

REGOLAMENTO MANIFESTAZIONE A PREMIO
ART.11 D.P.R. 26 OTTOBRE 2001, N.430
“VERGNANO WORLD CUP 2026”

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.

DESTINATARI

Baristi professionisti di età superiore ai 18 anni.

PERIODO

Dal 19.03.2026 al 30.11.2026

Dal 19.03.2026 al 30.06.2026 iscrizioni on line

Dal 01.07.2026 al 30.09.2026 selezione nazionale (“tappa”)

Finale internazionale entro 30.11.2026 che si svolgerà su territorio nazionale comprensiva di verbalizzazione dei vincitori, consegna premi e verbalizzazione chiusura manifestazione.

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 Promotrice inviterà in varie forme i destinatari della manifestazione a visitare il sito www.vergnanoworldcup.com ed effettuare l'iscrizione al concorso.

MECCANICA

L'attività è così articolata:

Iscrizioni on line - dal 19.03.2026 al 30.06.2026

Selezione nazionale (“tappa”) - dal 01.07.2026 al 30.09.2026

La selezione nazionale sarà organizzata in Italia, la città di svolgimento e la relativa data dell'evento verranno comunicate tramite il sito www.vergnanoworldcup.com.

Finale internazionale - entro 30.11.2026 organizzata in Italia, la città di svolgimento e la relativa data dell'evento verranno comunicate tramite il sito www.vergnanoworldcup.com 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 19.03.2026 al 30.06.2026

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 compilare un modulo presente al sopra indicato sito indicando i dati richiesti e allegando la foto di 1 cappuccino decorato con la latte art.

Saranno prese in considerazione tutte le iscrizioni regolarmente pervenute entro le ore 23:59 del 30.06.2026.

Successivamente, il materiale ricevuto tramite iscrizione on line sarà esaminato dal Team Caffè Vergnano che individuerà, a suo insindacabile giudizio, i candidati idonei alla partecipazione alla tappa nazionale (max 15 partecipanti + 5 riserve).

Il Team Caffè Vergnano si riserva, in caso di impossibilità alla partecipazione di uno o più candidati, di convocare una delle riserve selezionate. I partecipanti selezionati saranno informati all'organizzazione tramite e-mail e/o telefono indicati in fase di iscrizione.

Con l'iscrizione alla presente attività promozionale il partecipante sottoscrive l'accettazione integrale del regolamento.

Selezione nazionale (“tappa”) - dal 01.07.2026 al 30.09.2026

Nel periodo sopra indicato sarà organizzata la selezione nazionale che si svolgerà in un'unica tappa di una giornata in cui i baristi selezionati nella fase precedente potranno competere.

La selezione nazionale sarà organizzata in Italia, la città di svolgimento e la relativa data dell'evento verranno comunicate tramite il sito www.vergnanoworldcup.com.

Durante la giornata di Selezione Nazionale saranno previste le seguenti sfide:

Set-up Iniziale

I partecipanti avranno 10 minuti per allestire e preparare la propria postazione di lavoro, Scegliere la miscela di Caffè Vergnano tra quelle proposte e regolare il macinacaffè.

Esibizione

I partecipanti avranno 12 minuti per:

Preparare 2 espressi perfetti;

Preparare 2 cappuccini con design identici decorati con la tecnica del *Latte Art**;

Preparare 2 drink alcolici o analcolici identici a base di espresso;

Degustazione bendati (sottoestratto, espresso perfetto, sovraestratto).

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

Set-up finale

I partecipanti avranno 3 minuti per smontare e pulire la propria postazione di lavoro.

COMPOSIZIONE GIURIA della Selezione Nazionale (“tappa”) Giuria Tecnica + Giuria Sensoriale

Giuria Tecnica

La giuria tecnica sarà composta da due giudici, ciascuno incaricato di valutare i partecipanti in base alla loro capacità di preparare correttamente le bevande e al loro stile individuale.

Gli errori tecnici comporteranno una detrazione dal punteggio totale.

La giuria tecnica valuterà assegnando un punteggio compreso tra 0 e 9 per la pulizia e l'ordine della postazione sia all'inizio che alla fine della competizione, i gesti tecnici nella preparazione delle bevande (inclusi pulizia delle attrezzature, pressatura, dose di caffè utilizzata, tempo, ecc.), e attribuirà punti di penalità per lo spreco di latte, il superamento del tempo limite e per tempi di estrazione errati.

Ogni secondo oltre il tempo previsto sarà considerato un punto di penalità.

I tempi di estrazione corretti saranno compresi tra 20 e 30 secondi, sebbene il punteggio massimo (9 punti) verrà assegnato con un'estrazione di 25 secondi.

Note:

I giudici tecnici si assicureranno che i partecipanti siano bendati durante la degustazione alla cieca e si occuperanno di preparare e servire gli espressi per la valutazione;

Durante la preparazione degli espressi destinati alla degustazione bendati, il tempo di gara sarà sospeso e riprenderà non appena i partecipanti inizieranno la fase di degustazione;

Ogni bevanda alcolica o analcolica dovrà contenere almeno 2,5 cl di caffè espresso, che potrà essere macinato e preparato solo durante la competizione e non in anticipo e potrà essere servito caldo o freddo;

La ricetta dovrà essere composta da un massimo di 8 ingredienti e avere un volume compreso tra 10 cl e 35 cl.;

Tutte le bevande dovranno essere preparate dal vivo sul palco, con tutti gli ingredienti assemblati sulla postazione di lavoro;

Saranno consentite solo guarnizioni commestibili, che dovranno essere assemblate e posizionate sulla postazione durante il setup iniziale.

Giuria sensoriale

La giuria sensoriale sarà composta da due giudici che opereranno in modo indipendente e saranno responsabili della valutazione delle bevande e delle presentazioni di ciascun partecipante.

La giuria sensoriale valuterà le bevande alcoliche o analcoliche elencate, assegnando punteggi compresi tra 1 e 9 in base a diversi parametri, come equilibrio, corpo, retrogusto, armonia tra le preparazioni, creatività, ecc.

Un punteggio tra 1 e 9 verrà assegnato anche per la presentazione e la capacità espositiva.

Note:

La creatività verrà valutata secondo i seguenti parametri:

uso di metodi innovativi come infusioni, affumicature, sferificazioni;

uso di sifoni per spume, arie o velluti;

uso di metodi innovativi che esaltano il gusto e la qualità del cocktail.

Entro il 30.09.2026 verranno effettuati i conteggi e sulla base della somma dei punteggi ottenuti dai partecipanti nelle varie fasi, il barista che avrà raggiunto il punteggio complessivo più alto sarà invitato a partecipare alla finale internazionale; l'invito verrà formalizzato dall'organizzazione del team Caffè Vergnano via e-mail e/o telefono.

Contestualmente all'individuazione del barista con il punteggio più alto, verranno selezionate anche 5 riserve in ordine di punteggio decrescente. In caso di parità, la classifica verrà determinata in base al totale delle valutazioni tecniche, seguito dal totale delle valutazioni sensoriali e, infine, dal tempo effettivo. In caso di impossibilità a partecipare, il partecipante dovrà fornire una dichiarazione scritta di rinuncia e verrà sostituito da una riserva.

Al termine delle sopra indicate fasi e prima della finale internazionale verrà predisposta una dichiarazione sostitutiva di atto notorio contenente tutti i risultati ottenuti dai partecipanti così come indicato nel regolamento e che verrà consegnata in sede di Finale Internazionale al notaio o al responsabile della tutela del consumatore e della fede pubblica competente per territorio (art. 9 del D.P.R. 26 ottobre 2001, n. 430).

Finale internazionale

Entro il 30.11.2026 **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) si svolgerà la Finale Internazionale e i partecipanti si sfideranno per ottenere il titolo di VERGNANO BARISTA CHAMPION 2026.

Circa le modalità di svolgimento della Finale internazionale, come sopra già menzionato, 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:

Set-up Iniziale – verrà messa a disposizione una Mystery Box.

I partecipanti avranno 5 minuti per scoprire il contenuto della Mystery e scrivere la propria ricetta alcolica o analcolica, sul foglio a loro consegnato brevi manu alla presenza del Funzionario Camerale.

Al termine la ricetta dovrà essere consegnata ad uno dei due giudici sensoriali.

Successivamente, avranno 10 minuti per allestire la postazione, scegliere la miscela di Caffè Vergnano tra quelle proposte, regolare il macinacaffè e prepararsi per l'esibizione;

Esibizione

I partecipanti avranno 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

I partecipanti avranno 2 minuti per sistemare e pulire la propria postazione di lavoro.

Note:

Durante l'esibizione verranno richieste ricette tradizionali della cultura italiana del caffè da parte dei giudici sensoriali;

La bevanda Signature dovrà contenere un minimo di 2,5 cl di caffè espresso;

Il caffè non potrà essere macinato o preparato in anticipo; dovrà essere fatto durante la competizione;

I partecipanti dovranno attenersi alla ricetta redatta nei 5 minuti iniziali (**Set-up iniziale**) e utilizzare esclusivamente gli ingredienti presenti nella Mystery Box; verranno sottratti 10 punti per ogni ingrediente non utilizzato;

Le bevande potranno essere sia alcoliche che analcoliche, calde o fredde, con un massimo di 8 ingredienti e un formato minimo di servizio di 10 cl, non superiore a 35 cl per bevanda;

La sfida si considererà iniziata con l'annuncio dell'avvio del tempo da parte del partecipante e terminata, nuovamente, con l'annuncio dello stop del tempo da parte dello stesso;

La sfida comporterà la presentazione da parte dei partecipanti dei prodotti realizzati;

Il servizio delle bevande ai giudici sarà da considerarsi compreso nel tempo di sfida e potrà essere effettuato solo dai partecipanti stessi;

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

COMPOSIZIONE GIURIA – Finale Internazionale **Giuria Tecnica + Giuria Sensoriale**

Giuria Tecnica

La giuria tecnica sarà composta da due giudici.

Ciascun giudice valuterà ogni partecipante in base alla sua capacità di preparare correttamente le bevande e al suo stile individuale. Gli errori tecnici comporteranno una detrazione dal punteggio totale.

La giuria tecnica assegnerà un punteggio compreso tra 0 e 9 per: pulizia e ordine della postazione all'inizio e alla fine della competizione, gesti tecnici nella preparazione delle bevande (inclusi pulizia delle attrezzature, pressatura, quantità di caffè utilizzata, tempi, creatività, abilità, ecc.) e applicherà penalità per lo spreco di latte, ingredienti della Mystery Box non utilizzati, tempo aggiuntivo rispetto al limite definito e tempi di estrazione errati. Ogni secondo oltre il tempo previsto comporterà un punto di penalità.

I tempi di estrazione corretti saranno compresi tra 20 e 30 secondi, ma il punteggio massimo (9 punti) verrà assegnato solo con un' estrazione di 25 secondi, garantendo così il punteggio più alto.

Giuria sensoriale

La giuria sensoriale sarà composta da due giudici che opereranno in modo indipendente e saranno responsabili della valutazione delle bevande e della presentazione di ciascun partecipante. La giuria sensoriale valuterà le bevande alcoliche elencate, assegnando un punteggio compreso tra 1 e 9 in base a diversi parametri, tra cui fantasy pattern, corpo, retrogusto, temperatura, coerenza tra le preparazioni abbinata, creatività e altro. Un punteggio tra 1 e 9 sarà inoltre assegnato per la presentazione e la capacità espositiva.

Note

La creatività verrà valutata secondo i seguenti parametri:

uso di metodi innovativi come infusioni, affumicature, sferificazioni;

uso di sifoni per spume, arie o velluti;

uso di metodi innovativi che esaltano il gusto e la qualità del cocktail.

PREMI Finale Internazionale

1° classificato

Titolo di "VERGNANO BARISTA CHAMPION 2026" oltre ad un Viaggio in piantagione di caffè per una persona del **valore commerciale pari a 6.300,00€.**

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 31.12.2027 (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

Sage - The Barista Express - Macchina Caffè Espresso del **valore commerciale netto IVA pari a 584,92€.**

3° classificato

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

Valore montepremi complessivo: 7.484,92€

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 sfida.

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 sfide è definitivo e inappellabile.

Per ogni controversia è competente il team di Caffè Vergnano.

ATTREZZATURE E SPECIFICHE

In ogni fase della competizione, i partecipanti potranno utilizzare il proprio materiale personale necessario allo svolgimento delle sfide (esempio: lattiere, shaker, jigger, strainer, bar spoon).

Le attrezzature necessarie all'esecuzione di tali tecniche dovranno essere di proprietà di ogni partecipante e dagli stessi autonomamente trasportate.

L'organizzazione metterà a disposizione ulteriori attrezzature, dettagliatamente indicate nel presente regolamento.

È obbligatorio per tutti i competitors l'utilizzo esclusivo del materiale logato Caffè Vergnano fornito dall'organizzazione, quali tazzine da espresso, tazze da cappuccino e bicchieri.

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;
- Miscele 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 partecipante potrà portare al concorso la propria musica di accompagnamento che dovrà essere consegnata con le seguenti modalità:

Selezione Nazionale ("tappa"): In giornata ai tecnici audio/video tramite chiavetta USB.

Finale Internazionale: 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 la location per la Finale saranno indicate e disponibili sul sito www.vergnanoworldcup.com.

L'evento potrebbe essere annullato 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.

RESPONSABILITÀ

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

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 d’oro;
- 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