



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



Regolamento #PizzaAward2019

INTRODUZIONE

Dopo le prime 2 edizioni, con cui abbiamo sostenuto la candidatura dell'Arte del Pizzaiuolo napoletano a Patrimonio dell'Umanità raccogliendo in due anni quasi 600 pizze e coinvolgendo 400 pizzaioli in 22 paesi, dopo la terza edizione dedicata alla celebrazione del grande risultato raggiunto, che ha visto la partecipazione di ben 31 paesi e oltre 400 pizze ammesse in gara, #PizzAward2019 si rinnova ancora e cambia formula: adesso vogliamo celebrare l'eccellenza, ma vogliamo anche mettere d'accordo critica e pubblico con un evento che tenga conto dei gusti e delle opinioni di tutti.

Tre le grandi novità di questa edizione:

La nuovissima fase social - dal 3 aprile al 3 maggio sulla [pagina Facebook di MySocialRecipe](#)

La prima fase di selezione, quest'anno vedrà protagonista la community di MySocialRecipe: alle due fasi tradizionali del contest, quella web e quella live, si aggiunge anche una fase social che si svolgerà sulla pagina Facebook di MySocialRecipe.

Candidatura spontanea a numero chiuso per un numero di 100 candidati - dal 10 maggio al 26 luglio su [mysocialrecipe.com](#)

MEDIA
PARTNER

Alice

IL MATTINO

LP
LucianoPignataro
WINE&FOOD BLOG

sala&cucina
MAGAZINE DI RISTORAZIONE



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



Questa volta la gara sarà riservata a soli 100 candidati, provenienti da tutto il territorio nazionale e anche dall'estero, secondo quote di accesso definite dal regolamento.

Ogni pizzaiolo parteciperà con massimo due pizze

Potrà scegliere in quale categoria candidare la propria: territorialità o creatività. Se deciderà di registrarne in gara due, dovranno necessariamente appartenere a due categorie. Entrambe saranno poi valutate dalla giuria.

*Ci sarà come sempre la giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, che sarà chiamata a valutare le creazioni dei partecipanti: **Anna Scafuri** (giornalista RAI) tornerà a esserne la presidente e con lei ci saranno **Giuseppe Cerasa** (Le guide Repubblica), **Alessandro Circiello** (chef), **Patrizio Roversi** (conduttore televisivo).*

*Toccherà a loro selezionare i dieci finalisti - cinque tra le pizze che raccontano un territorio e cinque tra le pizze creative - che si scontreranno, come da tradizione, in una gara live il **26 novembre a Napoli**, per scegliere la Migliore interpretazione di un territorio e la Pizza più originale del 2019!*

Regolamento

MEDIA
PARTNER

Alice

IL MATTINO

LP
Luciano Pignataro
WINE & FOOD BLOG

sala&cucina
MAGAZINE DI RISTORAZIONE



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



1. Al contest #pizzAward2019 possono partecipare tutti i pizzaioli maggiorenni impegnati professionalmente o che abbiano frequentato con successo un corso di formazione in ambito pizza.

2. Il contest è articolato in tre fasi:

- a. Fase social: dal 3 aprile al 3 maggio su Facebook
- b. Fase web: dal 22 maggio al 26 luglio sul sito www.mysocialrecipe.com
- c. Fase live: il 26 novembre a Napoli.

3. Fase social

La Fase social, a candidatura spontanea avrà inizio il **3 aprile 2019** e si concluderà il **26 aprile 2019**.

Il **3 aprile 2019**, sulla **pagina Facebook di MySocialRecipe** verrà pubblicato un post per dare ufficialmente inizio alle candidature spontanee. A partire da questo momento ed **entro il 26 aprile 2019**, tutti i pizzaioli potranno candidarsi mettendo il like alla pagina di MySocialRecipe, postando una foto della pizza che vogliono candidare nei commenti al post di apertura



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



della competizione, e condividendo il post sui loro profili con la dicitura “*anche io partecipo al #pizzAward2019*”.

Dal 26 aprile 2019 fino al 3 maggio 2019 MySocialRecipe pubblicherà, sulla propria pagina Facebook, un album di raccolta di tutte le pizze candidate nella modalità sopra descritta e inviterà la community a votare attraverso i like le pizze preferite. Tutti i pizzaioli potranno condividere l’album e invitare i propri contatti a sostenerli con like e commenti.

I 25 pizzaioli, le cui creazioni avranno raccolto il maggior numero di interazioni (like e commenti) entreranno a far parte della rosa dei cento pizzaioli della gara ufficiale.

L’organizzazione si riserva la possibilità di organizzare un ripescaggio dei partecipanti alla fase social secondo queste quote: 5 pizzaioli dall’estero, 5 dalla Campania, 5 dal Sud (vedi regioni indicate al punto 6), 5 dal Nord (vedi regioni indicate al punto 6).

4. Fase web

La Fase web del contest avrà inizio **alle ore 8.00 di mercoledì 22 maggio 2019** e terminerà **alle ore 12.00 di venerdì 26 luglio 2019**.

Tema della fase web sarà “il gusto estetico”.



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



MySocialRecipe garantirà la certificazione e la conseguente pubblicazione sul sito delle pizze iscritte al contest entro le ore 18.00 del 31 luglio 2019.

- a) possono partecipare a questa fase tutti i pizzaioli che rispondano ai requisiti di cui agli articoli 1 e 5 del presente regolamento, registrando gratuitamente una o due pizze. Per ciascuna pizza dovranno spuntare la voce “ricetta d’autore” o “ricetta che racconta un territorio” per indicare a quale delle due categorie intendono iscrivere la loro creazione; se invece vogliono registrare due pizze, dovranno necessariamente essere una creativa e l’altra ispirata alla territorialità. Non è consentito partecipare con più di due pizze. Non è consentito candidare le due pizze per la stessa categoria.
- b) Gli autori delle 25 pizze più votate nella fase social (ed eventuali altri “ripescati”) accederanno di diritto a questa fase e dovranno procedere (pena l’esclusione dalla gara) alla registrazione gratuita, sul sito mysocialrecipe.com, di massimo due pizze come indicato al punto 4.a. Tale registrazione dovrà però avvenire entro e non oltre il 10 luglio. In caso di mancata (o tardiva) registrazione, MySocialRecipe si riserva la possibilità di far accedere altri pizzaioli in base alla graduatoria della fase social o di invitare a



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



propria discrezione altri pizzaioli a partecipare, fino alla copertura della quota prevista per la fase social.

5. Video contest

A partire dal 1 agosto e fino al 31 agosto 2019, i pizzaioli da tutto il mondo avranno l'opportunità di assicurarsi un invito per la serata finale del contest: dovranno pubblicare sul proprio profilo Facebook un video dal tema "La mia pizza in 30sec", taggando mysocialrecipe. Il pizzaiolo il cui video che avrà ottenuto il maggiore engagement sarà invitato alla serata finale a prescindere dal risultato ottenuto nel contest ufficiale (se partecipante).

6. Seconda Fase Social

A partire dal 20 settembre e fino al 30 settembre ore 12:00, sulla pagina Facebook di MySocialRecipe sarà pubblicato un album con le foto di tutte le ricette partecipanti alla fase web. La community sarà chiamata a votare con le reactions (like o cuore) "la pizza più bella", a cui verrà poi attribuito l'award speciale di MySocialRecipe nel corso della serata finale del 26 novembre a Napoli.



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



7. Tema della Fase web.

Il tema della fase web è “bella e buona”, pertanto a tutti i pizzaioli è richiesto anche e soprattutto di porre attenzione all’estetica delle immagini a corredo della descrizione delle proprie creazioni. Laddove le foto caricate sul sito non rispondano ai requisiti di gradevolezza estetica, cura e attenzione necessari, la segreteria del contest provvederà a sollecitare l’autore della pizza, invitandolo a inviare una fotografia di migliore qualità. Il pizzaiolo avrà a disposizione 10 giorni a partire dalla comunicazione per inviare la nuova immagine, **pena l’esclusione dal contest.**

La certificazione avverrà gratuitamente anche per le pizze escluse.

8. Requisiti di accesso alla Fase web.

Oltre a quanto indicato nell’articolo 1, i pizzaioli potranno candidarsi alla competizione online fino al raggiungimento delle soglie previste per ciascuna area geografica, secondo le seguenti quote:

- a. **15 partecipanti dal territorio del Nord Italia**, che comprende le seguenti regioni: Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Liguria,



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Trentino Alto Adige, Umbria, Valle d'Aosta, Veneto.

- b. **15 partecipanti dal territorio del Sud Italia**, che comprende le seguenti regioni: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Lazio, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia.
- c. **30 partecipanti dalla Campania.**
- d. **15 partecipanti dall'estero.**

In caso di ripescaggio, questo avverrà nel rispetto delle quote stabilite in questo articolo del regolamento. (vedi art. 3)

9. Valutazione delle pizze

Le creazioni dei cento pizzaioli che si saranno candidati secondo le modalità qui descritte, saranno valutate dalla giuria che procederà a selezionare 10 finalisti, (5 pizze che raccontano un territorio, 5 pizze creative). Questi dieci pizzaioli saranno invitati a Napoli per partecipare alla finale live, il giorno 26 novembre (salvo aggiornamenti comunicati tempestivamente, e comunque entro e non oltre l'11 novembre) presso il Molino Caputo.



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



Le pizze selezionate saranno sottoposte a una prova d'assaggio da parte della giuria, che esprimerà un parere su ciascuna creazione originale, attribuendo un punteggio in base all'aspetto visivo (da 1 a 5), olfattivo (da 1 a 5) e gustativo (da 1 a 10), tenendo conto della categoria di appartenenza. La premiazione delle due pizze più votate avverrà nella stessa giornata, durante l'evento nel corso del quale saranno assegnati il #pizzAward2019 per la migliore pizza che racconta un territorio, il #pizzAward2019 per la pizza più originale e gli altri Award (come indicato nell'art. 11).

10. **Requisiti di partecipazione al contest #pizzAward2019:**

- a. Le pizze devono essere creazioni proprie e originali.
- b. Ciascuna pizza candidata deve essere corredata di foto di alta qualità estetica (di cui almeno una con inquadratura dall'alto che mostri tutta la pizza).
- c. Possono concorrere anche creazioni già presentate al pubblico.
- d. Il nome della pizza deve essere originale e diverso da tutti quelli presenti sul sito www.mysocialrecipe.com.
- e. È possibile partecipare con un massimo di due pizze; le categorie di gara sono:
 - i. pizza che racconta un territorio



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



ii. pizza creativa.

Il partecipante è tenuto a indicare a quale categoria intende iscrivere la propria pizza spuntando, in fase di caricamento, la voce “ricetta d’autore” o la voce “ricetta che racconta un territorio”.

11. Gli award

Saranno attribuiti 11 Award.

Di seguito l’elenco delle categorie premiate e le rispettive motivazioni:

- i. **#pizzAward2019 per la Migliore Pizza che racconta un territorio**
- ii. Aperto a tutti i pizzaioli professionisti o che abbiano frequentato un corso per pizzaiolo, che abbiano iscritto la propria creazione alla categoria “pizza che racconta un territorio”
- iii. *Viene attribuito dalla Giuria*

b. #pizzAward2019 per la Pizza più originale



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



- i. Aperto a tutti i pizzaioli professionisti o che abbiano frequentato un corso per pizzaiolo, che abbiano iscritto la propria creazione alla categoria “pizza creativa”
 - ii. *Viene attribuito dalla Giuria*
- c. Adhoc Award - per la Migliore Pizza espressione del territorio campano**
- i. Alla pizza proveniente dalla Campania che valorizza al meglio i prodotti locali.
 - ii. *Viene attribuito dalla Giuria*
- d. Caputo Award al Migliore impasto**
- i. Alla pizza espressione di ricerca e maestria nell’arte dell’impasto.
 - ii. *Viene attribuito dalla Giuria*
- e. La Fiammante Award per la Migliore Pizza genuina**
- i. Alla pizza che ha meglio valorizzato il pomodoro
 - ii. *Viene attribuito dalla Giuria*



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



f. Sorì Award per la Migliore Pizza STG

- i. Alla pizza che ha meglio interpretato la pizza STG
- ii. *Viene attribuito dalla Giuria*

g. Olitalia Award per la Migliore Pizza dall'estero

- i. Alla migliore pizza presentata da un pizzaiolo che lavora in un paese estero
- ii. *Viene attribuito dalla Giuria*

h. Parmigiano Reggiano Award - Pizzaiolo Chef

- i. Alla pizza che ha meglio coniugato l'impasto con un'idea di piatto
- ii. *Viene attribuito dalla Giuria*

i. MySocialRecipe Award- la più bella del reame

- i. Alla pizza che meglio esprime qualità estetica nella realizzazione e nella rappresentazione fotografica
- ii. *Viene attribuito dalla community di Facebook*



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



12. Iscrizione al contest e materiali foto e video

L'iscrizione al contest è gratuita. Per partecipare è necessario iscriversi su www.mysocialrecipe.com e procedere alla registrazione delle proprie ricette originali. È possibile allegare n.3 fotografie in alta risoluzione di cui una rigorosamente dall'alto che rappresenti la pizza nella sua interezza, e possibilmente un video (della durata di max 3 minuti) attestanti l'aspetto complessivo, l'alveolatura della pizza e la sua perfetta cottura. È altresì obbligatorio indicare con le rispettive quantità tutti gli ingredienti utilizzati (per l'impasto e per il condimento) e descrivere con chiarezza il procedimento di lavorazione. È particolarmente gradito l'utilizzo di materiali video che possano raccontare le pizze candidate. Si ricorda che il caricamento dei video può avvenire esclusivamente dal proprio profilo, successivamente alla registrazione della ricetta.

13. Requisiti delle pizze iscritte a partecipare

È possibile partecipare con un massimo di 2 ricette: una che sia interpretazione della pizza che racconta un territorio, una che sia creativa. Saranno prese in considerazione solo ricette che elaborino



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



un'idea creativa a partire dal rispetto dei requisiti tipici della pizza napoletana:

- a. Gli ingredienti dell'impasto sono acqua, farina, sale e lievito; l'impasto può essere lavorato a mano o in impastatrice. Sono consentite elaborazioni personali.
- b. È preferibile una lunga lievitazione, per la formazione del panetto (almeno 30 minuti) e la successiva fase di almeno 4 ore.
- c. La formatura del disco di pasta deve avvenire a mano, su un leggero strato di farina, per evitare che la pagnotta aderisca; la manipolazione dovrà essere rotatoria, con una pressione delle dita di entrambe le mani sul panetto per dar luogo alla formazione del "cornicione".
- d. La pizza deve essere trasferita in forno (a legna, a gas o elettrico) con una pala (di legno o di alluminio) e deve essere cotta in maniera uniforme su tutta la circonferenza.
- e. L'aspetto della pizza deve essere caratterizzato da un cornicione rialzato, di colore dorato. Essa dovrà essere morbida al tatto e alla degustazione, e facilmente ripiegabile.



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



14. Criteri di valutazione

La giuria del contest #pizzAward2019 valuterà a proprio insindacabile giudizio tutte le proposte pervenute sulla base dei seguenti criteri:

- a. Elaborazione dell'impasto che potrà essere sia tradizionale che creativa e personale.
- b. Equilibrio del condimento, pur nella fusione con gli ingredienti tipici dei diversi Paesi.
- c. Creatività dell'ideazione e dell'elaborazione (nella scelta degli ingredienti e nella lavorazione dell'impasto).
- d. Tecnica e modalità di cottura.
- e. Aspetto della pizza (attraverso una o più immagini ed eventuale video).
- f. Chiarezza espositiva della ricetta registrata (indicazione puntuale degli ingredienti e del procedimento) compresa quella dell'impasto.

15. Hashtag e Tag

È gradito l'utilizzo dei seguenti hashtag dedicati: #pizzAward2019 #mysocialrecipe. In caso di condivisione su Instagram, è gradito il tag dell'account @mysocialrecipe



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



16. Banner

È gradita la condivisione del banner ufficiale del contest da parte dei partecipanti tramite i propri account social (Facebook, Twitter, Instagram), con la dicitura “con questa ricetta partecipo al contest #pizzAward2019 di MySocialRecipe”.

17. Riconoscimenti

Non è previsto alcun premio in denaro. Agli assegnatari degli Award saranno consegnati degli oggetti rappresentativi del contest (targa e/o statua). Un riconoscimento aggiuntivo può essere assegnato dallo sponsor, a sua discrezione, qualora lo ritenga opportuno.

18. Presenza di marchi commerciali

Non sono ammessi riferimenti né diretti né indiretti a marchi commerciali nel testo, nelle foto e nei video a esclusione di quelli degli sponsor e dei partner ufficiali del contest.



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



19. Materiali fotografici e video

Le immagini e i video realizzati in occasione del contest #pizzAward2019 saranno utilizzati sui canali social, su network televisivi nazionali e/o sui siti degli organizzatori, partner o sponsor che partecipano all'evento. Ogni partecipante, iscrivendosi e partecipando al contest, autorizza espressamente l'utilizzo di tali immagini fotografiche e video e/o la diffusione delle ricette realizzate durante e dopo il periodo di durata del contest.

20. Accettazione del regolamento

La partecipazione al contest implica automaticamente l'accettazione del presente regolamento in ogni sua parte. L'organizzazione si riserva il diritto di apportare modifiche che si rendessero necessarie al presente regolamento, nonché all'annullamento del contest e delle attività a esso collegate. Si riserva altresì il diritto esclusivo di pubblicazione delle opere oltre che di esclusione (selezione) dei partecipanti in contrasto con il presente regolamento a insindacabile giudizio della commissione.

21. Trattamento dei dati personali

La partecipazione al contest implica automaticamente l'autorizzazione



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!



#pizzAward2019



#pizzAward2019



al trattamento dei dati personali. Informativa ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 30.06.2003, n.196 e successive modifiche. Il trattamento dei dati personali viene attuato dalla MySocialRecipe Srl nel pieno rispetto delle disposizioni del D.Lgs. 196/2003. Il trattamento dei dati, di cui viene garantita la massima riservatezza, è effettuato per finalità di gestione amministrativa dello svolgimento del contest ed altre eventuali attività inerenti il sito MySocialRecipe.com. I dati potranno essere utilizzati per la creazione di un archivio ai fini dell'invio via e-mail di proposte ed iniziative future del sito MySocialRecipe.com e dei suoi iscritti. In ogni momento si potrà accedere alle informazioni in possesso di MySocialRecipe ed esercitare i diritti di cui all'art. 7 della legge (aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione, trasformazione o blocco dei dati trattati in violazione di legge, opposizione al trattamento dei dati, ecc.) inviando una richiesta scritta al titolare del trattamento (MySocialRecipe Srl) all'indirizzo e-mail: info@mysocialrecipe.com