



Regulamento #VERAPIZZACONTEST

O concurso VERA PIZZA oferece a todos os entusiastas a oportunidade de expressar a sua capacidade de **fazer uma Pizza Napolitana em casa** e ganhar cursos de formação gratuitos.

Inspirando-se no Disciplina Internacional da AVPN, disponível em https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana, os participantes podem optar por fazer uma margherita, uma marinara, uma variante criativa com outros ingredientes ou mesmo uma pizza frita.

O requisito indispensável, sem qualquer derrogação, é cozinhar pizza em casa, **em forno doméstico a lenha, elétrico ou a gás ou fritar em uma panela ou fritadeira**. São permitidas pizzas cozidas com o método combinado, pizzas cozidas em pedra refratária ou chapa de aço colocada dentro do forno doméstico (elétrico, a lenha ou a gás). A pizza considerada esteticamente mais bonita e em conformidade com uma verdadeira pizza napolitana será premiada por um júri autorizado.

A participação no concurso é totalmente gratuita.

O concurso está aberto a qualquer pessoa e consiste em duas fases:

1. PRIMEIRA FASE

Durará a partir das **00.00 (GMT +1) de segunda-feira, 17 de Abril, até às 24.00 (GMT +1) de domingo, 7 de Maio de 2023.**

Aqueles que pretendem participar terão de:

- siga o perfil do Facebook [@verapizzanapoletana](#)
- enviar via Messenger para AVPN:
 - A) a foto da sua pizza caseira indicando o nome do Pizza, os dados pessoais do participante (nome e sobrenome)
 - B) a foto do participante segurando a pizza
 - C) a foto do forno ou fritadeira utilizada
 - D) Para pizza frita, é necessária uma foto do interior da pizza cortada.

Somente serão permitidas a foto da pizza em destaque ou a foto do participante mantendo a pizza em destaque e bem visível.

As fotos enviadas serão publicadas no álbum «Vera Pizza Contest» na página do Facebook [@verapizzanapoletana](#)

Um júri composto por 3 Mestres Instrutores da Associação Verace Pizza Napolitana e/ou profissionais do sector seleccionará todas as semanas as 10 melhores pizzas. Em particular, serão seleccionadas 10 pizzas de todas as enviadas em cada uma das seguintes semanas:

- De 17 a 23 de abril de 2023
- De 24 a 30 de abril de 2023
- 1 a 7 de maio de 2023

A data e hora em que a foto foi recebida no Messenger prevalecerá. A composição do júri e os seus membros serão comunicados até 20 de Abril.



2. SEGUNDA fase

A segunda fase envolve uma **avaliação final das 30 fotos mais votadas** por um júri composto por 10 mestres pizzarias e / ou profissionais do setor que decidirá, até 10 de maio e a seu critério exclusivo, **os 3 primeiros** sem ordem de classificação.

Os juízes expressar-se-ão tendo em conta a forma, a cozedura, a palatabilidade e, finalmente, o recheio da pizza.

A composição do júri e os seus membros serão comunicados até 7 de Maio.

3. TERCEIRA FASE

Os 3 participantes selecionados durante a segunda fase serão hospedados em Nápoles para a final de 29 a 30 de maio.

No dia 29 terão de fazer a sua própria massa no local e depois apresentar ao júri no dia seguinte uma margherita, para a qual serão fornecidos todos os ingredientes, e a sua própria pizza da qual terão de obter os ingredientes. O júri terá a tarefa de elaborar a classificação final e proclamar o vencedor.

No caso de um ou mais dos 3 participantes não poderem estar presentes na final, os próximos serão convidados a participar no ranking.

PRÊMIOS

O **1o classificado** vai ganhar:

- um curso profissional básico de 9 dias a ser realizado na Escola AVPN em Nápoles, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base, ou alternativamente um curso profissional básico online de 5 dias, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/2-webcorso_base_vera
- n.1 forno à escolha entre Karu 16, Koda 16 e Volt
- n.1 madia e um suprimento de farinha Caputo
- n.1 amassadeira Pagnossin Vita Mia
- n.1 seleção de produtos típicos La Fiammante
- n.1 seleção de óleos Pizzolium e Frienn da Olitalia
- Kit «Na minha casa» + placa + superfície de trabalho da linha Amica Gi.Metal.

O **2o classificado** vai ganhar:

- um curso profissional avançado de 3 dias a ser realizado na Escola AVPN em Nápoles, livre escolha entre os indicados no site https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_avanzati ou, alternativamente, um curso online avançado de 3 dias, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/corsi_avanzati
- n.1 madia e um suprimento de farinha Caputo
- n.1 seleção de óleos Pizzolium e Frienn da Olitalia
- n.1 seleção de produtos típicos La Fiammante
- Kit de 4 pratos Pagnossin «Pizza Vita Mia»
- kit «Na minha casa» + placa de linha Amica Gi.Metal



O **3o classificado** vai ganhar:

- um curso amador de 4 horas a ser realizado na Escola AVPN em Nápoles, conforme indicado no site https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno ou, alternativamente, um curso amador online de 2 horas, conforme indicado em https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/19-pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno_on_line
- n.1 maia e um suprimento de farinha Caputo
- n.1 seleção de óleos Pizzolium e Frienn da Olitalia
- n.1 seleção de produtos típicos La Fiammante
- Kit de 4 pratos Pagnossin «Pizza Vita Mia»
- kit «Na minha casa» da linha Amica Gi.Metal

Os vencedores têm a oportunidade de dar o prémio a outra pessoa.

Os **30 primeiros classificados** ganham a adesão gratuita ao Clube dos Amigos da Verdadeira Pizza Napolitana e à Verace Pizza Box, incluindo uma videocurso.

O concurso é regido por este regulamento, que os aspirantes a participantes são obrigados a consultar antes de aderir.

Notas

O participante cede e autoriza a Associação Verace Pizza Napoletana a usar e publicar, tanto em versão impressa quanto multimídia (internet, rádio e televisão) da receita, fotos e material enviado, criado e publicado para participação no concurso.

Ao participar neste concurso, os autores das fotografias no Facebook confirmam e atestam que:

- o material carregado no Facebook para fins de participação no concurso é realmente criado por eles próprios;
- é da responsabilidade de cada participante garantir que a publicação das fotografias não levante qualquer tipo de litígio legal;
- o organizador tem o direito de eliminar do concurso fotografias consideradas inadequadas e que não satisfaçam os critérios acima mencionados, tal como pode considerar que não as publica nos seus canais, mediante aviso prévio com mensagem privada ao participante

O processamento dos dados coletados durante esta iniciativa ocorrerá, em conformidade com as normas de privacidade em vigor, com o Regulamento DPR (UE) n.2016/679 que entrou em vigor em 25 de maio de 2018, para fins de gestão do Concurso, das iniciativas da AVPN relacionadas ao concurso e da atribuição de prêmios de mérito.