



Regulamin #VERAPIZZACONTEST

Konkurs VERA PIZZA daje wszystkim miłośnikom pizzy możliwość sprawdzenia swoich umiejętności w **przygotowaniu pizzy neapolitańskiej w domu** oraz wygrania bezpłatnych szkoleń.

Zainspirowani Międzynarodowym Regulaminem AVPN, dostępnym na https://www.pizzanapoletana.org/en/ricetta_pizza_napoletana, uczestnicy mogą wybrać margheritę, marinarę, kreatywny wariant z innymi składnikami, a nawet pizzę smażoną.

Warunkiem koniecznym bez wyjątku jest domowe przygotowanie pizzy, **w domowym piecu opalonym drewnem, elektrycznym lub gazowym oraz smażenie na patelni lub we frytkownicy**. Dozwolone są pizze wypiekane metodą kombi, na żaroodpornym kamieniu lub płycie stalowej umieszczonej w domowym piecu (elektrycznym, opalonym drewnem lub gazowym). Pizza, która zostanie uznana za najlepszą i zgodną z Prawdziwą Pizzą Neapolitańską, zostanie nagrodzona przez autorytatywne jury.

Udział w konkursie jest całkowicie bezpłatny.

Konkurs jest otwarty dla wszystkich i składa się z dwóch etapów:

1. PIERWSZA FAZA

Potrwa od godziny **00:00 (GMT +1) w poniedziałek 17 kwietnia do godziny 24:00 (GMT +1) w niedzielę 7 maja 2023 r.**

Osoby chcące wziąć udział muszą:

- śledzić profil na Facebooku [@verapizzanapoletana](https://www.facebook.com/verapizzanapoletana)
- wysłać przez Messengera do AVPN:

a) zdjęcie własnej pizzy z podaniem nazwy pizzy oraz danych uczestnika (imię i nazwisko)

b) zdjęcie uczestnika trzymającego pizzę

c) zdjęcie używanego pieca lub frytownicy

d) W przypadku pizzy smażonej wymagane jest również zdjęcie wnętrza pokrojonej pizzy.

Dopuszczone zostanie tylko zdjęcie pizzy wzbliżeniu i wyraźnie trzymający ją uczestnik.

Nadesłane zdjęcia zostaną opublikowane w albumie „Vera Pizza Contest” na facebookowej stronie [@verapizzanapoletana](https://www.facebook.com/verapizzanapoletana)

Jury złożone z 3 Master Instruktorów z Associazione Verace Pizza Napoletana i/lub profesjonalistów z branży wybierze co tydzień 10 najlepszych pizz. W szczególności spośród wszystkich wysłanych w każdym z kolejnych tygodni zostanie wybranych 10 pizz:



- Od 17 do 23 kwietnia 2023 r
- Od 24 do 30 kwietnia 2023 r
- Od 1 do 7 maja 2023 r

Decydująca będzie data i godzina potwierdzenia odbioru zdjęcia na Messengerze. Skład jury i jego członków zostanie ogłoszony do 20 kwietnia.

2. DRUGA FAZA

Druga faza przewiduje ostateczną ocenę 30 zdjęć z największą liczbą głosów przez jury złożone z 10 mistrzów pizzy i/lub profesjonalistów z branży, którzy do 10 maja wedle własnego uznania zdecydują o pierwszych 3 w rankingu .

Jurorzy będą oceniać kształt, jakość wypieku, estetykę i wreszcie dodatki do pizzy lub nadzienie.

Skład jury i jego członków zostanie ogłoszony do 7 maja.

3. FAZA TRZECIA

Trzech uczestników wybranych w drugiej fazie będzie gości w Neapolu na wielkim finale od 29 do 30 maja.

29-go będą musieli zrobić własne ciasto na miejscu, następnego dnia będą musieli przedstawić jury margheritę, do której wszystkie składniki będą zapewnione oraz własną pizzę, do której będą musieli przywieźć składniki. Jury będzie miało za zadanie sporządzenie ostatecznej klasyfikacji i ogłoszenie zwycięscy.

Jeśli jeden lub więcej z 3 uczestników nie pojawi się w finale, do udziału w nim zostaną zaproszeni kolejni z rankingu.

NAGRODY

I pierwsze miejsce wygra:

- 9-dniowe szkolenie podstawowe, które odbędzie się w Szkole AVPN w Neapolu, jak wskazano na stronie internetowej https://www.pizzanapoletana.org/en/corso_base, lub 5-dniowe profesjonalne szkolenie podstawowe online, jak wskazano na stronie internetowej https://www.pizzanapoletana.org/en/web_school
- 1 piekarnik do wyboru Karu 16, Koda 16 lub Volt
- 1 madia (tradycyjna drewniana misa do wyrabiania ciasta) i zapas mąki Caputo
- 1 mikser Pagnossin Vita Mia
- n.1 wybór olejów Pizzolium i Frienn od Olitalia
- Wybór typowych produktów La Fiammante
- Zestaw „A casa Mia” + talerz + stolnica z linii Gi.Metal Amica.

Drugie miejsce wygra:

- 3-dniowy profesjonalny kurs zaawansowany do realizacji w Szkole AVPN w Neapolu, dowolnie wybrany spośród wskazanych na stronie https://www.pizzanapoletana.org/en/corsi_avanzati lub alternatywnie



3-dniowy zaawansowany kurs online kurs, jak wskazano na stronie https://www.pizzanapoletana.org/en/web_school/corsi_avanzati_online

- 1 madia (tradycyjna drewniana misa do wyrabiania ciasta) i zapas mąki Caputo
- Wybór typowych produktów La Fiammante
- n.1 wybór olejów Pizzolium i Frienn od Olitalia
- Zestaw 4 talerzy Pagnossin "Pizza Vita Mia"
- Zestaw „A casa Mia” i talerz z linii Gi.Metal Amica.

Trzecie miejsce wygra:

- 4-godzinny kurs amatorski, który odbędzie się w Szkole AVPN w Neapolu, jak wskazano na stronie internetowej https://www.pizzanapoletana.org/en/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno lub alternatywnie, 2-godzinny amatorski kurs online, jak wskazano na stronie https://www.pizzanapoletana.org/en/web_school/19-pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno_on_line
- 1 madia (tradycyjne drewniane pudełko do wyrabiania ciasta) i zapas mąki Caputo
- Wybór typowych produktów La Fiammante
- n.1 wybór olejów Pizzolium i Frienn od Olitalia
- Zestaw 4 talerzy Pagnossin "Pizza Vita Mia"
- Zestaw "A casa Mia" z linii Gi.Metal Amica

Zwycięzcy mają możliwość przekazania nagrody innej osobie.

Pierwszych 30 sklasyfikowanych wygrywa bezpłatne członkostwo w Klubie Przyjaciół Prawdziwej Pizy Neapolitańskiej i Pizza Box z lekcją wideo.

Konkurs odbywa się zgodnie z niniejszym regulaminem, z którym kandydaci do udziału są zobowiązani zapoznać się przed przystąpieniem do konkursu.

Informacje:

Uczestnik przekazuje i upoważnia Associazione Verace Pizza Napoletana do wykorzystywania i publikowania, zarówno w wersji papierowej, jak i multimedialnej (internet, radio i telewizja) przepisu, zdjęć i materiałów nadesłanych, stworzonych i opublikowanych w celu udziału w konkursie. Biorąc udział w konkursie, autorzy zdjęć na Facebooku potwierdzają i zaświadczenia, że:

- Materiał przesłany na Facebooku w celu wzięcia udziału w konkursie jest tworzony przez nich samych;
- obowiązkiem każdego uczestnika jest upewnienie się, że publikacja zdjęć nie budzi żadnych kontrowersji prawnych;



- organizator ma prawo usunąć z konkursu zdjęcia uznane za nieodpowiednie i niespełniające kryteriów, a także nie publikować ich na swoich kanałach, pod warunkiem powiadomienia uczestnika w wiadomości prywatnej. Przetwarzanie danych zebranych w ramach tej inicjatywy będzie odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi prywatności, zgodnie z Rozporządzeniem Prezydenta (UE) nr 2016/679, które weszło w życie w dniu 25 maja 2018 r. w sprawie zarządzania Konkursem, inicjatywy AVPN związane z konkursem i przyznawaniem nagród za zasługi.