Règlement #VeraPizzaContest2025 – 6e Édition

Le concours VERA PIZZA offre à tous les passionnés la possibilité de démontrer leur talent à réaliser une Pizza Napolitaine à la maison et de gagner des formations gratuites.

Inspirés par le Règlement International de l'AVPN, disponible sur https://www.pizzanapoletana.org/fr/ricetta_pizza_napoletana, les participants peuvent choisir de préparer une margherita, une marinara, une variante créative avec d'autres ingrédients ou même une pizza frite.

La condition indispensable, sans exception, est la cuisson domestique de la pizza, dans un four à bois, électrique ou à gaz de type domestique, ou par friture à la poêle ou en friteuse. Les pizzas cuites avec la méthode combo, sur pierre réfractaire ou plaque en acier placée dans le four domestique (électrique, bois ou gaz) sont autorisées. Un jury d'experts récompensera la pizza jugée la plus belle esthétiquement et conforme à une véritable Pizza Napolitaine.
La participation au concours est entièrement gratuite.

Le concours est ouvert à tous les amateurs et se compose de trois phases :

PREMIÈRE PHASE

Elle se déroulera du mercredi 22 octobre à 00h00 (GMT +1) au mardi 11 novembre 2025 à 24h00 (GMT +1).
Pour participer, il faut :

- Suivre le profil Facebook @verapizzanapoletana
- Envoyer via Messenger à l'AVPN :
    - La photo de sa pizza faite maison avec le nom de la pizza et les informations du participant (nom et prénom)
    - Une photo du participant tenant la pizza
    - Une photo du four ou de la friteuse utilisée
    - Pour la pizza frite, une photo de l'intérieur de la pizza coupée est requise

Seules les photos en gros plan de la pizza ou du participant tenant la pizza de manière visible seront acceptées.
Les photos envoyées seront publiées dans l'album "Vera Pizza Contest 2025" sur la page Facebook @verapizzanapoletana.
Chaque participant peut concourir chaque semaine avec une nouvelle pizza uniquement s'il n'a pas été sélectionné les semaines précédentes.

Un jury composé de 3 Maîtres Instructeurs de l'Association Verace Pizza Napoletana et/ou de professionnels du secteur sélectionnera chaque semaine les 5 meilleures pizzas. En particulier, 5 pizzas seront sélectionnées parmi celles envoyées durant les semaines suivantes :

- Du 22 au 28 octobre 2025
- Du 29 octobre au 4 novembre 2025
- Du 5 au 11 novembre 2025

La date et l'heure de réception de la photo via Messenger feront foi. La composition du jury et ses membres seront communiqués avant le 25 octobre 2025.

DEUXIÈME PHASE
La deuxième phase prévoit une évaluation finale des 15 photos les plus votées par un jury composé de 5 maîtres pizzaiolos et/ou professionnels du secteur, qui décidera, avant le 21 novembre et à son entière discrétion, des 3 premiers sans ordre de classement.
Les juges évalueront la forme, la cuisson, l'appétence et enfin la garniture de la pizza.
La composition du jury et ses membres seront communiqués avant le 20 novembre 2025.

TROISIÈME PHASE
Les 3 participants sélectionnés lors de la deuxième phase seront invités à Naples pour la grande finale du 10 au 11 décembre 2025.
Le 10 décembre, ils devront réaliser leur pâte sur place (Via Capodimonte 19A - 80131 Naples) et présenter au jury le lendemain une pizza margherita (les ingrédients seront fournis) et une pizza personnelle (les ingrédients seront à leur charge). Le jury établira le classement final et proclamera le gagnant.
Si un ou plusieurs des 3 participants ne peuvent être présents à la finale, les suivants au classement seront invités.

PRIX
1er Prix :
- Un cours professionnel de base de 9 jours à l'AVPN School de Naples (https://www.pizzanapoletana.org/fr/corso_base)
- Qualification pour la finale de la catégorie "Amateurs" du Vera Pizza Napoletana Champion 2026 avec vol et séjour à Naples
- 1 pétrin et un approvisionnement en farine Mulini Caputo
- Malaxeur Probaker 10Plus KYS Norway
- Four KYS Vero 500 PRO KYS Norway
- Sélection de produits laitiers Sorì
- Kit "A casa Mia" + plaque + planche ligne Amica Gi.Metal
- Mortadella Favola 5 kg entière Mec Palmieri | Favola

2e Prix :
- Un cours professionnel avancé de 2 ou 3 jours à l'AVPN School de Naples (https://www.pizzanapoletana.org/fr/corsi_avanzati)
- Qualification pour la finale de la catégorie "Amateurs" du Vera Pizza Napoletana Champion 2026 avec vol pour Naples
- 1 pétrin et un approvisionnement en farine Mulini Caputo
- Malaxeur Probaker 7 KYS Norway
- Four KYS Vero 500 PRO KYS Norway
- Sélection de produits laitiers Sorì
- Kit "A casa Mia" + plaque ligne Amica Gi.Metal
- Cotto il Favoloso 5 kg moitié Mec Palmieri | Favola

3e Prix :

- Un cours amateur de 4 heures à l'AVPN School de Naples (https://www.pizzanapoletana.org/fr/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno)
- Qualification pour la finale de la catégorie "Amateurs" du Vera Pizza Napoletana Champion 2026 avec vol à Naples
- 1 pétrin et un approvisionnement en farine Mulini Caputo
- Malaxeur Probaker 5 KYS Norway
- Four KYS Vero 500 PRO KYS Norway
- Sélection de produits laitiers Sorì
- Kit "A casa Mia" ligne Amica Gi.Metal
- Mortadella Favola 2,5 kg Mec Palmieri | Favola

Les gagnants peuvent offrir leur prix à une autre personne.

Les 15 premiers classés remportent une adhésion gratuite au Club des Amis de la Vera Pizza Napoletana et une qualification pour la finale de la catégorie "Amateurs" du Vera Pizza Napoletana Champion 2026 à Naples.
Le concours est régi par le présent règlement, que les candidats doivent consulter avant de participer.

Notes
Le participant cède et autorise l'Associazione Verace Pizza Napoletana à utiliser et publier, en version papier ou multimédia (internet, radio et télévision), la recette, les photos et le matériel envoyé, créé et publié pour le concours.
En participant au concours, les auteurs des photos sur Facebook confirment et attestent que :

- Le contenu publié sur Facebook pour le concours a été créé par eux-mêmes
- Il est de la responsabilité de chaque participant de s'assurer que la publication des photos ne soulève aucun litige juridique
- L'organisateur se réserve le droit de retirer du concours les photos jugées inappropriées ou non conformes aux critères, et peut choisir de ne pas les publier sur ses canaux, après notification par message privé au participant

Le traitement des données collectées dans le cadre de cette initiative se fera conformément au Règlement (UE) n°2016/679 (RGPD), en vigueur depuis le 25 mai 2018, pour la gestion du concours, des initiatives AVPN liées et l'attribution des récompenses.