antes de participar.

Notas

O participante designa e autoriza a Associazione Verace Pizza Napoletana a usar e publicar, tanto em versões em papel quanto multimídia (internet, rádio e televisão) da receita, fotos e material enviado, criado e publicado para participação no concurso.

Ao participar deste concurso, os autores das fotografias no Facebook



confirmam e certificam que:

- O material carregado no Facebook com a finalidade de participar do concurso é realmente criado por eles mesmos;
- É responsabilidade de cada participante garantir que a publicação de fotografias não levante nenhum tipo de disputa legal;
- O organizador tem o direito de excluir da competição fotografias consideradas inadequadas e que não atendam aos critérios acima mencionados, assim como pode considerar não publicá-las em seus canais, sujeito a aviso prévio com uma mensagem privada ao participante

O processamento dos dados coletados durante esta iniciativa ocorrerá, em conformidade com as regras atuais de privacidade, no Decreto Presidencial Regulamento (UE) n.2016/679 entrou em vigor em 25 de maio de 2018, com a finalidade de gerenciar o Concurso, iniciativas AVPN relacionadas ao concurso e atribuir os prêmios aos méritos.