



Regolamento Integrale La Città della Pizza 2023

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 2023 (di seguito “Iniziativa” o “Concorso”) si compone di n.2 parti.

- Il Tour di selezione pizzaioli che si terrà nelle principali città italiane;
- L’evento che si terrà a Roma e che prevede la realizzazione di Pizzerie Pop Up che venderanno pizza al pubblico di avventori.

Art.3 – Diffusione

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

Art.4 – Destinatari

L’Iniziativa è rivolta a ogni pizzaiolo professionista maggiorenne (di seguito “Partecipante” o “Destinatario”) che desideri far conoscere le sue pizze e partecipare alla manifestazione La Città della Pizza – Roma 2023. Ogni pizzaiolo potrà partecipare al concorso solo una volta e solo in una tappa.

Art.5 – Finalità

L’Iniziativa ha la finalità di selezionare i pizzaioli che parteciperanno all’evento denominato La Città della Pizza che si terrà a Roma dal 20 al 22 ottobre 2023. Per ogni tappa del tour verranno selezionati n.3 pizzaioli professionisti.

Art.6 – Durata

Dal 13 febbraio 2023 al 23 ottobre 2023 come di seguito dettagliato:

- Dal 13 febbraio 2023 al 31 luglio 2023 partecipazione alle cinque tappe tour di selezione;
- Dal 21 ottobre 2023 al 22 ottobre 2023 partecipazione vincitori tappe all’evento La Città della Pizza Roma 2023;
- 22 ottobre 2023 nomina vincitore La Città della Pizza 2023;
- 23 ottobre erogazione premio vincitore La Città della Pizza 2023

Art.7 – Premi in palio

La prima parte dell’Iniziativa prevede come premio la possibilità dei vincitori di presidiare una Pizzeria Pop Up in una delle giornate dell’Evento La Città della Pizza Roma 2023. La Pizzeria Pop Up prevede la vendita delle pizze al pubblico e l’incasso destinato al pizzaiolo secondo quanto specificato all’art.8 lettera B del presente Regolamento.

La seconda parte dell’Iniziativa 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** (oltre all’incasso destinato al pizzaiolo

in partnership with



BIRRA MORETTI



secondo quanto specificato all'art.8 lettera B del presente Regolamento).

Il premio sarà erogato con la collaborazione e il supporto di una delle aziende partner de La Città della Pizza.

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 – Roma 2023, potranno accedere alle selezioni che si svolgeranno nelle seguenti città italiane: MILANO, FIRENZE, NAPOLI, PALERMO, 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, oltretché la presa visione e accettazione del presente Regolamento.

Verranno accettate 40 candidature in ordine di iscrizione, ma solo i primi 30 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 31° 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 proporre alla giuria tecnica obbligatoriamente n.2 ricette di pizza:

- Margherita/Marina da preparare obbligatoriamente con i seguenti ingredienti presenti in sede di selezione Pomodoro Cirio, Fior di Latte Latteria Sorrentina, Farina per spolvero Casillo. Gli ingredienti verranno forniti da aziende partner;
- Cavallo di battaglia (ovvero una ricetta ideata dal pizzaiolo) che potrà essere preparata utilizzando ingredienti propri.

Il tempo a disposizione per la realizzazione delle due pizze di gara è di 15 minuti.

Ogni partecipante ha l'obbligo di pulire e risistemare la zona di lavoro nei 5 minuti successivi.

Prima di iniziare la prova, ogni partecipante dispone di 5 minuti per la sistemazione degli attrezzi e della zona di lavoro. Il partecipante dovrà indossare una giacca bianca da lavoro di sua proprietà, senza loghi o marchi distintivi, pena l'esclusione dalla procedura selettiva.

Il piatto finale di portata sarà utilizzato per le foto ufficiali.

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 massimi 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
- SPECIAL POINT UTILIZZO OLIO EVO = da 0 a 10 punti (solo da parte dei Presidenti di Giuria). Ai pizzaioli partecipanti verranno fornite le schede tecniche degli olii evo presenti. Ogni concorrente

in partnership with



BIRRA MORETTI



potrà scegliere se utilizzare o meno l'olio di alta qualità fornito e accedere al punteggio ulteriore che il Presidente di giuria può dare per tale utilizzo e corretta combinazione con la ricetta di pizza.

Per ogni tappa saranno decretati vincitori i n.3 pizzaioli che hanno ricevuto il punteggio più alto.
In caso di Ex Aequo la scelta del vincitore sarà affidata al Presidente di Giuria.

La Giuria all'unanimità potrà eleggere un quarto e quinto posto da ammettere al ripescaggio nazionale in caso di eventuali impossibilità da parte dei vincitori a partecipare all'evento di Roma. I pizzaioli saranno sempre nominati sulla base del punteggio più alto a seguire dal podio.

I pizzaioli partecipanti potranno chiedere di visionare le loro schede di valutazione entro e non oltre 7 giorni dalla data della tappa selettiva di riferimento.

B. La Città della Pizza – Roma 2023 – L'Evento

I pizzaioli vincitori di ogni tappa del Tour entreranno di diritto in una delle Pizzeria Pop Up all'interno dell'evento La Città della Pizza – Roma nelle date 21 e 22 ottobre 2023. Per accedere alla manifestazione i vincitori dovranno garantire la preparazione di almeno 600/800 pizze giornaliere del diametro massimo 22cm.

Ogni pizzaiolo vincitore potrà partecipare ad 1 solo giorno di manifestazione con le seguenti modalità:

- Preparare n.2 Pizze di cui una necessariamente Margherita/Marinara + Cavallo di battaglia;
- Gestire con la propria brigata la preparazione e il servizio;
- Vendere le pizze ad un costo di €4.00 per la Margherita/Marinara e €6.00 per il Cavallo di Battaglia;
- Occuparsi delle materie prime (ad esclusione di quelle messe a disposizione dai partner) e di tutti i materiali per la preparazione delle pizze (pala, palino, contenitori);
- Indossare la giacca fornita dall'Organizzatore.

L'organizzazione si occuperà di fornire al pizzaiolo uno spazio allestito con frigo, forni e banchi d'acciaio; una cassa fiscale; i materiali per il servizio (piatti, tovaglioli).

La gestione della cassa sarà in capo alla pizzeria, la gestione amministrativa sarà fatta dall'Organizzatore, che effettuerà più ritiri giornalieri e rendicontazione a fine servizio. L'incasso verrà suddiviso 40% al Partecipante e 60% all'Organizzatore .

Il servizio rispetterà i seguenti orari: Sabato 21 ottobre dalle ore 11.00 alle ore 23.00 e Domenica 22 ottobre dalle ore 11.00 alle ore 22.00.

Art.9 – Comunicazione e Assegnazione vincite

A. La Città della Pizza – Il Tour Città Italiane

Per ogni tappa saranno decretati vincitori i n.3 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 2023 – L'Evento

La Città della Pizza 2023 avrà un unico vincitore a cui sarà destinato un premio del valore di 4.000,00 euro (oltre alla percentuale predefinita dell'incasso di vendita della sua Pizzeria Pop Up all'interno della manifestazione).

in partnership with



BIRRA MORETTI



Il vincitore sarà colui che avrà il punteggio più alto così definito:

valore della votazione data dai giudici tecnici al candidato durante la tappa selettiva

+

valore di vendita dato dalla cassa fiscale della propria pizzeria Pop Up all'interno della manifestazione ad un dato orario post pranzo uguale per entrambi i giorni di partecipazione

La premiazione avverrà domenica 22 ottobre alle ore 17 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 pubblicizzato 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, nome pizzeria, città di provenienza, 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 all'atto dell'iscrizione (nome, cognome, mail, telefono, nome pizzeria, città di provenienza) saranno trattati dall'Organizzatore in qualità di Titolare del trattamento e, ove necessario, per finalità commerciali e di comunicazione potranno essere comunicati a soggetti terzi (quali ad esempio società partner e sponsor dell'evento, 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.

in partnership with



BIRRA MORETTI

