



Regolamento Integrale La Città della Pizza 2025

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 2025 (di seguito “Iniziativa” o “Concorso”) si compone di n.2 parti.

- Giornate di selezione pizzaioli che si terranno presso il Garum – Circo Massimo di Roma
- La finale che si terrà presso Piazza di Siena a Roma.

Art.3 – Diffusione

L’iniziativa sarà promossa su tutto il territorio nazionale e sarà comunicata tramite canali offline e online.

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 a La Città della Pizza 2025.

Art.5 – Finalità

L’iniziativa ha la finalità di selezionare i pizzaioli che parteciperanno alla finale che si terrà a Roma domenica 14 settembre 2025. Per ogni giornata di selezione verranno eletti n.3 pizzaioli professionisti. Per un totale di 9 finalisti nei 3 giorni.

Art.6 – Durata

Questa la durata dettagliata dell’iniziativa:

- 14, 15, 16 aprile 2025 partecipazione alle giornate di selezione;
- 14 settembre 2025 partecipazione alla finale di Roma;
- 14 settembre 2025 nomina vincitore La Città della Pizza – Concorso 2025;
- Dal 15 ottobre erogazione premi vincitore La Città della Pizza – Concorso 2025

Art.7 – Premi in palio

La prima parte dell’Iniziativa prevede come premio la possibilità di accedere alla finale che si terrà il 14 settembre 2025 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 – Selezioni 2025

Tutti i Pizzaioli professionisti che vorranno partecipare a La Città della Pizza 2025, potranno accedere alle selezioni che si svolgeranno 14, 15, 16 aprile 2025 a Roma presso Il Garum – Circo Massimo.

Le candidature 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 25 candidature per giornata di selezione. I pizzaioli ammessi alla giornata 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 13, 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 Gioiella, 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 14.30 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 2025

I pizzaioli vincitori di ogni tappa del Tour saranno protagonisti della finale che si terrà a Roma domenica 14 settembre 2025. Qualora un finalista non dovesse confermare la sua partecipazione, si procederà a chiamare dalla lista “Ammessi al Ripescaggio Nazionale” sulla base del punteggio più alto.

La finale consiste in un Pizza Dinner Gala che vedrà tutti i pizzaioli gareggiare nella stessa serata a partire dalle ore 19.30.

Ogni pizzaiolo potrà proporre un'unica ricetta di pizza, il proprio Cavallo di Battaglia e se vuole potrà utilizzare i prodotti messi a disposizione dai partner de La Città della Pizza.

Ogni pizzaiolo avrà 15 minuti per preparare n.6 pizze da spicchiare in 6 parti da servire ai tavoli ospiti.

I tavoli saranno così suddivisi:

TAVOLI CON DIRITTO DI VOTO

TAVOLO AUTORI e CRITICI GASTRONOMICI: 4 giurati

TAVOLO TECNICI PIZZA E OLIO: 4 giurati

TAVOLO TECNICI AVPN: 4 giurati

TAVOLO DIGITAL: 4 giurati

TAVOLO APIZZA LOVERS: 4 giurati

Il pizzaiolo che riceverà il punteggio più alto, sarà decretato vincitore de La Città della Pizza 2025.

ATTENZIONE: Ogni pizzaiolo partecipa alla finale partendo da un punteggio 0.

Art.9 – Comunicazione e Assegnazione vincite

A. La Città della Pizza – Selezioni

Per ogni giornata di selezione saranno decretati vincitori i n.3 pizzaioli che hanno ricevuto il punteggio più alto.

La comunicazione ai vincitori verrà fatta alla fine di ogni giornata 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 2025 – La Finale

La Città della Pizza 2025 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 domenica 14 settembre 2025 alle ore 22.30 alla presenza di pubblico, partner, autori e giornalisti. È 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, 3 marzo 2025