



Reglamento #VERAPIZZACONTEST

El concurso VERA PIZZA ofrece la posibilidad a todos los apasionados de expresar su capacidad de **realizar una Pizza Napoletana en casa** y ganar cursos de formación gratuitos.

Inspirándose el Regulacion Internacional AVPN, disponible su https://www.pizzanapoletana.org/it/ricetta_pizza_napoletana , los participantes pueden optar por hacer una margarita, una marinara, una variante creativa con otros ingredientes o incluso una pizza frita.

El requisito indispensable, sin excepciones, es la cocción casera de la pizza, **en un horno de leña, eléctrico o de gas de tipo doméstico o la fritura en sartén o freidora**. Están permitidas las pizzas cocidas con el método combo, las pizzas cocidas sobre piedra refractaria o placa de acero colocadas dentro del horno casero (eléctrica, leña o a gas). Será premiada, por un jurado autorizado, la pizza juzgada estéticamente más bella y conforme a una Vera Pizza Napoletana.

La participación en el concurso es totalmente gratuita.

El concurso está abierto a todo el mundo y consta de dos fases:

1. PRIMERA FASE

Durará desde las **00.00 horas (GMT +1) del lunes 17 de abril hasta las 24.00 horas (GMT +1) del domingo 7 de mayo de 2023.**

Las personas que deseen participar deberán:

- seguir el perfil de Facebook [@verapizzanapoletana](https://www.facebook.com/verapizzanapoletana)
- enviar por Messenger a la AVPN:
 - a) la foto de su pizza casera indicando el nombre de la pizza, los datos del participante (nombre y apellidos)
 - b) la foto del participante que mantiene la pizza
 - c) la foto del horno o de la freidora utilizada
 - d) Para la pizza frita se requiere una foto del interior de la pizza cortada.

Solo se permitirá la foto de la pizza en primer plano o la foto del participante que mantiene la pizza en primer plano y bien visible.

Las fotos enviadas serán publicadas en el álbum "Vera Pizza Contest" en la página de Facebook [@verapizzanapoletana](https://www.facebook.com/verapizzanapoletana)

Un jurado compuesto por 3 Maestros Instructores de la Asociación Verace Pizza Napoletana y/o profesionales del sector seleccionará cada semana las 10 mejores



pizzas. En particular, se seleccionarán 10 pizzas de entre todas las enviadas en cada una de las semanas siguientes:

- Del 17 al 23 de abril de 2023
- Del 24 al 30 de abril de 2023
- Del 1 al 7 de mayo de 2023

Se dará fe de la fecha y hora de recepción de la foto en Messenger. La composición del jurado y sus miembros serán comunicados antes del 20 de abril.

2. SEGUNDA FASE

La segunda fase prevé una **evaluación final de las 30 fotos más votadas** por un jurado compuesto por 10 maestros pizzeros y/o profesionales del sector que decidirá, antes del 10 de mayo y a su incuestionable juicio, **los 3 primeros** sin orden de clasificación.

Los jueces se expresarán teniendo en cuenta la forma, la cocción, el sabor y, finalmente, el relleno de la pizza.

La composición del jurado y sus miembros se anunciarán antes del 7 de mayo.

3. TERCERA FASE

Los 3 participantes seleccionados durante la segunda fase se alojarán en Nápoles para la final del 29 al 30 de mayo.

El día 29 tendrán que hacer su masa en casa y luego presentar al jurado al día siguiente una margarita, para la que se proporcionarán todos los ingredientes, y una pizza propia de la que deberán obtener los ingredientes. El jurado será el encargado de elaborar la clasificación final y proclamar al ganador.

En caso de que uno o más de los 3 participantes no puedan asistir a la final, se invitará a los siguientes a participar en la clasificación.

PREMIOS

El **1º clasificado** ganará:

- un curso profesional básico de 9 días en la AVPN School de Nápoles, como se indica en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/it/corso_base , o un curso en línea profesional básico de 5 días, como se indica en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/es/web_school/2-webcorso_base_vera_pizza_napolitana
- n.1 horno Ooni Karu 16, Koda 16 y Volt
- n.1 pan y un suministro de harina Caputo



- n.1 mezcladora Pagnossin Vita Mia
- n.1 selección de aceites Pizzolium y Frienn de Olitalia
- n.1 selección de productos típicos La Fiammante
- Kit "En casa Mia" + placa + aplanador de línea Amiga Gi.Metal.

El **2° clasificado** ganará:

- un curso profesional avanzado de 3 días en la AVPN School de Nápoles, de libre elección entre los que se indican en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/it/corsi_avanzati o, alternativamente, un curso en línea avanzado de 3 días, como se indica en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/it/web_school/corsi_progreti_online

- n.1 pan y un suministro de harina Caputo
- n.1 selección de aceites Pizzolium y Frienn de Olitalia
- n.1 selección de productos típicos La Fiammante
- kit "En casa Mia" + placa de línea Amiga Gi.Metal
- Kit de 4 platos Pagnossin "Pizza Vita Mia"

El **3° clasificado** ganará:

- un curso amateur de 4 horas en la AVPN School de Nápoles, tal como se indica en el sitio web https://www.pizzanapoletana.org/it/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno o, alternativamente, un curso amateur en línea de 2 horas como se indica en https://www.pizzanapoletana.org/es/web_school/19-pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno_line

- n.1 pan y un suministro de harina Caputo
- n.1 selección de aceites Pizzolium y Frienn de Olitalia
- n.1 selección de productos típicos La Fiammante
- kit "A casa Mia" línea Amiga Gi.Metal
- Kit de 4 platos Pagnossin "Pizza Vita Mia"

Los ganadores tienen la oportunidad de regalar el premio a otra persona.

Los **primeros 30 clasificados** ganan la inscripción gratuita al Club de los Amigos de la Vera Pizza Napoletana y el Verace Pizza Box con una videoclase.



El concurso se rige por el presente Reglamento, que los candidatos deben consultar antes de unirse.

Notas

El participante cede y autoriza a la Asociación Verace Pizza Napoletana a la utilización y publicación, tanto en versión impresa como multimedia (internet, radio y televisión) de la receta, de las fotos y del material enviado, creado y publicado para la participación en el concurso.

Al participar en este concurso, los autores de las fotografías en Facebook confirman y certifican que:

- el material subido a Facebook para participar en el concurso lo crean ellos mismos;
- será responsabilidad de cada participante garantizar que la publicación de las fotografías no dé lugar a ningún tipo de litigio legal;
- el organizador tiene derecho a eliminar del concurso las fotografías que se consideren no aptas y que no respondan a los criterios antes mencionados, así como a no publicarlas en sus canales, previo aviso con mensaje privado al participante

El tratamiento de los datos recopilados en el marco de esta iniciativa se llevará a cabo, de conformidad con las normas vigentes en materia de privacidad, en el DPR Reglamento (UE) n.º 2016/679, que entró en vigor el 25 de mayo de 2018, para la gestión del Concurso, las iniciativas de AVPN relacionadas con el concurso y la concesión de premios al mérito.