

REGOLAMENTO MANIFESTAZIONE A PREMIO
ART.11 D.P.R. 26 OTTOBRE 2001, N.430
“VERGNANO WORLD CUP”

SOCIETÀ PROMOTRICE

CASA DEL CAFFÈ VERGNANO S.p.A.
con sede in S.S. Torino-Asti, km 20 - 10026 Santena (To)
P. Iva / Codice Fiscale 00169040011

SOGGETTO DELEGATO

EDPS Euro Direct & Promotion Service S.r.l.
con sede in Via Alessandro Volta, 60 - 20047 Cusago (Mi)
P. Iva / Codice Fiscale 00811020155

OBIETTIVO DELLA PROMOZIONE

L'attività ha lo scopo di evidenziare e valorizzare la bravura e la professionalità dei baristi attraverso diverse prove tecniche.

AREA DI DIFFUSIONE e TERRITORIALITÀ

La manifestazione si svolgerà sul territorio italiano.

Baristi professionisti di età superiore ai 18 anni.

PERIODO

Dal 03.05.2024 al 30.11.2024

Dal 03.05.2024 al 10.06.2024 iscrizioni on line

Dal 11.06.2024 al 30.09.2024 selezioni nazionali (“tappe”)

Finale internazionale entro 30.11.2024

Le date e/o le location saranno indicate e visibili al sito www.vergnanoworldcup.com.

Le date potrebbero essere annullate e/o variare per cause di forza maggiore, questo non dà diritto a nessun tipo di reclamo o di rivalsa da parte dell'iscritto nei confronti dell'organizzazione. Durante il periodo previsto dal presente regolamento la società CASA DEL CAFFÈ VERGNANO S.p.A. inviteranno in varie forme i destinatari della manifestazione a visitare il sito www.vergnanoworldcup.com ed effettuare l'iscrizione al concorso.

MECCANICA

Il concorso si articola nelle seguenti fasi:

Iscrizioni on line - Dal 03.05.2024 al 10.06.2024

Selezioni nazionali (“tappe”) - Dal 11.06.2024 al 30.09.2024

Le selezioni nazionali saranno organizzate in Italia in diverse tappe di cui Caffè Vergnano darà comunicazione in corso di evento tramite il proprio sito.

Finale internazionale - entro 30.11.2024

presso l'Accademia Vergnano di Chieri **alla presenza di un notaio o del responsabile della tutela del consumatore e della fede pubblica competente per territorio (art. 9 del D.P.R. 26 ottobre 2001, n. 430)**

Iscrizioni on line - Dal 03.05.2024 al 10.06.2024

Nel periodo sopra indicato saranno attive le iscrizioni on line aperte e gratuite a tutti i baristi che abbiano compiuto la maggiore età al momento dell'iscrizione e dovranno essere effettuate tramite il sito www.vergnanoworldcup.com.

Per l'iscrizione sarà necessario inserire i propri dati e allegare foto di

1 coppia di cappuccini decorati con la latte art +

1 coppia di coffee drink (=drink a base caffè), con relativa ricetta.

Saranno prese in considerazione tutte le iscrizioni regolarmente pervenute entro le ore 23:59 del 10.06.2024. Successivamente, il materiale ricevuto tramite iscrizione on line sarà esaminato da Caffè Vergnano che individuerà, a suo insindacabile giudizio, i candidati idonei alla partecipazione alle tappe nazionali (max 20 partecipanti a tappa+5 riserve). Caffè Vergnano si riserva, in caso di impossibilità alla partecipazione di uno o più candidati, di convocare una delle riserve selezionate in ogni tappa. I concorrenti selezionati saranno informati all'organizzazione tramite e-mail e/o telefono indicati in fase di iscrizione.

Con l'iscrizione si sottoscrive l'accettazione integrale del regolamento.

Selezioni nazionali ("tappe") - Dal 11.06.2024 al 30.09.2024

Nel periodo sopra indicato saranno organizzate le selezioni che si svolgeranno in tappe da 2 giorni ciascuna in cui i baristi selezionati nella fase precedente potranno competere.

La comunicazione del numero di tappe, delle location e delle date verrà data sul sito nell'apposita sezione del sito www.vergnanoworldcup.com.

Durante le 2 giornate saranno previste le seguenti sfide:

Giorno 1

(installazione iniziale)

- I partecipanti avranno 5 minuti per impostare e preparare la propria postazione di lavoro.

(spettacolo) 12 minuti per:

- Regolare il macinacaffè;
- Preparare 4 espressi perfetti;
- Preparare 2 cappuccini con fantasie identiche decorate con la tecnica della Latte Art*;
- Preparare 2 macchiati con fantasie identiche decorate con la tecnica della Latte Art*;

*I modelli di Latte Art verranno rivelati al momento dell'utilizzo della Latte Art Wheel

(set-up finale)

- 3 minuti per smontare e pulire la propria postazione di lavoro.

COMPOSIZIONE GIURIA - Tecnica + Sensoriale

Giuria Tecnica

La giuria tecnica sarà composta da due giudici.

Ogni giudice valuterà ciascun partecipante in base alla sua abilità nel preparare correttamente le bevande e al suo stile individuale.

Gli errori tecnici verranno detratti dal punteggio totale.

La Giuria tecnica valuterà, attribuendo un valore compreso tra 1 e 9: pulizia e ordine della postazione a inizio e fine gara, i gesti tecnici di preparazione delle bevande (tra cui: pulizia attrezzature, pressatura, dose di caffè utilizzata, temperatura, tempo, etc...) e attribuirà eventuali punti di penalità in caso di spreco latte, tempo aggiuntivo rispetto a quello definito e tempo di estrazione errato.

Ogni secondo di tempo supplementare oltre i minuti previsti sarà considerato un punto di penalità.

Si considerano tempi di estrazione corretti compresi tra 20 e 30 secondi, sebbene il punteggio massimo (9 punti) lo si ottenga solo con 25 sec di estrazione (e quindi massimo punteggio).

Giuria sensoriale

La giuria sensoriale è composta da due giudici che operano in modo indipendente e sarà responsabile della valutazione delle bevande e del discorso di ciascun concorrente.

La Giuria sensoriale valuterà le preparazioni sopra elencate attribuendo un valore compreso tra 1 e 9 su diversi parametri tra cui gusto, aroma, corpo, retrogusto, corrispondenza tra le coppie di preparazioni, etc.. Verrà altresì attribuito un punteggio tra 1 e 9 relativamente alla presentazione e capacità di esposizione.

Accedono al giorno 2 i 10 partecipanti che avranno ottenuto il punteggio maggiore (somma dei voti della Giuria Tecnica + Sensoriale) relativamente alle prove sopra indicate.

In caso di parità i criteri per determinare la classifica saranno il totale delle valutazioni tecniche, seguito dal totale delle valutazioni sensoriali ed infine il tempo effettivo.

Giorno 2

(installazione iniziale)

- I concorrenti selezionati nel giorno 1 avranno 5 minuti per preparare la propria postazione di lavoro e settare l'attrezzatura.

(spettacolo) 10 minuti per:

- Degustazione alla cieca: identificare l'espresso perfetto, espresso sottoestratto e espresso sovraestratto;
- Preparare 2 coppie di bevande alcoliche a base di espresso (identiche a coppia)

(set-up finale)

- 3 minuti per smontare e pulire la propria postazione di lavoro.

Note: I giudici tecnici si assicureranno che il concorrente sia bendato durante la degustazione alla cieca e prepareranno e serviranno gli espressi per la valutazione.

Note: Ogni bevanda alcolica deve contenere un minimo di 2,5 cl di caffè espresso; Il caffè non può essere macinato o preparato in alcun modo prima ma solo durante la competizione; ogni bevanda alcolica deve includere almeno 1 alcolico; Le bevande possono essere calde o fredde, con un massimo di 8 ingredienti e

un formato minimo di servizio di 10 cl, con un massimo di 35 cl per bevanda; devono essere preparati sul palco al momento e non prima della competizione; devono essere assemblati con tutti gli ingredienti sulla postazione di lavoro; possono avere una guarnizione esclusivamente commestibile, che dovrà essere assemblata e posizionata sulla postazione di lavoro durante l'allestimento iniziale.

COMPOSIZIONE GIURIA - Tecnica + Sensoriale

Giuria Tecnica

La giuria tecnica sarà composta da due giudici.

Ogni giudice valuterà ciascun partecipante in base alla sua abilità nel preparare correttamente le bevande e al suo stile individuale.

Gli errori tecnici verranno detratti dal punteggio totale.

La Giuria tecnica valuterà la capacità di riconoscere al buio le preparazioni sopraelencate, attribuendo un punteggio di 9 punti solo alle bevande correttamente identificate. Inoltre, attribuirà un valore compreso tra 1 e 9 per: pulizia e ordine della postazione a inizio e fine gara, i gesti tecnici di preparazione delle bevande (tra cui: pulizia attrezzature, pressatura, dose di caffè utilizzata, tempo, etc...) e attribuirà eventuali punti di penalità in caso di tempo aggiuntivo rispetto a quello definito e tempo di estrazione errato.

Ogni secondo di tempo supplementare oltre i minuti previsti sarà considerato un punto di penalità.

Si considerano tempi di estrazione corretti compresi tra 20 e 30 secondi, sebbene il punteggio massimo (9 punti) lo si ottenga solo con 25 sec di estrazione (e quindi massimo punteggio)

Giuria sensoriale

La giuria sensoriale è composta da due giudici che operano in modo indipendente e sarà responsabile della valutazione delle bevande e del discorso di ciascun concorrente.

La Giuria sensoriale valuterà le bevande alcoliche sopra elencate attribuendo un valore compreso tra 1 e 9 su diversi parametri tra cui equilibrio, corpo, retrogusto, corrispondenza tra le coppie di preparazioni, creatività, etc..

Verrà altresì attribuito un punteggio tra 1 e 9 relativamente alla presentazione e capacità di esposizione.

Entro il 30.09.2024 in base alla somma dei voti ottenuti nelle varie tappe dai partecipanti si andrà a definire il barista che avrà ottenuto il punteggio più alto in assoluto che verrà invitato a partecipare alla finale internazionale; il partecipante sarà formalmente invitato dall'organizzazione tramite convocazione via e-mail e/o telefono.

Contestualmente all'individuazione del barista con punteggio più alto in assoluto, verranno individuate anche 5 riserve, in ordine di punteggio decrescente.

In caso di parità i criteri per determinare la classifica saranno il totale delle valutazioni tecniche, seguito dal totale delle valutazioni sensoriali ed infine il tempo effettivo.

In caso di impossibilità di partecipazione è richiesta una dichiarazione scritta da parte del concorrente rinunciatario che verrà sostituito con una riserva.

Finale internazionale entro 30.11.2024

Il partecipante che avrà ottenuto il miglior punteggio assoluto nelle selezioni nazionali avrà accesso alla finale internazionale, che si svolgerà entro il 30.11.2024 **alla presenza di un notaio o del responsabile della tutela del consumatore e della fede pubblica competente per territorio (art. 9 del D.P.R. 26 ottobre 2001, n. 430)** presso l'Accademia Vergnano (Chieri – Torino); in tale data, il partecipante italiano si sfiderà con i vincitori delle altre nazioni per ottenere il titolo di **VERGNANO BARISTA CHAMPION**.

Circa le modalità di svolgimento della Finale internazionale, si darà ampia comunicazione via mail ai partecipanti e sul sito www.vergnanoworldcup.com.

Durante la giornata della Finale internazionale, saranno previste le seguenti sfide:

(Installazione iniziale)

- I partecipanti avranno 5 minuti per preparare la propria postazione di lavoro e settare l'attrezzatura; (spettacolo) 13 minuti per:
- Preparare un ordine multiplo composto da 2 cappuccini decorati con la tecnica fantasy Latte Art e 2 ricette tipiche della cultura italiana del caffè;
- Preparare 2 bevande Signature a base di caffè espresso miscelato con altri ingredienti posti all'interno di una mystery box;

(set-up finale)

- 2 minuti per sistemare e pulire la propria postazione di lavoro.

Note: durante lo spettacolo verranno richieste ricette tradizionali della cultura italiana del caffè da parte dei giudici sensoriali.

Note: la bevanda Signature deve contenere un minimo di 2,5 cl di caffè espresso.

Il caffè non può essere macinato o preparato in anticipo; deve essere fatto durante la competizione.

Il concorrente dovrà utilizzare durante la preparazione gli ingredienti scelti dalla mystery box; in caso contrario verranno detratti 10 punti per ogni ingrediente non utilizzato.

Le bevande possono essere sia calde che fredde, con un massimo di 8 ingredienti e un formato minimo di servizio di 10 cl, non superiore a 35 cl per bevanda.

La gara si considererà iniziata con l'annuncio dell'avvio del tempo da parte del concorrente e terminata, nuovamente, con l'annuncio dello stop del tempo da parte del concorrente.

La sfida comporterà la presentazione da parte del concorrente dei prodotti realizzati.

Il servizio delle bevande ai giudici è da considerarsi compreso nel tempo di sfida e potrà essere effettuato solo dai concorrenti stessi.

Una volta posizionati nell'area di sfida con la propria attrezzatura e una volta iniziata la sfida, i concorrenti non potranno abbandonare l'area di lavoro fino alla sua conclusione.

COMPOSIZIONE GIURIA – Finale Internazionale

Giuria Tecnica

La giuria tecnica sarà composta da due giudici.

Ogni giudice valuterà ciascun partecipante in base alla sua abilità nel preparare correttamente le bevande e al suo stile individuale.

Gli errori tecnici verranno detratti dal punteggio totale.

La Giuria tecnica attribuirà un valore compreso tra 1 e 9 per: pulizia e ordine della postazione a inizio e fine gara, i gesti tecnici di preparazione delle bevande (tra cui: pulizia attrezzature, pressatura, dose di caffè utilizzata, temperatura, tempo, creatività, abilità, etc...) e attribuirà eventuali punti di penalità in caso di spreco di latte, ingredienti della mystery box non utilizzati, tempo aggiuntivo rispetto a quello definito e tempo di estrazione errato.

Ogni secondo di tempo supplementare oltre i minuti previsti sarà considerato un punto di penalità.

Si considerano tempi di estrazione corretti compresi tra 20 e 30 secondi, sebbene il punteggio massimo (9 punti) lo si ottenga solo con 25 sec di estrazione (e quindi massimo punteggio).

Giuria sensoriale

La giuria sensoriale è composta da due giudici che operano in modo indipendente e sarà responsabile della valutazione delle bevande e del discorso di ciascun concorrente.

La Giuria sensoriale valuterà le bevande sopra elencate attribuendo un valore compreso tra 1 e 9 su diversi parametri tra cui fantasy pattern, corpo, retrogusto, temperatura, corrispondenza tra le coppie di preparazioni, creatività, etc..

Verrà altresì attribuito un punteggio tra 1 e 9 relativamente alla presentazione e capacità di esposizione.

PREMI Finale Internazionale

1° classificato

Titolo di "VERGNANO BARISTA CHAMPION" oltre ad un Viaggio in piantagione di caffè per 1 persona del valore commerciale pari a 5.000,00€

LA QUOTA COMPRENDE

I voli intercontinentali con voli di linea in classe economica da capitale europea del paese di appartenenza del vincitore, tasse aeroportuali, franchigia bagaglio 23 kg in stiva + bagaglio a mano, Hotel camera singola: 5 notti, Trasferimento apt/htl /apt, Trasferimenti htl/ piantagione di caffè/htl, Visita in piantagione, Assicurazione medico/bagaglio, Polizza viaggi rischio zero, Spese di iscrizione.

Partenza entro 30.09.2025 (esclusi periodi di Natale e Capodanno, Carnevale, durante eventi e congressi e salvo disponibilità voli e strutture)

LA QUOTA NON COMPRENDE

Eventuali tasse di soggiorno da pagare in loco, Polizze assicurative a copertura spese mediche e penali d'annullamento del viaggio, Bevande, gli extra di carattere personale, eccedenza bagaglio, tutto ciò che è escluso da quanto esplicitamente indicato in "la quota comprende".

Il programma del viaggio nel dettaglio verrà definito nel momento in cui verrà eletto il vincitore e verrà con lui definita la data di partenza.

2° classificato

Macchina espresso ad uso domestico Rivelia De'Longhi del valore commerciale netto IVA pari a 737,70€

3° classificato

Training Latte Art Grading system del valore commerciale pari a 600,00€

Valore montepremi complessivo: 6.337,70€

VALUTAZIONI e PUNTEGGI – Finale internazionale

I risultati e i punteggi dei partecipanti saranno determinati dalla somma delle valutazioni della Giuria Tecnica e della Giuria Sensoriale, secondo i parametri sopra definiti per ciascuna fase della gara.

In caso di parità i criteri per determinare la classifica saranno il totale delle valutazioni tecniche, seguito dal totale delle valutazioni sensoriali ed infine il tempo effettivo.

Colui che avrà ottenuto il punteggio migliore sarà decretato vincitore assoluto.

INDEROGABILITÀ DEL GIUDIZIO E GIURISDIZIONE

Il giudizio della Giuria, sia tecnica che sensoriale, in tutte le fasi della Competizione è definitivo e inappellabile. Per ogni controversia è competente il team di Caffè Vergnano.

ATTREZZATURE E SPECIFICHE

Per ogni fase, i partecipanti dovranno predisporre tutto il materiale necessario per lo svolgimento delle sfide, ad esclusione di quanto fornito dall'organizzazione e specificato nel regolamento.

Restano a carico del partecipante spese di trasporto, vitto e alloggio.

Nella postazione di lavoro ogni partecipante avrà a disposizione (a seconda della fase di gara):

- Una macchina per caffè espresso professionale a due gruppi;
- Un macinacaffè professionale on-demand;
- Miscela Original di Caffè Vergnano;
- Latte fresco di alta qualità;
- Lattiere, pressino, pennello
- Sciroppi
- Tazzine espresso e cappuccino + piattini + cucchiaini Caffè Vergnano;
- Alcolici;
- Mystery Box;
- Ruota Latte Art;
- Benda per occhi;
- Bicchieri Caffè Vergnano;
- Ghiaccio e paletta;
- Shaker
- Jigger
- Bar spoon
- Vassoi
- Strainer

MUSICA DI SOTTOFONDO

Ogni concorrente potrà portare al concorso la propria musica di accompagnamento che dovrà essere consegnata con le seguenti modalità:

- Selezioni nazionali (“tappe”): In giornata ai tecnici audio/video tramite chiavetta USB.
- Finale: Inviato come file audio a f.dotti@caffevergnano.com almeno 30 giorni prima della data prevista.

PUBBLICITÀ E RISERVATEZZA

Gli organizzatori si riservano il diritto di utilizzare qualsiasi mezzo a loro disposizione per pubblicizzare i vincitori.

I messaggi pubblicitari specifici saranno diffusi dal deposito del regolamento presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy. La Competizione sarà comunicata attraverso il sito www.vergnanoworldcup.com e gli altri canali di comunicazione dell’azienda, oltre che tramite la propria forza vendite.

INFORMAZIONI GENERALI

Le Regole potrebbero variare per cause di forza maggiore, questo non dà diritto a nessun tipo di reclamo o di rivalsa da parte dell’iscritto nei confronti di Caffè Vergnano S.p.A. Le date e/o location indicate e disponibili sul sito www.vergnanoworldcup.com potrebbero essere annullate e/o variare per cause di forza maggiore, questo non dà diritto a nessun tipo di reclamo o di rivalsa da parte del partecipante nei confronti del Promotore. Caffè Vergnano si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal rapporto in essere, senza che ciò comporti alcun reclamo da parte dell’iscritto.

RESPONSABILITA' - LIBERATORIE

Il partecipante sarà responsabile della propria persona durante tutte le fasi delle Competizioni.

Si precisa che il partecipante, al momento dell'iscrizione, dichiara in automatico di essere consapevole del fatto che si impegna a cedere al Promotore i diritti di immagine senza richiedere alcun compenso e senza limiti di tempo (anche dopo il termine del concorso), nonché l'autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali ai fini della legge sulla Privacy.

ONLUS

Qualora a fine promozione risultino dei premi non assegnati o non richiesti, gli stessi verranno devoluti alla seguente organizzazione non lucrativa di utilità sociale: ASSOCIAZIONE OUTSIDER Via Cottolengo 14, Torino. C.F. IT 97634630012

PRIVACY

La raccolta dei dati dei partecipanti avverrà in ottemperanza al Regolamento sulla protezione dei dati (GDPR), UE n. 2016/679. Privacy completa al seguente link <https://www.caffevergnano.com/privacy-policy>

PRECISAZIONI

- Tutti i premi verranno consegnati in conformità al D.P.R. n° 430/2001 – articolo 1, comma 3, nonché del Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali EU 679/2016 (“GDPR”) entro 180 giorni dalla data di constatazione e assegnazione;
- in caso di mancata fruizione in toto o in parte del premio spettante, per cause non imputabili alla Società Promotrice, il premio si intenderà comunque assegnato e il vincitore non avrà più nulla a pretendere;
- i premi consegnati ai vincitori non potranno essere oggetto di scambi commerciali o pubblicitari non sono sostituibili, né è data facoltà al vincitore di richiedere, con o senza l'aggiunta di danaro, la possibilità di ricevere premi diversi anche se di minor valore;
- I premi non sono convertibili in denaro e/o gettoni
- Il premio Viaggio è cedibile, tramite apposita delega scritta da parte del vincitore. Gli altri premi non sono cedibili.
- nel caso in cui uno dei premi in palio non sia più erogabile nella modalità sopra descritte, la Società Promotrice si impegna a consegnare ai vincitori un premio di pari o maggior valore avente caratteristiche uguali o superiori a quello inizialmente promesso;
- ai sensi dell'art. 7 comma 2 D.P.R. 26 ottobre 2001 n° 430, la Società Promotrice ha coperto il valore dell'intero montepremi con una fidejussione a favore del Ministero delle Imprese e del Made in Italy;
- la Società Promotrice s'impegna a versare la ritenuta di cui all'articolo 30 del DPR 600/1973 a favore dei vincitori in misura pari al 25% del valore normale dei premi al netto dell'IVA (cfr. Risoluzione dell'Agenzia delle Entrate n.54/E del 26 marzo 2004) e dichiara altresì di rinunciare alla facoltà di rivalsa della ritenuta di cui all'art. 30 DPR 600/1973.

La partecipazione comporta l'accettazione incondizionata e totale delle regole e delle clausole contenute nel presente Regolamento. Per quanto non espressamente indicato nel presente Regolamento, troverà attuazione il DPR n° 430 del 26/10/2001.

per CASA DEL CAFFE' VERGNANO S.p.A.
Il Soggetto Delegato
EDPS Euro Direct & Promotion Service S.r.l