



Regolamento Integrale La Città della Pizza 2024

Art.1 – Soggetto promotore

Vinòforum Eventi srl, con sede in Circonvallazione Clodia n. 163, 00195 Roma, numero di iscrizione al Registro delle Imprese con P.IVA 11173301000, (di seguito “Organizzatore” o “Promotore”).

Art.2 – Denominazione

La Città della Pizza 2024 (di seguito “Iniziativa” o “Concorso”) si compone di n.2 parti.

- Il Tour di selezione pizzaioli che si terrà nelle principali città italiane;
- La finale che si terrà a Roma.

Art.3 – Diffusione

L’iniziativa sarà promossa su tutto il territorio nazionale e sarà comunicata tramite canali offline e online. Le sedi in cui si svolgeranno le selezioni saranno Vicenza, Torino, Milano, Napoli, Bologna, Bari.

Art.4 – Destinatari

L’Iniziativa è rivolta a ogni pizzaiolo professionista maggiorenne (di seguito “Partecipante” o “Destinatario”) che desidera far conoscere le sue pizze e partecipare al Tour Nazionale La Città della Pizza 2024.

Art.5 – Finalità

L’Iniziativa ha la finalità di selezionare i pizzaioli che parteciperanno alla finale che si terrà a Roma lunedì 17 giugno 2024. Per ogni tappa del tour verranno selezionati n.2 pizzaioli professionisti vincitori della singola tappa.

Art.6 – Durata

Questa la durata dettagliata dell’iniziativa:

- Dal 18 marzo al 30 maggio 2024 partecipazione alle sei tappe tour di selezione;
- Il 17 giugno 2024 partecipazione alla finale di Roma;
- 17 giugno nomina vincitore La Città della Pizza – Tour Nazionale 2024;
- Dal 15 luglio erogazione premio vincitore La Città della Pizza 2024 – Tour Nazionale 2024

Art.7 – Premi in palio

La prima parte dell’Iniziativa prevede come premio la possibilità di accedere alla finale che si terrà il 17 giugno a Roma.

La finale prevede l’elezione – tra i partecipanti all’evento di Roma – di un unico vincitore a cui verrà destinato un premio del valore di **4.000,00 euro**.

Il premio sarà erogato con la collaborazione e il supporto delle aziende partner de La Città della Pizza che metteranno a disposizione i propri prodotti e servizi.

Art.8 – Modalità di partecipazione

A. La Città della Pizza – Il Tour Città Italiane

Tutti i Pizzaioli professionisti che vorranno partecipare a La Città della Pizza 2024, potranno accedere alle selezioni che si svolgeranno nelle seguenti città italiane: VICENZA, TORINO, MILANO, BOLOGNA, NAPOLI, BARI. Le specifiche su date e orari verranno pubblicati sul sito e sui canali social dell'Iniziativa.

Le candidature saranno aperte per singola città e potranno essere inviate esclusivamente attraverso la piattaforma www.lacittadellapizza.it compilando il relativo form di partecipazione.

In fase di iscrizione, il Pizzaiolo (di seguito "Partecipante") dovrà inoltre confermare la presa visione dell'Informativa Privacy, oltreché la presa visione e accettazione del presente Regolamento.

Verranno accettate 35 candidature in ordine di iscrizione, ma solo i primi 25 pizzaioli avranno il diritto di accedere alla fase selettiva. Qualora qualche partecipante dovesse rinunciare alla sua presenza, l'Organizzatore procederà a sostituirlo con il nominativo seguente a partire dal 26° iscritto.

I pizzaioli ammessi alla tappa di selezione dovranno presentarsi nel luogo predisposto, all'orario comunicato, pena l'esclusione dalla procedura selettiva.

In sede di selezione il pizzaiolo dovrà portare i suoi panetti di impasto e gareggiare come segue.

La mattina a partire dalle ore 10 e fino alle ore 14, i pizzaioli selezionati gareggeranno sulla preparazione di una pizza tradizionale:

- Margherita/Marina da preparare obbligatoriamente con i seguenti ingredienti presenti in sede di selezione Pomodoro Cirio, Fior di Latte, Farina per spolvero Casillo. Gli ingredienti verranno forniti da aziende partner e saranno disponibili direttamente in loco.
- Almeno 2 pizze stessa ricetta: una pizza per i giudici una pizza per la stampa.
- Il tempo a disposizione per la realizzazione della pizza tradizionale è di 5 minuti.

I 10 pizzaioli che riceveranno il punteggio più alto, gareggeranno in una seconda manche pomeridiana che si terrà dalle ore 15.30 fino alle 18.00 come segue

- Cavallo di battaglia (ovvero una ricetta a scelta del pizzaiolo) che potrà essere preparata utilizzando ingredienti propri, quindi da portare autonomamente;
- Almeno 2 pizze stessa ricetta: una pizza per i giudici una pizza per la stampa.
- tempo a disposizione per la realizzazione della pizza tradizionale è di 8 minuti.
- **NB: in questa manche sarà valutato anche l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva. Il partecipante dovrà dichiarare - in sede di descrizione pizza alla giuria – l'olio scelto, la cultivar usata e la motivazione per cui l'olio è stato preferito nella realizzazione della ricetta.**

Ogni partecipante ha l'obbligo di pulire e risistemare la zona di lavoro prima di lasciarla.

Il partecipante dovrà indossare una giacca bianca da lavoro di sua proprietà, senza loghi o marchi distintivi e commerciali, pena l'esclusione dalla procedura selettiva.

Oltre ai prodotti sopramenzionati, l'organizzazione potrà mettere a disposizione del partecipante ulteriori ingredienti da poter utilizzare sulle sue pizze (in questo caso l'utilizzo non è obbligatorio).

L'Organizzatore comunque posizionerà dei prodotti a scopo pubblicitario sia sulla zona di lavoro che in altri spazi dedicati ai pizzaioli.

Ad assaggiare le pizze sarà una giuria tecnica composta da n.4 esponenti del mondo pizza italiano.

La valutazione dei singoli Giudici è stabilita nel rispetto dei seguenti criteri:

- ASPETTO (assenza bruciature, condimento uniforme) = da 0 a 10 punti
- PROFUMO (gradevolezza complessiva) = da 0 a 10 punti
- IMPASTO (Sapore, leggerezza, texture) = da 0 a 10 punti
- COTTURA = da 0 a 10 punti
- EQUILIBRIO E GUSTO COMPLESSIVO = da 0 a 10 punti
- UTILIZZO DEGLI INGREDIENTI PER IL TOPPING = da 0 a 10 punti

Per ogni tappa saranno decretati vincitori i n.2 pizzaioli che avranno ricevuto il punteggio più alto.
In caso di Ex Aequo la scelta del vincitore sarà affidata ai Presidenti di Giuria.

Verranno inoltre eletti 2 pizzaioli per tappa che saranno inseriti nella lista “Ripescaggio Nazionale” che sarà stilata in base al punteggio più alto.

B. La Città della Pizza – Finale Roma 2024

I pizzaioli vincitori di ogni tappa del Tour saranno protagonisti della finale che si terrà a Roma lunedì 17 giugno 2024.

La finale consiste in un Pizza Dinner Gala che vedrà tutti i pizzaioli gareggiare nella stessa serata a partire dalle ore 19.

Ogni pizzaiolo potrà proporre alla un'unica ricetta di pizza.

La giuria sarà composta da:
 TAVOLO STAMPA e CRITICI: 5 giurati
 TAVOLO PARTNER: 5 giurati
 TAVOLO DIGITAL: 5 giurati
 TAVOLO APPASSIONATI: 5 giurati

Il pizzaiolo che riceverà il punteggio più alto, sarà decretato vincitore del Tour Nazionale de La Città della Pizza 2024.

Art.9 – Comunicazione e Assegnazione vincite

A. La Città della Pizza – Il Tour Città Italiane

Per ogni tappa saranno decretati vincitori i n.2 pizzaioli che hanno ricevuto il punteggio più alto.
 La comunicazione ai vincitori verrà fatta alla fine di ogni tappa selettiva.
 I nomi dei vincitori verranno pubblicati su tutti gli strumenti di comunicazione online e offline de La Città della Pizza.

B. La Città della Pizza – Roma 2024 – La Finale

La Città della Pizza 2024 avrà un unico vincitore a cui sarà destinato un premio del valore di 4.000,00 euro.
 Il premio sarà erogato con la collaborazione e il supporto delle aziende partner de La Città della Pizza che metteranno a disposizione i propri prodotti e servizi.

La premiazione avverrà lunedì 17 giugno alle ore 22.30 alla presenza di pubblico, partner, autori e giornalisti. E' richiesto che tutti i partecipanti siano presenti alla comunicazione del vincitore.

Il premio potrà essere ritirato solo ed esclusivamente dal vincitore.

Il premio verrà promosso su tutti i canali di comunicazione a partire dalla prima tappa del tour.

Art.10 – Comunicazione

L'Iniziativa La Città della Pizza sarà pubblicizzata tramite materiale promo pubblicitario offline e online, nonché attraverso le properties digitali Vinòforum Eventi srl e con tutti gli altri mezzi che l'Organizzatore

riterrà utili alla diffusione della conoscenza dell'Iniziativa stessa. I messaggi pubblicitari saranno coerenti con il presente Regolamento.

Eventuali modifiche che dovessero essere apportate al Regolamento nel corso dello svolgimento dell'Iniziativa, nel rispetto dei diritti acquisiti, saranno preventivamente comunicate ai Destinatari con le medesime modalità di comunicazione riservate al presente Regolamento. Una versione sempre aggiornata del presente Regolamento sarà disponibile in qualunque momento sul sito Internet www.lacittadellapizza.it

Art.11 – Trattamento dei Dati personali

Informativa Privacy ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 (c.d. "GDPR")

I dati personali forniti dai Partecipanti saranno trattati dall'Organizzatore nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, per le finalità connesse all'esecuzione, gestione, organizzazione e promozione del Concorso, per l'assegnazione e la convalida dei premi e per l'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti o normativa comunitaria. Il conferimento dei dati personali per le finalità legate alla partecipazione dell'Iniziativa non è obbligatorio, ma il rifiuto a fornire tali dati personali comporta l'impossibilità per il Destinatario di prendere parte all'Iniziativa.

Il Concorso e l'evento La Città della Pizza saranno pubblicizzati tramite materiale promo pubblicitario offline e online, per tale motivo i dati personali relativi al Partecipante (nome, cognome, foto, etc) saranno oggetto di pubblicazione su piattaforme online e offline, al solo scopo di promuovere le attività realizzate.

La base giuridica del trattamento è l'esecuzione del contratto. I dati personali conferiti saranno trattati dall'Organizzatore in qualità di Titolare del trattamento e, ove necessario, per le finalità sopra indicate potranno essere comunicati a soggetti terzi (quali ad esempio partner società, liberi professionisti e/o Autorità) i quali potranno agire in qualità di Titolari, Responsabili o Contitolari.

Il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici e in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Il trattamento avrà una durata non superiore a quella necessaria alle finalità per le quali i dati sono stati raccolti, e comunque non oltre 10 anni a partire dalla data di chiusura del concorso, fatti salvi eventuali atti interruttivi (contenzioso ecc.). Ciascun interessato potrà esercitare, in qualunque momento, i diritti di cui agli articoli 15-21 del GDPR, e chiedere, tra l'altro, la correzione, l'aggiornamento dei dati o la loro cancellazione, indirizzando la relativa richiesta per iscritto all'indirizzo e-mail info@vinoforum.it.

Roma, 23 febbraio 2024