

Regolamento #pizzaAward



INTRODUZIONE

Forte del successo delle scorse edizioni, MySocialRecipe conferma il format del contest degli anni precedenti e raddoppia, con una serata speciale nel corso della quale verranno attribuiti gli Oscar della Pizza.

Due situazioni in una accomunate dal desiderio di puntare i riflettori sul mondo della pizza, in continuo e costante fermento.

Quindi spazio al contest già affermatosi negli anni precedenti, con la partecipazione di pizzaioli e ricette provenienti da tutto il mondo e con una **giuria** che valuterà i soggetti in gara e assegnerà l'Oscar al vincitore del contest #pizzAward2018 (descritta nel punto 4.a), alla Migliore Pizza dall'estero (4.b), migliore Pizza Healthy (4.c), Migliore Pizza in Rosa (4.d), migliore Pizza Senza Glutine (4.e), e al Pizzaiolo Chef (4f). MySocialRecipe assegnerà l'Oscar al Pizzaiolo Social.

A una speciale commissione, denominata **Pizza Academy**, costituita da un panel di esperti del settore, spetterà invece il compito di attribuire gli Oscar delle altre categorie con un sistema di punteggi che determinerà prima delle nomination e quindi un vincitore. Le categorie in concorso sono: Oscar al Pizzaiolo Protagonista dell'Anno (4.g), alla Carriera (4.h), Pizzeria Novità dell'anno (4i).

Importanti anche le menzioni speciali attribuite dai principali sponsor del contest































- 1. Al contest #pizzAward2018 possono partecipare tutti i pizzaioli maggiorenni impegnati professionalmente o che abbiano frequentato con successo un corso di formazione in ambito pizza.
- 2. La registrazione gratuita delle ricette avrà inizio alle ore 8.00 del lunedì 7 maggio 2018 e terminerà alle ore 12.00 del martedì 7 agosto 2018. Il martedì 11 settembre saranno annunciate le nomination per ciascun Oscar e i 10 finalisti selezionati dalla Giuria, che saranno invitati a Napoli, per partecipare alla finale live, il giorno 16 ottobre (salvo aggiornamenti comunicati tempestivamente, e comunque entro e non oltre il 1 ottobre) presso il Molino Caputo. 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). La premiazione del vincitore avverrà nella stessa giornata, durante l'evento "La notte degli Oscar della Pizza", nel corso del quale saranno assegnati gli Oscar e le Menzioni di cui al punto 4.
- 3. **Requisiti di partecipazione** al contest #pizzAward2018:
 - a. La pizza dev'essere una creazione propria e 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 www.mysocialrecipe.com































4. Oltre all'Oscar per il vincitore del contest #pizzAward2018, verranno attribuiti altri 9 Oscar, per un totale di 10 Oscar, e le Menzioni speciali.

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

a. Oscar #pizzAward2018 al vincitore del contest – Migliore
Pizza 2018

Aperto a tutti i pizzaioli professionisti o che abbiano frequentato un corso per pizzaiolo, le cui creazioni rispettino i requisiti indicati al punto 6.

Viene attribuito dalla Giuria, sulla base dei criteri indicati ai punti 2 e 7.

b. Oscar alla Migliore Pizza dall'Estero

Alla pizza caricata dall'estero che avrà ottenuto il miglior punteggio

Viene attribuito dalla Giuria

c. Oscar alla Migliore Pizza Healthy

Alla pizza che presenta il migliore equilibrio dal punto di vista nutrizionale e salutare.

Viene attribuito dalla Giuria

d. Migliore Pizza in Rosa

Dedicato alle donne impegnate professionalmente nel settore































pizza

Viene attribuito dalla Giuria

e. Oscar alla Migliore Pizza Senza Glutine

Alla pizza che, pur preparata con farine gluten free, per aspetto, sapore e consistenza, sia in grado di competere con quelle ottenute da le farine classiche

Viene attribuito dalla Giuria

f. Oscar al Pizzaiolo Chef

Al pizzaiolo che ha meglio coniugato l'impasto con un'idea di piatto

Viene attribuito dalla Giuria

g. Oscar al Pizzaiolo Protagonista dell'anno

Al pizzaiolo che si è distinto nell'ambito della sua attività con qualche particolare iniziativa

Viene attribuito da una commissione speciale, denominata Pizza Academy, costituita da un panel di esperti del settore

h. Oscar alla Carriera

Al pizzaiolo che negli anni ha portato lustro, innovazione e prestigio alla categoria.

Viene attribuito dalla Pizza Academy

i. Oscar per la Pizzeria Novità dell'anno

Alla pizzeria che nel 2018 si è imposta come novità e bellezza e funzionalità

Viene attribuito dalla Pizza Academy































j. Oscar al Pizzaiolo Social

Al pizzaiolo che ha ottenuto il maggior numero di visualizzazioni loggate su MySocialRecipe.com Viene attribuito da Mysocialrecipe.com

Le Menzioni speciali sono a cura dei partner:

k. Menzione AIS al Pizzaiolo Sommelier

Al pizzaiolo che ha saputo proporre il migliore abbinamento tra la propria pizza originale e il vino proposto per accompagnarla.

L Menzione Olitalia alla Migliore Pizza fritta

Alla pizza che per aspetto e ingredienti meglio esprime i valori della leggerezza e della sapidità.

m. Menzione Ferrarelle al Migliore Impasto

Alla pizza espressione di una ricerca accurata per ottenere la miglior lievitazione, il miglior sapore e la massima digeribilità

n. Menzione La Fiammante alla Migliore Pizza al Pomodoro

Alla creazione che ha saputo meglio valorizzare, anche in modo innovativo, uno degli ingredienti principi della tradizione della pizza.

Menzione del Consorzio del Parmigiano Reggiano alla Migliore Pizza al Parmigiano

Alla pizza che offre la miglior interpretazione del sapore inconfondibile del Parmigiano Reggiano.

ρ . Menzione Caputo per il Pizzaiolo Emergente































Al giovane pizzaiolo che si è distinto per la crescita qualitativa e mediatica nell'ultimo anno.

Gli Oscar valutati dalla Commissione Pizza Academy verranno attribuiti indipendentemente dalla registrazione sul sito mysocialrecipe.com.

- 5. L'iscrizione al contest è gratuita. Per partecipare è necessario iscriversi su www.mysocialrecipe.com e procedere alla registrazione della propria ricetta originale. È possibile allegare n.3 fotografie in alta risoluzione di cui una rigorosamente dall'alto che rappresenti la pizza nella sua interezza, e/o 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.
- 6. È consentito partecipare con un massimo di 5 ricette. Fatta eccezione per gli Oscar di cui ai punti 4b., 4f., 4.g, 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 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.
- 7. La giuria del contest #pizzAward2018 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.
- 8. È gradito l'utilizzo dei seguenti hashtag dedicati: #OscarDellaPizza #pizzAward2018 #mysocialrecipe
- 9. 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 #pizzAward2018 di 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 a esclusione di quelli degli sponsor e dei partner ufficiali del contest.
- 12.Le immagini e i video realizzati in occasione del contest































#pizzAward2018 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.

- 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, 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.
- 14. La partecipazione al contest implica automaticamente l'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 eventuali attività contest ed altre 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



























