



Regolamento

1. Al contest #pizzaUnesco possono partecipare tutti i pizzaioli maggiorenni impegnati professionalmente o che abbiano frequentato con successo un corso di formazione in ambito pizza.
2. L'invio delle ricette avrà inizio il 17 giugno e terminerà l'11 settembre 2017. Il giorno 9 ottobre saranno annunciati i 10 finalisti selezionati dalla Giuria, che saranno invitati a Napoli, per partecipare alla finale live, il giorno 14 novembre (salvo aggiornamenti comunicati tempestivamente, e comunque entro e non oltre il 1 ottobre) presso il Molino Caputo. Durante l'evento, le creazioni selezionate saranno sottoposte a una prova d'assaggio, al termine della quale sarà decretato il vincitore.
3. Requisiti di partecipazione:
 - a) La pizza dev'essere una creazione propria ed originale.
 - b) Possono concorrere anche creazioni già presentate al pubblico.
 - c) Il nome della pizza deve essere originale e diverso da tutti quelli presenti sul sito di MySocialRecipe.
4. Sono previste undici menzioni speciali assegnate dai partner di MySocialRecipe. Se si intende candidare la propria pizza per una di esse, è consigliabile scriverlo nella sezione "note" indicandone il

nome.

Es: questa pizza concorre per la menzione “Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali”

Queste le menzioni previste:

- a) Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali (a cura di Legambiente)
- b) Pizza Slow - migliore pizza per la territorialità (a cura di SlowFood)*;
- c) Pizza più letta sul web (a cura di MySocialRecipe);
- d) Migliore pizza per l'originalità degli ingredienti (in collaborazione con La Federazione Italiana Cuochi);
- e) Miglior abbinamento Vino - Pizza (a cura dell'Associazione Italiana Sommelier)**;
- f) Migliore Pizza per l'impasto (a cura di Ferrarelle),
- g) La pizza è anche fritta (a cura della rivista Italia a Tavola).***
- h) Miglior pizza senza glutine (a cura della rivista Ristorazione Italiana)
- i) Pizza per tutti (a cura di Luciano Pignataro Wine Blog)
- j) Pizza funzionale e alternativa (a cura della Nazionale Italiana Pizzaioli)****
- k) Miglior pizza al pomodoro (a cura de La Fiammante)

*Per quanto concerne la menzione “Pizza Slow - migliore pizza per la territorialità”, concorreranno le pizze che raccontino un territorio (anche attraverso video, immagini e quanto necessario per questo racconto).

Particolarmente gradite saranno quelle preparazioni che utilizzeranno uno o più Presidi Slow Food e il cui impasto sarà a base di farine di grani antichi.

In tal caso nelle note sarà opportuno indicare che si candida la propria pizza per la menzione “Pizza Slow” e quali Presidi o farine di grani antichi sono stati eventualmente utilizzati.

** Per quanto concerne la menzione “Miglior abbinamento Vino - Pizza” sarà opportuno indicare nella sezione “note” che si candida la propria pizza per la menzione e obbligatorio indicare nella sezione “bevande” quale vino (provenienza e cantina) è abbinato alla pizza che si vuole registrare e per quale motivo.

*** Per quanto concerne la menzione “La pizza è anche fritta” si rende noto che le

pizze fritte potranno concorrere per questa menzione ma non per il contest principale. È necessario indicare nella sezione “note” che si candida la propria pizza per la menzione.

**** Per quanto concerne la menzione “Pizza funzionale e alternativa” si specifica che la pizza funzionale comprende l'impasto Senza Glutine, l'impasto Diet, impasto KAMUT e pizza Vegan; e che la pizza alternativa, invece, comprende l'impasto di grani antichi, impasto non classico (tutto ciò che non è grano tenero), e pizza biologica.

5. L'iscrizione al contest è gratuita. Per partecipare è necessario iscriversi al sito www.mysocialrecipe.com e procedere alla registrazione della propria ricetta originale.

È possibile allegare n.3 fotografie e/o un video (della durata di max 5 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.

6. È consentito partecipare con un massimo di 5 ricette. Saranno prese in considerazione solo ricette che elaborino 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 indispensabile 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.

7. La commissione di esperti 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 personali.
- 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.

8. 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 #pizzaUnescocontest di MySocialRecipe”.

9. È gradito l’utilizzo dei seguenti hashtag dedicati: #pizzaUnesco #pizzaUnescocontest #mysocialrecipe

10. Non è previsto alcun premio in denaro.
11. Non sono ammessi riferimenti né diretti né indiretti a marchi commerciali nel testo, nelle foto e nei video.
12. Le immagini e i video realizzati in occasione del contest #pizzaUnesco 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.
13. 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 ad 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.
14. Autorizzazione 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 della

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