

MODULO D'ISCRIZIONE PIZZERIA

SOLO SE POSSIEDI UNO DEI FORNI ELETTRICI CERTIFICATI, COMPLETA IL MODULO:

Il Sottoscritto

Titolare/Amm.re della **Pizzeria**

Sita in..... Provincia Paese.....

IndirizzoC.A.P.

Tel:.....Cell:.....

Indirizzo e-mail (Da poter pubblicare).....

Sito webFacebook.....

Instagram.....

Nome Primo Pizzaiolo.....

DATI DEL TITOLARE

Cell. Titolare (da non pubblicare)

e-mail del titolare (non da pubblicare)

DATI FISCALI E LEGALI DELL'AZIENDA

Ragione Sociale

Sita in..... Provincia Paese.....

IndirizzoC.A.P.

PEC.....Codice Destinatario.....

Partita Iva.....Autorizzazione Amministrativa n°

Chiede:

- di essere iscritto all'associazione verace pizza napoletana in qualità di socio affiliato
e si impegna:
- ad accettare, rispettare e promuovere la tradizione della vera pizza napoletana in conformità al disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana allegato alla presente;
- ad inserire nel menù della pizzeria la "Verace pizza napoletana" come prodotto d'eccellenza.

Timbro e firma per accettazione

Timbro e firma per accettazione

•Consente al trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679 - GDPR;
Allow the association to use all the information about me and my company
according to
the italian law: UE 2016/679

Di seguito riportiamo un estratto del **nostro statuto** con i requisiti necessari ed i principali obblighi dell'AVPN e dell'Affiliato che sono alla base per poter far parte della nostra Associazione; inoltre nelle pagine successive troverà l'elenco dei documenti che dovrà consegnare all'atto della domanda di iscrizione.

MODULO D'ISCRIZIONE PIZZERIA

Requisiti di base

Forni:

a Legna: La pizza deve essere cotta in forno di tipo napoletano come da nostro disciplinare

A Gas: i forni devono essere necessariamente tra quelli approvati dall'AVPN

Elettrico: i forni devono essere necessariamente tra quelli approvati dall'AVPN

Ingredienti adeguati: farina 00, pomodoro pelato San Marzano o pomodoro pelato italiano, fior di latte, mozzarella STG o mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico fresco, sale e lievito di Birra fresco. Sono ammessi solo ingredienti freschi, naturali e non trattati.

Tecnica adeguata: Impasto lavorato a mano o impastatrice, banco di lavoro adeguato (solitamente di marmo), temperatura del forno (circa 450° G), manipolazione seguendo la tecnica napoletana, preparazione della pizza con la stessa tecnica, etc.

L'affiliato si impegna ad inserire e promuovere all'interno del proprio menù e della propria offerta gastronomica la "verace pizza napoletana" così come indicata nel nostro disciplinare.

La Visita è un report di un rappresentante designato dall'Associazione verifica che gli ingredienti, la tecnica e il prodotto finale siano conformi alla tradizione. In ogni caso ci riserviamo, a norma di regolamento, di effettuare controlli periodici a mezzo di un nostro incaricato per verificare, nell'interesse di tutti gli associati, la qualità costante della produzione delle pizze presso le aziende associate.

Ogni singolo ristorante è tenuto a rispettare le norme dell'associazione. Inoltre, ogni ristorante è tenuto a versare una quota una tantum di adesione (una tassa volontaria può essere richiesta ogni anno per le spese di segreteria o link del sito web) alla VPN o sue delegazioni.

Di conseguenza, la quota di adesione non vale per nuovi o altri locali di uno stesso gruppo, né l'adesione trasferibile da un locale ad un altro. Piuttosto, ogni singola azienda viene valutata e iscritta tra gli affiliati separatamente. In caso di mancato rispetto delle regole da parte di uno o più dei propri ristoranti, l'associazione VPN mantiene il diritto di sospendere o revocare l'adesione su base individuale o collettiva.

Obblighi dell'Associazione

L'associazione si impegna a:

1. Promuovere e pubblicizzare il marchio Verace Pizza Napoletana e le sue attività con eventi, conferenze e fiere e tutto ciò che può essere utile per il raggiungimento degli obiettivi dell'associazione;
2. Assicurare il rispetto del disciplinare da parte degli associati e la formazione dei soci stessi;
3. Fornire assistenza tecnica al fine di facilitare l'aderenza al disciplinare;
4. Selezionare le imprese i cui strumenti, materiali e prodotti siano conformi ai requisiti del disciplinare;
5. Organizzare sessioni informative per i responsabili delle imprese associate;
6. Organizzare e promuovere corsi di formazione per pizzaioli;
7. Informare i soci per quanto riguarda il lavoro e le iniziative intraprese dall'associazione.
8. L'Associazione si impegna altresì a riconoscere un diritto di prelazione per la partecipazione alle manifestazioni da Lei organizzate incluse le convention nel mondo, oltre a fornire informazioni riguardo alle convenzioni stipulate con aziende partner.
- 9.

Obblighi degli Affiliati

I soci si impegnano a:

1. a mostrare in modo evidente il marchio dell'associazione all'interno del proprio locale e, ove possibile, sulla parte esterna della loro attività ed esclusivamente in detto luogo;
2. Inserire nei loro menù i tipi di pizza promossi dalla disciplinare, "Verace pizza napoletana" a prepararle e servirle aderendo strettamente alle regole del disciplinare dell'AVPN compreso il processo produttivo e gli ingredienti.
3. Il responsabile dell'attività deve conoscere la Verace Pizza Napoletana e dei suoi ingredienti.
4. Il pizzaiolo deve essere riconosciuto dalla AVPN e, nel caso di sostituzione del pizzaiolo riconosciuto, il responsabile dell'attività è tenuto a comunicare immediatamente alla associazione. (via e-mail).
5. L'associazione accetta l'adesione di associati ad altre associazioni purché non siano in concorrenza o in conflitto con le finalità e le regole dell'Associazione.

MODULO D'ISCRIZIONE PIZZERIA

6. I soci sono obbligati a comunicare e concordare con l'associazione qualunque attività promozionale o pubblicitaria, la partecipazione a fiere, corsi di formazione, creazione di concorsi regionali e nazionali e di tutto ciò che riguarda la pizza, e che coinvolge direttamente o indirettamente l'associazione stessa.
7. La invitiamo a restituirci copia della presente sottoscritta e timbrata dal titolare o legale rappresentante dell'azienda oltre alla scheda allegata debitamente compilata.

DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER L'ISCRIZIONE ALL'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Elenchiamo di seguito il materiale informativo e la documentazione necessaria da allegare:

- 1) Scheda con dati della pizzeria compilata (Allegata);
- 2) Fotocopia della licenza amministrativa
- 3) Breve descrizione e/o storia del locale (descrizione necessaria per scheda internet della pizzeria)
- 4) Logo dell'azienda in Jpeg (300 dpi) o Pdf (per sito internet e per pubblicazioni)
- 5) Video della preparazione della pizza (impasto, staglio/preparazione delle palline, manipolazione e cottura fino alla presentazione finale della pizza).
 - i) Dovrà indicarci nel dettaglio le dosi degli ingredienti utilizzati per l'impasto e i tempi e le modalità di lievitazione.
 - ii) Inoltre dovrà fornirci foto (anche su supporto digitale CD a 300 dpi) di:
 - 6) interni pizzeria;
 - 7) del titolare o degli amministratori e del pizzaiolo;
 - 8) esterni pizzeria;
 - 9) della pizza servita nel piatto.

Potrà inviarcì la documentazione per posta ordinaria o via Email. Cordiali saluti e buon lavoro

Data: Prot.:

Associazione Verace Pizza Napoletana