



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 casalingo (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 **00.00 (GMT +1) di lunedì 17 aprile alle ore 24.00 (GMT +1) di domenica 7 maggio 2023.**

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](#)

Una giuria composta da 3 Maestri Istruttori dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e/o professionisti del settore selezionerà ogni settimana le migliori 10 pizze. In particolare saranno selezionate 10 pizze tra tutte quelle inviate in ciascuna delle seguenti settimane:

- Dal 17 al 23 aprile 2023
- Dal 24 al 30 aprile 2023
- Dal 1 al 7 maggio 2023

Farà fede la data e l'orario di ricezione della foto su Messenger. La composizione della giuria e i suoi membri saranno comunicati entro il 20 aprile.



2. **SECONDA FASE**

La seconda fase prevede una **valutazione finale delle 30 foto più votate** da parte di una giuria composta da 10 maestri pizzaioli e/o professionisti del settore che deciderà, entro il 10 maggio e a suo insindacabile giudizio, **i primi 3** senza ordine di classifica.

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 7 maggio.

3. **TERZA FASE**

I 3 partecipanti selezionati durante la seconda fase saranno ospitati a Napoli per la finalissima del 29 al 30 maggio.

Il giorno 29 dovranno realizzare in sede il proprio impasto e poi presentare alla giuria il giorno successivo una margherita, per cui verranno forniti tutti gli ingredienti, e una propria pizza di cui dovranno procurarsi gli ingredienti. Alla giuria spetterà il compito di stilare la classifica finale e proclamare il vincitore.

Nel caso in cui uno o più dei 3 partecipanti non riuscisse ad essere presente alla finale si inviteranno a partecipare i successivi in graduatoria.

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
- n.1 forno a scelta tra Karu 16, Koda 16 e Volt
- n.1 madia ed una fornitura di farina Caputo
- n.1 impastatrice Pagnossin Vita Mia
- n.1 selezione di prodotti tipici La Fiammante
- n.1 selezione di oli Pizzolium e Frienn di Olitalia
- Kit "A casa Mia" + piastra + spianatoia linea Amica Gi.Metal.

Il **2° classificato** vincerà:

- un corso professionale avanzato di 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 3 giorni, come indicato sul sito https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/corsi_avanzati_online
- n.1 madia ed una fornitura di farina Caputo
- n.1 selezione di oli Pizzolium e Frienn di Olitalia



- n.1 selezione di prodotti tipici La Fiammante
- Kit di 4 piatti Pagnossin "Pizza Vita Mia"
- kit "A casa Mia" + piastra linea Amica Gi.Metal

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
- n.1 madia ed una fornitura di farina Caputo
- n.1 selezione di prodotti tipici La Fiammante
- n.1 selezione di oli Pizzolium e Frienn di Olitalia
- Kit di 4 piatti Pagnossin "Pizza Vita Mia"
- kit "A casa Mia" linea Amica Gi.Metal

I vincitori hanno la possibilità di regalare il premio ad un'altra persona.

I **primi 30 classificati** vincono l'iscrizione gratuita al Club degli Amici della Vera Pizza Napoletana e il Verace Pizza Box comprensivo di una videolezione.

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.