



Regamento #VERAPIZZACONTEST

El concurso vera pizza ofrece a todos los entusiastas la oportunidad de expresar su capacidad para **hacer una pizza napolitana en casa** y ganar cursos de capacitación gratuitos.

Inspirados en el disciplinario internacional AVPN, disponible en http://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana, los participantes pueden elegir hacer una margarita, una marinara, una variante creativa con otros ingredientes o incluso una pizza frita.

El requisito esencial, sin excepción, es la cocción casera de pizza, **en un horno de gas de legna, eléctrico o doméstico o freír en un sartén o freidora**. Se permiten pizzas cocinadas con el método combinado pizzas cocinadas en piedra refractaria o placa de acero colocadas dentro del horno (eléctrica, de madera o gas).

Un jurado autorizado recompensará la pizza juzgada estéticamente mas hermosa y se ajusta una verdadera pizza napolitana.

La participación en el concurso es completamente gratuita.

El concurso esta abierto a cualquier persona y consta de dos fases:

PRIMERA FASE

durará de **12.00 GMT 1, el jueves 24 de febrero a 12 GMT 1 el jueves 24 de marzo de 2022**

Aquellos que tengan la intención de participar deben:

- sigue el perfil de facebook [@verapizzanapoletana](#)
- enviar a través de messenger al AVPN:
 - A) La foto de tu pizza casera indicando el nombre de la pizza, los detalles del participante (nombre y apellidos)
 - B) la foto del participante que guarda la pizza
 - C) La foto del horno o la freidora utilizada
 - D) para la pizza frita, se requiere una foto del interior de la pizza cortada.

Solo se permitira la foto de la pizza en primer plano o la foto del participante manteniendo la pizza en primer plano y claramente visible .

Las fotos enviadas se publicaran en el álbum ' vera pizza Contest ' en la pagina de Facebook de [@verapizzanapoletana](#) y pueden ser votadas por todos con un simple " me gusta "

Las 50 fotos que al final de la primera fase (12.00 GMT1 EL 24 DE MARZO) obtendran mas " me gusta " tendran derecho a la segunda fase.

SEGUNDA FASE

La segunda fase incluye **una evaluación final de las 50 fotos mas votadas** por un jurado compuesto por 10 maestros fabricantes de pizza que decidirá a su entera discreción el ranking final para el 30 de marzo.



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

La composición del jurado y sus miembros se comunicara antes del 24 de marzo.

PREMIOS

El **primero clasificado** ganara:

- un curso profesional basico de 9 días que se llevara a cabo en la escuela AVPN en Napoles , como se indica en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base o un curso profesional básico en linea de 5 días , como se indica en el sitio web [https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/2-webcorso_base vera pizza napoletana](https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/2-webcorso_base_vera_pizza_napoletana).
- Clasificación para la final de la categoría " amateur" de los juegos olímpicos de pizza napolitana true 2022 con vuelo y estancia en Nápoles del 3al 6 de julio
- horno n 1 Ooni karu 16
- aparador n 1 y su suministro de harina de Caputo
- amasadora n 1 Mecnosud Massima M7
- n 1 elección de productos típicos La Fiammante
- n 1 selección de productos Latteria Sorrentina
- kit " a casa mia" , placa, linea de tablero de pastelería Amica GiMmetal.
- n 1 selección de cervezas kbirr

El **segundo puesto** ganharà:

- un curso profesional avanzado de 2 o 3 días que se llevará a cabo en la escuela AVPN de napoles con libre elección entre los indicados en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_avanzati o un curso en línea https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/corsi_avanzati_online
- clasificación para la final de la categoría "amateur"de los juegos olímpicos de pizza napolitana true 2022 con vuelo a napoles del 3 al 6 de julio
- aparador n 1 y un suministro de harina de Caputo
- n 1 selección de producto típicos la Fiammante
- n 1 selección de productos Latteria Sorrentina
- kit "a casa mia" , placa de linea Amica Gi.Metal
- n1 selección de cervezas kbirr

El **tercer clasificado** ganara:

- un curso amateur de 4 horas que se leverà a cabo en la escuela AVPN en Nápoles como se indica en el sitio web [https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo napoletano per un giorno](https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno) o un curso amateur en linea de 2 horas como se indica



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

- clasificación para la final de la categoría "aficionados" de los juegos olímpicos de la pizza napoletana true 2022 con estancia en napolos del 3 al 6 de julio
- aparador n 1 y un suministro de harina de Caputo
- n 1 selección de productos típicos la Fiammante
- n 1 selección de productos Latteria Sorrentina
- kit "a casa mia" linea Amica Gi.Metal
- n 1 selección de cervezas kbirr

Los ganadores tienen la opción de dar el premio a otra persona con la excepción de clasificarse para los juegos olímpicos.

Los **clasificados del 4 al 10** lugar se clasifican automáticamente para la final de la categoría "amateur" de los juegos olímpicos de pizza napolitana true 2022.

Los **50 mejores finalistas** ganan membresía gratuita en el club della vera pizza napoletana.

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

NOTAS

el participante asigna y autoriza a la associazione verace pizza napoletana a utilizar y publicar tanto en versiones en papel como multimedia (internet, radio y televisión) de la receta, fotos y material enviado, creado y publicado para participar en el concurso.

Al participar de 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 organizar que la publicación de fotografías no plantee ninguna disputa legal

El organizador tiene derecho a eliminar del concurso fotografías que se consideren inadecuadas y que no cumplan con los criterios antes mencionados así como puede considerar no publicarlas en sus canales sujeto a notificación con un mensaje privado al participante.

El procesamiento de los datos recopilados durante esta iniciativa tendrá lugar de conformidad con las normas de privacidad vigentes en el decreto presidencial reglamento (UE)n2016/679 que entró en vigor el 25 de mayo de 2018 con el fin de gestionar el concurso las iniciativas Avpn relacionadas con el concurso y asignar los premios al fondo.