Regulamin #VeraPizzaContest2025 – 6. edycja

Konkurs VERA PIZZA daje wszystkim miłośnikom możliwość zaprezentowania swoich umiejętności w przygotowywaniu neapolitańskiej pizzy w domu oraz wygrania bezpłatnych kursów szkoleniowych.
Inspirując się Międzynarodowym Regulaminem AVPN, dostępnym na stronie https://www.pizzanapoletana.org/pl/ricetta_pizza_napoletana, uczestnicy mogą przygotować margheritę, marinara, kreatywną wersję z innymi składnikami lub pizzę smażoną.

Obowiązkowym warunkiem, bez wyjątków, jest domowy sposób przygotowania pizzy — w piecu opalanym drewnem, elektrycznym lub gazowym typu domowego albo poprzez smażenie na patelni lub w frytkownicy. Dopuszczalne są pizze przygotowane metodą combo, na kamieniu szamotowym lub stalowej płycie umieszczonej w domowym piecu. Jury ekspertów nagrodzi pizzę uznaną za najpiękniejszą wizualnie i najbardziej zgodną z prawdziwą neapolitańską pizzą.
Udział w konkursie jest całkowicie bezpłatny.

Konkurs jest otwarty dla amatorów i składa się z trzech etapów:

ETAP PIERWSZY

Trwa od godziny 00:00 (GMT +1) w środę 22 października do godziny 24:00 (GMT +1) we wtorek 11 listopada 2025 roku.
Aby wziąć udział, należy:

- Obserwować profil Facebook @verapizzanapoletana
- Wysłać przez Messenger do AVPN:
    - Zdjęcie domowej pizzy z nazwą pizzy i danymi uczestnika (imię i nazwisko)
    - Zdjęcie uczestnika trzymającego pizzę
    - Zdjęcie pieca lub frytkownicy użytej do przygotowania pizzy
    - W przypadku pizzy smażonej — zdjęcie wnętrza przekrojonej pizzy

Akceptowane będą wyłącznie zdjęcia pizzy w zbliżeniu lub uczestnika trzymającego pizzę w sposób wyraźny i widoczny.
Zdjęcia zostaną opublikowane w albumie „Vera Pizza Contest 2025" na stronie Facebook @verapizzanapoletana.
Każdy uczestnik może brać udział w konkursie co tydzień, przedstawiając nową pizzę — tylko jeśli nie został wybrany w poprzednich tygodniach.
Jury złożone z 3 Mistrzów Instruktorów AVPN i/lub profesjonalistów z branży wybierze co tydzień 5 najlepszych pizz. W szczególności zostanie wybranych 5 pizz spośród wszystkich przesłanych w następujących tygodniach:

- Od 22 do 28 października 2025
- Od 29 października do 4 listopada 2025
- Od 5 do 11 listopada 2025

Decydująca będzie data i godzina otrzymania zdjęcia przez Messenger. Skład jury zostanie ogłoszony do 25 października 2025.

ETAP DRUGI

Drugi etap obejmuje ocenę 15 zdjęć z największą liczbą głosów przez jury złożone z 5 mistrzów pizzaiolo i/lub profesjonalistów z branży, którzy do 21 listopada, według własnego uznania, wybiorą 3 najlepsze pizze (bez ustalania kolejności).

Sędziowie będą oceniać kształt, wypieczenie, atrakcyjność oraz dodatki pizzy. Skład jury zostanie ogłoszony do 20 listopada 2025.

ETAP TRZECI

3 uczestników wybranych w drugim etapie zostanie zaproszonych do Neapolu na finał w dniach 10–11 grudnia 2025.
10 grudnia przygotują ciasto na miejscu (Via Capodimonte 19A - 80131 Neapol), a następnego dnia zaprezentują jury pizzę margherita (ze składnikami zapewnionymi przez organizatora) oraz własną pizzę (ze składnikami we własnym zakresie). Jury sporządzi ostateczny ranking i ogłosi zwycięzcę.

W przypadku nieobecności jednego lub więcej uczestników, zaproszeni zostaną kolejni w rankingu.

NAGRODY

1. miejsce:

- 9-dniowy kurs podstawowy w AVPN School w Neapolu (https://www.pizzanapoletana.org/pl/corso_base)
- Kwalifikacja do finału kategorii „Amatorzy" Vera Pizza Napoletana Champion 2026 z przelotem i pobytem w Neapolu
- 1 skrzynia do ciasta i zapas mąki Mulini Caputo
- Mikser Probaker 10Plus KYS Norway
- Piec KYS Vero 500 PRO KYS Norway
- Zestaw produktów mlecznych Sorì
- Zestaw „A casa Mia" + płyta + stolnica Gi.Metal
- Mortadela Favola 5 kg cała Mec Palmieri | Favola

2. miejsce:

- 2- lub 3-dniowy kurs zaawansowany w AVPN School w Neapolu (https://www.pizzanapoletana.org/pl/corsi_avanzati)
- Kwalifikacja do finału kategorii „Amatorzy" Vera Pizza Napoletana Champion 2026 z przelotem do Neapolu
- 1 skrzynia do ciasta i zapas mąki Mulini Caputo
- Mikser Probaker 7 KYS Norway
- Zestaw produktów mlecznych Sorì
- Zestaw „A casa Mia" + płyta Gi.Metal
- Cotto il Favoloso 5 kg w połowie Mec Palmieri | Favola

3. miejsce:

- 4-godzinny kurs amatorski w AVPN School w Neapolu (https://www.pizzanapoletana.org/pl/pizzaiolo_napoletano_per_un_giorno)
- Kwalifikacja do finału kategorii „Amatorzy" Vera Pizza Napoletana Champion 2026 z przelotem do Neapolu

- 1 skrzynia do ciasta i zapas mąki Mulini Caputo
- Mikser Probaker 5 KYS Norway
- Zestaw produktów mlecznych Sorì
- Zestaw „A casa Mia” Gi.Metal
- Mortadela Favola 2,5 kg Mec Palmieri | Favola

Zwycięzcy mogą przekazać nagrodę innej osobie.

Pierwszych 15 uczestników otrzyma bezpłatne członkostwo w Klubie Przyjaciół Vera Pizza Napoletana oraz kwalifikację do finału kategorii „Amatorzy” Vera Pizza Napoletana Champion 2026 w Neapolu.

Konkurs jest regulowany niniejszym regulaminem, który uczestnicy powinni przeczytać przed przystąpieniem.

Uwagi

Uczestnik przekazuje i zezwala Associazione Verace Pizza Napoletana na wykorzystanie i publikację — zarówno w wersji drukowanej, jak i multimedialnej (internet, radio, telewizja) — przepisu, zdjęć i materiałów przesłanych, stworzonych