



MODULO D'ISCRIZIONE PIZZA FRITTA

Il Sottoscritto

Titolare/Amm.re della **Pizzeria**

Sita in..... Provincia Paese.....

Indirizzo C.A.P.

Tel:..... Cell:.....

Indirizzo e-mail (Da poter pubblicare)

Sito web Facebook.....

Instagram.....

Nome Primo Pizzaiolo.....

DATI FISCALI DELL'AZIENDA E DEL TITOLARE

Ragione Sociale

Sita in..... Provincia Paese.....

Indirizzo C.A.P.

PEC.....Codice Destinatario.....

Partita Iva..... Autorizzazione Amministrativa n°

Cell. Titolare (da non pubblicare)

e-mail del Titolare (non da pubblicare)

CHIEDE

di essere iscritto all'Associazione Verace Pizza Napoletana in qualità di SOCIO AFFILIATO

e si impegna:

- ad accettare, rispettare e promuovere la tradizione della vera pizza napoletana in conformità al disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, presente sul sito www.pizzanapoletana.org;
- ad inserire e a promuovere nel menù della pizzeria la "pizza fritta napoletana" come prodotto d'eccellenza.

Timbro e firma per accettazione

- Consente al trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679 - GDPR;

Timbro e firma per accettazione



Di seguito riportiamo un estratto del **nostro statuto** con i requisiti necessari ed i principali obblighi dell'AVPN e dell'Affiliato che sono alla base per poter far parte della nostra Associazione; inoltre nelle pagine successive troverà l'elenco dei documenti che dovrà consegnare all'atto della domanda di iscrizione.

Requisiti di base

Ingredienti adeguati: acqua, farina 0/00, sale, lievito di birra, ricotta, fior di latte, salame e cicoli. Sono ammessi solo ingredienti freschi, naturali e non trattati.

Tecnica adeguata: Impasto lavorato a mano o impastatrice, banco di lavoro adeguato (solitamente di marmo), temperatura di frittura (circa 180°C), manipolazione e preparazione della pizza con la tecnica descritta nel Disciplinare;

Olio: scelta dell'olio tenendo presente l'importanza del punto di fumo e preferendo l'olio di semi meglio se ad alto contenuto di acido oleico.

L'affiliato deve dimostrare di avere una postazione fissa e dedicata alla preparazione della pizza fritta.

La Visita è un report di un rappresentante designato dall'Associazione verifica che gli ingredienti, la tecnica e il prodotto finale siano conformi alla tradizione. In ogni caso ci riserviamo, a norma di regolamento, di effettuare controlli periodici a mezzo di un nostro incaricato per verificare, nell'interesse di tutti gli associati, la qualità costante della produzione delle pizze presso le aziende associate.

Ogni singolo ristorante è tenuto a rispettare le norme dell'associazione. Inoltre, ogni ristorante è tenuto a versare una quota una tantum di adesione (una tassa volontaria può essere richiesta ogni anno per le spese di segreteria o link del sito web) alla AVPN o sue delegazioni.

Di conseguenza, la quota di adesione non vale per nuovi o altri locali di uno stesso gruppo, né l'adesione trasferibile da un locale ad un altro. Piuttosto, ogni singola azienda viene valutata e iscritta tra gli affiliati separatamente. In caso di mancato rispetto delle regole da parte di uno o più dei propri ristoranti, l'associazione VPN mantiene il diritto di sospendere o revocare l'adesione su base individuale o collettiva.

Obblighi dell'Associazione

L'associazione si impegna a:

1. Promuovere e pubblicizzare il marchio Verace Pizza Napoletana e le sue attività con eventi, conferenze e fiere e tutto ciò che può essere utile per il raggiungimento degli obiettivi dell'associazione;
2. Assicurare il rispetto del disciplinare da parte degli associati;
3. Fornire assistenza tecnica al fine di facilitare l'aderenza al disciplinare;
4. Selezionare le imprese i cui strumenti, materiali e prodotti siano conformi ai requisiti del disciplinare;
5. Organizzare sessioni informative per i responsabili delle imprese associate;
6. Organizzare e promuovere corsi di formazione per pizzaioli;
7. Informare i soci per quanto riguarda il lavoro e le iniziative intraprese dall'associazione.
8. L'Associazione si impegna altresì a riconoscere un diritto di prelazione per la partecipazione alle manifestazioni da Lei organizzate incluse le convention nel mondo, oltre a fornire informazioni riguardo alle convenzioni stipulate con aziende partner.

Obblighi degli Affiliati

I soci si impegnano a:

1. a mostrare in modo evidente il marchio dell'associazione all'interno del proprio locale e, ove possibile, sulla parte esterna della loro attività ed esclusivamente in detto luogo;
2. Inserire nei loro menù i tipi di pizza promossi dal disciplinare, "pizza fritta napoletana" a prepararle e servirle aderendo strettamente alle regole del disciplinare dell'AVPN compreso il processo produttivo e gli ingredienti.
3. Il responsabile dell'attività deve conoscere la Verace Pizza Napoletana e i suoi ingredienti.
4. Il pizzaiolo deve essere riconosciuto dalla AVPN e, nel caso di sostituzione del pizzaiolo riconosciuto, il responsabile dell'attività è tenuto a comunicare immediatamente alla associazione. (via e-mail).
5. L'associazione accetta l'adesione di associati ad altre associazioni purché non siano in concorrenza o in conflitto con le finalità e le regole dell'Associazione.
6. I soci sono obbligati a comunicare e concordare con l'associazione qualunque attività promozionale o pubblicitaria, la partecipazione a fiere, corsi di formazione, creazione di concorsi regionali e nazionali e di tutto ciò che riguarda la pizza, e che coinvolge direttamente o indirettamente l'associazione stessa.
7. La invitiamo a restituirci copia della presente sottoscritta e timbrata dal titolare o legale rappresentante dell'azienda oltre alla scheda allegata debitamente compilata.



DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER L'ISCRIZIONE ALL'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Elenchiamo di seguito il materiale informativo e la documentazione necessaria da allegare:

1. Scheda con dati della pizzeria compilata (Allegata);
2. Fotocopia della licenza amministrativa
3. Logo dell'azienda in Jpeg (300 dpi) o Pdf (per sito internet e per pubblicazioni)
4. Video della preparazione della pizza (impasto, staglio/preparazione delle palline, manipolazione e frittura fino alla presentazione finale della pizza).
 - a. Dovrà indicarci nel dettaglio le dosi degli ingredienti utilizzati per l'impasto e i tempi e le modalità di lievitazione.
5. Inoltre dovrà fornirci foto (anche su supporto digitale CD a 300 dpi) di:
 - a. interni pizzeria;
 - b. postazione dedicata alla pizza fritta;
 - c. del titolare o degli amministratori e del pizzaiolo;
 - d. esterni pizzeria;
 - e. della pizza servita nel piatto.

Potrà inviarcì la documentazione:

- via Email a info@pizzanapoletana.org

- per posta ordinaria a: Associazione Verace Pizza Napoletana, Via Capodimonte 19A - 80131 Napoli.

Cordiali saluti e buon lavoro

Data: Prot.:

Associazione Verace Pizza Napoletana