



## Règlement #VERAPIZZACONTEST

Le concours VERA PIZZA offre la possibilité à tous les passionnés d'exprimer la propre capacité à **faire une pizza napolitaine à la maison** et à gagner des cours de cuisine formation gratuite.

Inspiré du Disciplinaire International de l'AVPN, disponible sur [https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta\\_pizza\\_napoletana](https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana), les participants peuvent choisir de faire une margherita, une marinara, une variante créative avec d'autres ingrédients ou même une pizza frite.

L'exigence indispensable, sans aucune exception, est la cuisine familiale des pizza, dans un four **domestique à bois, électrique ou à gaz ou friture dans poêle ou friteuse**. Pizzas cuites avec la méthode combo, les pizzas cuites sont autorisées sur pierre réfractaire ou plaque d'acier placée à l'intérieur du four domestique (électrique, bois ou gaz). La pizza jugée esthétiquement sera récompensée par un jury faisant autorité plus belle et plus conforme avec une Vraie Pizza Napolitaine.

### **La participation au concours est entièrement gratuite.**

**Le concours est ouvert à tous** et se déroule en deux phases :

#### **1. PREMIÈRE PHASE**

Il durera de **00h00 (GMT +1) le lundi 17 avril à 24h00 (GMT +1) le dimanche 7 mai 2023.**

Les personnes qui souhaitent participer doivent :

- suivre le profil Facebook [@verapizzanapoletana](https://www.facebook.com/verapizzanapoletana)
- envoyer via Messenger à l'AVPN :
  - a) la photo de votre pizza maison indiquant le nom de la pizza pizza, les coordonnées personnelles du participant (nom et prénom)
  - b) la photo du participant tenant la pizza
  - c) la photo du four ou de la friteuse utilisée
  - d) Pour la pizza frite, une photo de l'intérieur de la pizza tranchée est requise.

Seule la photo de la pizza au premier plan ou la photo du participant qui garde la pizza au premier plan et clairement visible seront acceptés

Les photos envoyées seront publiées dans l'album "Vera Pizza Contest" sur la page Facebook [@verapizzanapoletana](https://www.facebook.com/verapizzanapoletana)



Un jury composé de 3 Maîtres Instructeurs de l'Association Verace Pizza Napolitains et/ou professionnels du secteur sélectionneront chaque semaine les 10 meilleures pizzas. En particulier, 10 pizzas seront sélectionnées parmi toutes celles envoyées dans chacune des semaines suivantes :

- Du 17 au 23 avril 2023
- Du 24 au 30 avril 2023
- Du 1er au 7 mai 2023

La date et l'heure de réception de la photo sur Messenger feront foi. La composition du jury et de ses membres sera communiquée d'ici le 20 avril.

## **2. DEUXIÈME PHASE**

La deuxième phase consiste en une **évaluation finale des 30 photos les plus votées** par un jury composé de 10 maîtres pizzaiolos et/ou professionnels du secteur qui décidera, d'ici le 10 mai et à sa seule discrétion, **les 3 premiers** sans ordre de classification.

Les juges s'exprimeront en tenant compte de la forme, de la cuisson, de la palatabilité et enfin la garniture de la pizza.

La composition du jury et de ses membres sera communiquée d'ici le 7 mai.

## **3. TROISIÈME PHASE**

Les 3 participants sélectionnés lors de la deuxième phase seront hébergés à Naples pour la finale du 29 au 30 mai.

Le 29, ils devront faire leur propre pâte et la présenter ensuite au jury le lendemain une margherita, pour laquelle tous les ingrédients seront fournis, et leur propre pizza pour laquelle ils devront se procurer les ingrédients. Le jury aura le tâche d'établir le classement final et de proclamer le vainqueur.

En cas d'absence d'un ou plusieurs des 3 participants à la Les prochains du classement seront invités à participer à la finale.

## **LES PRIX**

Le **1er place** gagnera :

- un cours professionnel de base de 9 jours à réaliser à l'école AVPN de Naples, comme indiqué sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/it/corso\\_base](https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base), ou alternativement un cours online professionnel de base de 5 jours, comme



indiqué sur le site [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)

- n.1 four à choisir entre Karu 16, Koda 16 et Volt
- 1 placard et une réserve de farine Caputo
- 1 mélangeur Pagnossin Vita Mia
- Sélection n.1 d'huiles Pizzolium et Frienn d'Olitalia
- n.1 sélection des produits typiques La Fiammante
- Kit "A casa Mia" + assiette + planche à pâtisserie de la ligne Gi.Metal Amica.

**La 2ème place** gagnera :

- un stage de perfectionnement professionnel de 3 jours à réaliser à l'AVPN School of Naples, libre choix parmi ceux indiqués sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi\\_adanzati](https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_adanzati) ou alternativement un cours online avancée de 3 jours, comme indiqué sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/es/web\\_school/2-webcorso\\_base\\_vera\\_pizza\\_napolitana](https://www.pizzanapoletana.org/es/web_school/2-webcorso_base_vera_pizza_napolitana)
- 1 placard et une réserve de farine Caputo
- Sélection n.1 d'huiles Pizzolium et Frienn d'Olitalia
- Kit de 4 assiettes Pagnossin "Pizza Vita Mia"
- Sélection des produits typiques La Fiammante
- Kit « A casa Mia » + Plaque ligne Gi.Metal Amica

**La 3ème place** gagnera :

- un cours amateur de 4 heures à réaliser à l'école AVPN de Naples, comme celui-ci comme indiqué sur le site [https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo\\_napoletano\\_per\\_un\\_giorno](https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno) ou, alternativement, un cours amateur online de 2 heures comme indiqué sur [https://www.pizzanapoletana.org/es/web\\_school/2-webcorso\\_base\\_vera\\_pizza\\_napolitana](https://www.pizzanapoletana.org/es/web_school/2-webcorso_base_vera_pizza_napolitana)
- 1 placard et une réserve de farine Caputo
- Sélection n.1 d'huiles Pizzolium et Frienn d'Olitalia
- Kit de 4 assiettes Pagnossin "Pizza Vita Mia"



- Sélection des produits typiques La Fiammante
- Kit "A casa Mia", ligne Gi.Metal Amica

Les gagnants ont la possibilité de donner le prix à une autre personne.

Les **30 premiers classés** gagnent une adhésion gratuite au Friends of Vera Pizza Club Napoletana et la Verace Pizza Box, y compris une leçon vidéo.

Le concours est régi par le présent règlement et les aspirants participants sont obligés à le consulter avant de rejoindre.

Note

Le participant cède et autorise l'Associazione Verace Pizza Napoletana à utiliser et publication, tant en version papier que multimédia (internet, radio et télévision) de la recette, des photos et du matériel envoyé, créé et publié pour la participation au concours.

En participant à ce concours, les auteurs des photographies sur Facebook confirment et certifie que :

- le matériel téléchargé sur Facebook dans le but de participer au concours est réellement créés par eux-mêmes ;
- il est de la responsabilité de chaque participant de s'assurer que la publication des photographies ne soulève aucun type de controverse juridique;
- l'organisateur a le droit d'éliminer du concours les photographies jugées non appropriés et qui ne répondent pas aux critères susmentionnés, ainsi que peuvent considérer ne pas les publier sur ses chaînes, sur notification par message privé au participant

Le traitement des données collectées à l'occasion de cette initiative aura lieu, en respect de la réglementation en vigueur sur la vie privée, le règlement DPR (UE) n.2016/679 est entré en vigueur le 25 mai 2018, aux fins de gestion du Concours, le Actions d'AVPN liées au concours et à l'attribution des prix d'excellence.