Barista Challenge by Lavazza 2027

REGOLAMENTO

FORM DI PARTECIPAZIONE - DA COMPILARE

INFORMATIVA PRIVACY – DA CONTROFIRMARE

Barista Challenge by Lavazza - REGOLAMENTO

Finali Italiane: Torino, 1/2 febbraio 2027

La “Barista Challenge Italia 2027” è una competizione di abilità tra professionisti del settore. I premi sono attribuiti esclusivamente sulla base delle capacità, della creatività e delle competenze dimostrate dai partecipanti, secondo criteri di valutazione predefiniti e trasparenti.

Oggetto della competizione

La sfida tra concorrenti prevede la preparazione di 4 espressi e 4 preparazioni signature analcoliche a base di espresso (mocktail), interpretate con un tocco personale, mantenendo tuttavia il caffè come ingrediente principale, capace di contribuire al gusto e alla storia alla base della creazione.

La base della bevanda deve essere un prodotto espresso Lavazza Food Service, della gamma Tales of Italy. Il caffè deve essere protagonista della bevanda e, al tempo stesso, rimanere in equilibrio con gli altri ingredienti, senza dover necessariamente essere il gusto dominante.

La valutazione prenderà in considerazione la performance sul palco, l’uso professionale di ingredienti e attrezzature, le tecniche di estrazione dell’espresso, la creatività nella realizzazione della bevanda a base di caffè, la sinergia dei sapori e il concept alla base delle idee presentate. Particolare attenzione sarà riservata all’arte dell’ospitalità, allo storytelling esperienziale e al rituale del caffè, valorizzando scelte creative e consapevoli in ogni elemento che compone la performance sul palco.

La presentazione per la finale italiana deve essere svolta in lingua italiana. L’esibizione vincente parteciperà alla selezione finale internazionale di aprile 2027 dove si parlerà esclusivamente in inglese, affinché la giuria internazionale possa comprendere tutte le informazioni importanti e il concept alla base della creazione della bevanda.

Sono previsti 15 minuti sul palco per preparare 4 espressi e 4 preparazioni signature al caffè identiche, da servire a 4 giudici sensoriali. Un giudice tecnico valuterà la performance sul palco, durante la quale dovranno essere presentati e spiegati il concept e le bevande.

Vincerà il o la concorrente che otterrà il punteggio complessivo più alto, calcolato sommando tutti i punteggi delle schede di valutazione dei giudici sensoriali e del giudice tecnico.

Regole di estrazione del Disciplinare del Caffè Espresso Italiano Tradizionale del Comitato Italiano del Caffè

Parametro	Tipologia parametro	Unità di misura	Limite inferiore	Limite Superiore
1) Pressione di estrazione	Fisico	[bar]	≥ 8	
2) Flusso medio di estrazione	Fisico	[g/s]	0,48	1,3
3) Temperatura di estrazione	Fisico	[°C]	90	96
4) Grammatura di caffè	Fisico	[g]	7	9
5) Residuo secco (con metodo con essiccazione in forno) per bevanda filtrata	Chimico	[% o TDS – total dissolved solid]	≥ 5	
5) Residuo secco (con metodo con essiccazione in forno) per bevanda non filtrata	Chimico	[% o TDS – total dissolved solid]	≥ 5	
6) Quantità in tazza	Fisico	[g]	13	26
7) Persistenza crema	Fisico	[s]	La copertura deve essere completa e persistere per almeno 120 sec	
8) Tempo di estrazione	Fisico	[s]	20	27

Ingredienti da utilizzare

I concorrenti possono utilizzare qualsiasi tipo di ingrediente, materiale o attrezzatura reperiti autonomamente per la propria ricetta. Tuttavia, durante la performance sul palco non è consentita l'esposizione di marchi. In alternativa alle confezioni originali, durante la competizione i concorrenti possono utilizzare piccoli contenitori o barattoli.

Durante la performance, i concorrenti devono dichiarare ai giudici tutti gli ingredienti utilizzati ed essere in grado di fornire, dopo la performance sul palco, tutte le informazioni necessarie. Le stesse informazioni devono essere disponibili anche per eventuali ingredienti preparati in precedenza, ad esempio uno sciroppo preparato a casa.

L'uso di alcol come ingrediente NON è consentito.

Giuria della Barista Challenge

La giuria di valutazione sarà composta da una selezione di riconosciute autorità del mondo del caffè e da rappresentanti dei settori Ho.Re.Ca. e creativo.

La giuria sarà così suddivisa: 4 giudici sensoriali e 1 giudice tecnico.

Saranno inoltre presenti uno stage manager e un cronometrista, incaricati di organizzare la rotazione dei concorrenti e registrare il tempo finale della performance sul palco di ciascun concorrente.

Premi / Compensi

I premi per la finale italiana sono assegnati ai primi tre classificati secondo la graduatoria determinata dalla Giuria:
primo premio: un biglietto di accesso per il torneo di tennis "Internazionale d'Italia" di Roma 2027; accesso alla finale della competizione internazionale Barista Challenge 2027;
secondo premio: una macchina per caffè Lavazza Tablì con 100 tabs;
terzo premio: una macchina per caffè Lavazza Desea con 100 capsule.

I premi non sono convertibili in denaro o altri beni.

Trattamento delle ricette

Con l'invio della candidatura e della ricetta (ingredienti, dosi, fasi di preparazione, nome della bevanda e materiali correlati), il partecipante concede a titolo gratuito a Luigi Lavazza S.p.A. una licenza non esclusiva, trasferibile e sub-licenziabile, senza limiti di tempo e territorio, per utilizzare, pubblicare, comunicare al pubblico, riprodurre, modificare, tradurre, adattare e distribuire la ricetta e i materiali correlati (incluse le immagini statiche e dinamiche della ricetta), anche per finalità promozionali e commerciali, senza che nulla sia dovuto a titolo di corrispettivo, anche dopo la conclusione della competizione.

Il partecipante dichiara e garantisce di essere l'autore e/o legittimo titolare dei diritti sulla ricetta e sui materiali conferiti e che il loro utilizzo da parte di Lavazza non viola diritti di terzi (inclusi diritti d'autore, marchi, segni distintivi, segreti commerciali e diritti di privacy/immagine di altri soggetti).

Il partecipante manleva e tiene indenne Lavazza da qualsiasi pretesa di terzi connessa alla ricetta e ai materiali conferiti.

Trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali avviene in conformità al Reg. (UE) 2016/679 (GDPR) e alla normativa nazionale applicabile. L'informativa privacy è resa disponibile nell'ultima pagina del form di iscrizione e, ai fini della partecipazione, dovrà essere restituita firmata per presa visione.

Attrezzature, utensili e forniture

Le seguenti attrezzature saranno disponibili per l'utilizzo in sede durante la competizione:

- 1 macchina per espresso* a 2 gruppi per l'area di pratica
- 1 macchina per espresso* a 2 gruppi per il palco della sfida
- 1 macinacaffè on demand*
- 1 mixer per Freddo
- cassetti battifondi
- lavastoviglie
- lavello
- 1 carrello da servizio per allestimento e disallestimento dell'area di gara.

*Modelli saranno comunicati prima dell'evento. Le macchine per espresso saranno dotate di una selezione di filtri tra quelli standard e quelli da competizione (14gr-16gr oppure 16gr-21gr).

Le seguenti attrezzature saranno disponibili, su richiesta, durante il tempo di pratica:

- Tamper e distributori di caffè
- Prodotti per la pulizia di macchina e macinacaffè
- Lattiere
- Bilance
- Tazze Lavazza (espresso, cappuccino e bicchiere da 12 oz)

I concorrenti sono tenuti a portare tutte le forniture e strumenti aggiuntivi necessari per la loro presentazione.

Per la preparazione dei 4 espressi, i concorrenti dovranno utilizzare tazze e piattini Lavazza TOI (forniti dall'organizzazione), mentre saranno liberi di scegliere il contenitore per la loro signature drink in base al concept che ispira la loro creazione.

Lo staff dell'evento non è responsabile per la sicurezza degli oggetti lasciati nella sala di preparazione dei concorrenti o nell'area di gara.

L’elenco degli oggetti che i concorrenti possono portare include i seguenti:

- Tamper
- Bicchierini da espresso (shot glasses)
- Lattiere per montare il latte
- Bicchieri e stoviglie per le bevande
- Eventuali utensili specifici necessari
- Asciugamani da bar/panni puliti (per la pratica e la competizione)
- Vassoio/i (per servire le bevande ai giudici)

Tempo di pratica / Riscaldamento

L’Area di Riscaldamento sarà dotata di una macchina per espresso a 2 gruppi e di un macinacaffè identici a quelli utilizzati sul palco di gara.

Ogni concorrente disporrà di un tempo di prova programmato di 10 minuti. Gli orari delle prove saranno definiti in base all’ordine di gara: ad esempio, i primi concorrenti in programma avranno i primi turni di prova.

Il programma della competizione sarà definito mediante un sorteggio che si svolgerà durante una riunione dei concorrenti prima dell’inizio dell’evento.

Durante il tempo di riscaldamento, i concorrenti potranno calibrare il macinacaffè utilizzando la miscela scelta della gamma Lavazza Tales of Italy e potranno utilizzare lo stesso macinacaffè sul palco.

Ogni ulteriore preparazione potrà essere svolta prima dell’ingresso sul palco, sui tavoli disponibili per ciascun concorrente prima, durante e dopo l’evento.

Il calendario della competizione verrà stabilito tramite sorteggio, che si svolgerà durante un “meeting dei concorrenti” prima dell’inizio dell’evento. I sorteggi sono utilizzati esclusivamente per fissare l’ordine di esibizione e non incidono in alcun modo sull’assegnazione dei premi.

Supporter/Assistenti

Durante la preparazione sul palco non può essere presente nessuno oltre al concorrente e all’eventuale coach (1 persona), esclusivamente per l’eventuale sostituzione del macinacaffè precedentemente impostato durante la fase di riscaldamento. Dopo questa operazione, il coach deve lasciare il palco. È consentito il supporto vocale dall’esterno del palco di gara. Durante la fase di pulizia, una persona di supporto può aiutare il concorrente nelle attività di riordino.

Durante il tempo di gara, sul palco sono ammessi esclusivamente il concorrente e i giudici. In caso contrario, il giudice capo può applicare la squalifica del concorrente.

Tempo di preparazione e allestimento del palco

Ogni concorrente avrà 10 minuti di riscaldamento, seguiti da 10 minuti per l'allestimento del palco. Lo scopo del tempo di allestimento è preparare la postazione sul palco di gara.

Quando un concorrente inizia il tempo di gara, il concorrente successivo può iniziare i propri 10 minuti di riscaldamento, esclusivamente dopo l'annuncio dello stage manager. Questa disposizione si applica se l'Area di Riscaldamento è separata dal palco di gara.

Al termine della performance, il concorrente avrà a disposizione 10 minuti per pulire il palco di gara.

Riepilogo delle tempistiche

- 10 minuti di riscaldamento
- 10 minuti di allestimento del palco
- 15 minuti di gara
- 10 minuti di pulizia

Estrazioni di prova

Durante il tempo di allestimento sul palco, i concorrenti possono effettuare, e sono incoraggiati a effettuare, estrazioni di prova. All'inizio del tempo di gara è consentito lasciare nei portafiltri i "puck", detti anche "cake", cioè i panetti di caffè esausto.

Sul palco

Ogni concorrente dispone di 15 minuti per preparare, presentare e servire 4 espressi e 4 bevande identiche abbinate al food pairing selezionato.

Il cronometraggio inizierà quando il concorrente, alzando la mano verso il giudice tecnico, pronuncerà "Time".

I concorrenti possono utilizzare musica propria come parte della performance sul palco.

In questo caso, possono fornire al team organizzativo la traccia musicale preferita della durata di 15 minuti durante la compilazione del modulo di iscrizione. Se la traccia non viene inviata in fase di registrazione, potrebbe non essere possibile soddisfare la richiesta direttamente durante la competizione. In assenza di una traccia inviata, sarà riprodotta una musica di sottofondo standard.

Quando utilizza la musica, il concorrente può chiedere l'avvio della traccia e successivamente pronunciare "Time" per far partire il cronometraggio della performance.

Fine del tempo di gara

Il tempo di gara verrà fermato quando il concorrente alzerà la mano e pronuncerà "Time".

È responsabilità del concorrente pronunciare chiaramente "Time", affinché il tempo possa essere registrato con precisione.

Penalità per superamento del tempo

Per la presentazione sul palco, oltre i 15 minuti verrà sottratto 1 punto dal punteggio finale per ogni secondo di ritardo.

I concorrenti che superano il tempo di gara di oltre 1 minuto saranno automaticamente squalificati.

È richiesta la massima attenzione e la rigorosa osservanza delle tempistiche anche per tutte le attività di preparazione precedenti e successive alla performance.

Coaching

Responsabilità e condotta

Durante il tempo di gara non possono essere fornite istruzioni o attività di coaching al concorrente.

Qualora vengano fornite istruzioni o coaching, il concorrente sarà soggetto alla squalifica.

Accessori dimenticati

- Durante il tempo di riscaldamento, se un concorrente ha dimenticato un'attrezzatura o un accessorio necessario, può lasciare il palco per recuperare gli oggetti mancanti. Tuttavia, il timer della preparazione non verrà fermato.
- Durante il tempo di gara, se un concorrente ha dimenticato un'attrezzatura o un accessorio necessario, deve informare il giudice capo e recuperare personalmente gli oggetti mancanti fuori dal palco. Tuttavia, il timer della gara non verrà fermato.
- In nessun momento runner, sostenitori, membri del team o pubblico possono consegnare al concorrente strumenti, attrezzature, accessori o ingredienti.

Pulizia

Al termine del tempo di gara, il concorrente deve iniziare a pulire la postazione.

I concorrenti devono rimuovere tutte le attrezzature e i materiali personali utilizzando un carrello di servizio e pulire accuratamente la postazione e la macchina per espresso. Durante il tempo di pulizia, i trainer possono supportare il proprio concorrente.

Il tempo di pulizia non sarà valutato dalla giuria.

Problemi tecnici

In caso di problema tecnico relativo a una delle attrezzature fornite da Lavazza, il concorrente può alzare la mano e dichiarare un "technical time out".

Macchina per espresso	**Macinacaffè**
Alimentazione elettrica Pressione del vapore Malfunzionamento del sistema di controllo Mancanza d'acqua Perdite d'acqua Malfunzionamento dello scarico	Alimentazione elettrica Intasamento Surriscaldamento

In tali situazioni si applicherà la seguente procedura:

- Il tempo di preparazione o di gara sarà messo in pausa dallo stage manager durante la preparazione o dal giudice capo durante la gara. Il cronometrista ufficiale annoterà il momento in cui viene dichiarato il "technical time out". È responsabilità del giudice capo assicurarsi che il cronometrista ne prenda nota.
- Se il giudice capo conferma l'esistenza di un problema tecnico facilmente risolvibile, stabilirà il tempo appropriato da riaccreditare al concorrente. Una volta risolto il problema dal tecnico, il tempo del concorrente riprenderà.
- Se il concorrente deve interrompere il tempo di gara, il concorrente, il giudice capo e lo stage manager riprogrammeranno l'intera performance in un momento successivo.
- Se viene stabilito che il problema tecnico è dovuto a un errore del concorrente o alla sua attrezzatura personale, il giudice capo può decidere di non concedere tempo aggiuntivo. Il tempo di preparazione o di gara riprenderà senza alcun riaccredito.

Criteri di valutazione

1. area di competizione

Il giudice tecnico valuterà:

- La pulizia dell'area di gara all'inizio e alla fine della performance/del tempo di gara.
- Il flusso di lavoro.
- L'organizzazione dell'area.

2. Valutazione del gusto

Saranno assegnati punti per il gusto di ciascun espresso servito e, allo stesso modo, per la bevanda signature.

I concorrenti devono puntare a combinare il caffè con altri ingredienti.

Il caffè può non essere il gusto dominante della bevanda finale, ma deve essere chiaramente riconoscibile.

Ogni bevanda sottoposta a valutazione deve contenere almeno 1 singolo shot di espresso*.

Se la creazione signature non rispetta i criteri sopra descritti, non riceverà alcun punto per la valutazione del gusto e otterrà 0 nelle relative categorie.

I concorrenti sono invitati a presentare verbalmente ai giudici le informazioni chiave sul caffè scelto, incluse il profilo aromatico, la ricetta di estrazione utilizzata, i principali elementi gustativi e gli ingredienti ispirati al concept della bevanda servita.

Oltre ai criteri sopra indicati, il concorrente è invitato a esprimere il concept del food pairing attraverso uno snack, dolce o salato, da abbinare alla bevanda signature. Qualsiasi snack destinato all'abbinamento deve essere preparato prima della performance sul palco. La giuria valuterà l'armonia raggiunta dall'abbinamento, sia dal punto di vista sensoriale sia per la coerenza con il contesto.

3. Competenze tecniche

Saranno assegnati punti in base alle conoscenze e alle competenze tecniche del concorrente nelle tecniche di estrazione del caffè, nell'uso professionale degli ingredienti, nello stile e nel servizio.

** 7-10 g di caffè con un rapporto minimo di 1:1,5.*

4. Performance

Saranno assegnati punti sulla base dell'impressione complessiva dei giudici in merito al concorrente, alle sue competenze, allo stile, alla presentazione personale e delle bevande, allo storytelling esperienziale, alla precisione del servizio dedicato e al rituale del caffè creato.

5. Creatività visiva della bevanda signature

I giudici esamineranno l'intero set di bevande presentate. Nella valutazione della creazione signature, considereranno l'originalità dell'aspetto estetico delle bevande.

Nel valutare la creatività visiva, i giudici terranno conto della coerenza tra tutte le bevande presentate.

6. Attrattiva visiva complessiva

Saranno assegnati punti in base a quanto la bevanda risulta invitante e attraente dal punto di vista visivo.

7. Presentazione complessiva

Verrà valutata l'attrattiva visiva della presentazione della bevanda. Ciò include il modo in cui il concorrente dimostra le proprie competenze di bartending coinvolgendo il cliente nella creazione della bevanda. La valutazione comprenderà la sicurezza, lo stile e la capacità scenica dimostrati dal concorrente durante la preparazione delle bevande.

Se il concorrente non comunica in inglese le informazioni richieste, riceverà 0 nelle relative categorie, quali conoscenza del caffè e concept. Anche altre categorie di punteggio potrebbero risentirne.

8. Organizzazione e pulizia della postazione

La pulizia e l'organizzazione della postazione del concorrente, inclusi tavolo di lavoro, tavolo di preparazione e piano della macchina, saranno valutate su una scala da 0 a 6. Saranno sottratti punti in caso di postazione disorganizzata, ad esempio per fondi di caffè sul banco o sulla macchina, versamenti, bicchieri rotti, macchie e situazioni analoghe.

È consentita una piccola quantità di caffè macinato intorno al macinacaffè.

Il giudice valuterà la capacità del concorrente di organizzare l'area di lavoro in modo pratico ed efficiente.

All'inizio del tempo di gara, i concorrenti possono avere nei portafiltri i puck, cioè il caffè esausto utilizzato. Ciò non sarà considerato negativamente nella valutazione della pulizia iniziale dell'area.

9. Preparazione professionale del caffè

Le tecniche di preparazione del caffè del concorrente saranno valutate considerando, ad esempio, la conoscenza del caffè scelto, la costanza nella macinatura e nel dosaggio, la gestione degli sprechi di caffè, il tempo di estrazione, il tempo di preparazione e la padronanza delle attrezzature, secondo la seguente routine:

- Esegue il risciacquo del gruppo erogatore.
- Asciuga e pulisce il cestello-filtro prima del dosaggio.
- Mantiene entro limiti accettabili versamenti e sprechi durante dosaggio e macinatura.
- Esegue dosaggio e pressatura in modo costante.
- Pulisce i portafiltri prima dell'inserimento.
- Inserisce il portafiltro e avvia immediatamente l'erogazione.

Scala di valutazione

Sono previsti due tipi di punteggio:

1. Sì/No.
2. Punteggio numerico da 0 a 6.

Le scale di valutazione sono uniformi per i giudici sensoriali e per il giudice tecnico.

Punteggio Sì/No

Il concorrente riceve 1 punto per una valutazione “Sì” e 0 punti per una valutazione “No”.

Punteggi numerici

I punteggi vanno da 0 a 6.

Sono ammessi mezzi punti nell'intervallo da 1 a 6.

I giudici sono incoraggiati a utilizzare l'intera scala dei punteggi.

I valori più bassi indicano una presentazione più debole; i valori più alti indicano una presentazione migliore.

Alcuni punteggi sono ponderati e moltiplicati per 2 o per 4.

Parità di punteggio

In caso di parità tra 2 o più concorrenti, prevarrà il concorrente con il punteggio più alto nella voce "Equilibrio" della scheda sensoriale, che sarà quindi classificato davanti agli altri concorrenti con lo stesso punteggio complessivo.

Se i concorrenti a pari merito hanno lo stesso punteggio nella voce "Equilibrio", la posizione più alta sarà assegnata al concorrente con il punteggio più elevato nella voce "Impressione complessiva del gusto della bevanda", calcolato come somma dei punteggi riportati nelle schede tecnica e sensoriale.

FORM DA COMPILARE

Compila in STAMPATELLO in maniera leggibile questo form, trasformalo in un pdf e invialo ENTRO IL 10/01/2027 nel portale https://barista-challenge-italia.wetransfer.com. Carica sul portale anche:

1. Una tua foto professionale
2. Un tuo video di presentazione, di max 60 secondi, dove racconti chi sei e da dove vieni, da dove nasce la tua passione per la caffetteria e che cosa ti piace di più di questo lavoro (in italiano o inglese). Le info saranno le stesse che riporti qui sotto nel form.
3. Una foto della tua ricetta originale al caffè preparata nel bicchiere di servizio che ritieni più corretto.
4. Facoltativo: un video di preparazione in cui dimostri e descrivi le fasi e le modalità di realizzazione. Max 60 secondi (in italiano o inglese).
5. Facoltativo: la musica/canzone che vorresti in sottofondo durante la tua preparazione.

Nome: _____

Cognome:_____

Cell: _____

E-mail: _____

Via:_____

Comune:_____Cap:_____

Nome del locale dove lavori attualmente: _____

via:_____

Comune: _____PROV:_____

Usi attualmente una miscela Lavazza? Quale?_____

Persona di Lavazza che ti ha segnalato la competizione:_____

Anni di esperienza in caffetteria:_____

Come ti sei appassionata/o alla caffetteria? _____

_____

_____

Miscela di caffè che preferisci:_____

_____

_____

_____

Metodi di estrazione di caffè che preferisci:_____

_____

_____

Altre competizioni cui hai partecipato (mixology, latte art, etc):

_____

_____

_____

Descrivi la tua ricetta, l'origine dell'ispirazione e dell'ingrediente speciale regionale scelto, gli altri ingredienti e la modalità di preparazione. max 600 parole.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Prendi visione dell'informativa privacy per sapere come trattiamo i tuoi dati personali.

Se scegli di ricevere informazioni sul mondo Lavazza presta di seguito il tuo consenso per finalità commerciali e di marketing, e ricorda che in ogni momento potrai revocarlo:

☐ ***Acconsento*** ☐ ***Non Acconsento***

Informativa Privacy
(Art. 13 Reg. UE 679/2016)

Ai sensi del Regolamento Europeo sul Trattamento dei dati personali 679/2016 ("GDPR"), Le comunichiamo che i dati personali da Lei forniti (di seguito "Dati Personali") per richiedere la partecipazione all'evento "**Barista Challenge 2027**" (di seguito "Evento"), saranno trattati dalla società Luigi Lavazza S.p.A. e da società appartenenti al Gruppo Lavazza (di seguito "Lavazza" o "Titolare") secondo le modalità di seguito individuate.

Titolare del trattamento. Titolare del trattamento dei dati personali è la Luigi Lavazza S.p.A. con sede legale in Torino – Via Bologna, 32, nella persona del legale rappresentante pro tempore.

Responsabile della Protezione dei Dati – DPO. In ottemperanza alle previsioni del GDPR, il Titolare del Trattamento ha designato il Responsabile della Protezione dei Dati il quale può essere contattato al seguente indirizzo PrivacyDPO@lavazza.com

Dati Personali trattati. Saranno trattati i seguenti Dati Personali: i) dati comuni identificativi ed anagrafici; ii) dati di contatto; iii) immagini fotografiche e/o videoriprese; iv) informazioni relative al Suo percorso professionale.

Finalità e base giuridica del trattamento. I Dati Personali da Lei comunicati a Lavazza attraverso la compilazione del form saranno trattati da quest'ultima al fine di:

(i) valutare la Sua candidatura e gestire la partecipazione all'Evento. La base giuridica del trattamento è il legittimo interesse del Titolare;

(ii) inviare comunicazioni a scopo commerciale e di marketing, previo rilascio del Suo consenso, che potrà essere da Lei revocato in qualsiasi momento. La base giuridica del trattamento è il consenso dell'interessato.

Tempi di conservazione. I Dati Personali da Lei forniti saranno conservati per il tempo strettamente necessario ad eseguire la finalità di cui al precedente punto (i) e, una volta completata, verranno cancellati. Qualora scelga di prestare il Suo consenso per la finalità di cui al precedente punto (ii), i Dati Personali saranno utilizzati esclusivamente per soddisfare tale finalità e conservati per un periodo pari e non eccedente a 36 mesi dal rilascio del consenso.

Modalità del trattamento. I Suoi Dati Personali saranno trattati in conformità alle prescrizioni delle normative vigenti in materia di trattamento dei Dati Personali sia con l'ausilio di mezzi elettronici ed automatizzati sia con modalità manuali. I Suoi Dati Personali saranno trattati con modalità atte a garantirne la massima sicurezza e riservatezza e solo ad opera di persone istruite ed autorizzate al loro trattamento. Il Titolare adotta misure tecniche ed organizzative adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio dei trattamenti.
I Suoi Dati Personali, incluse le immagini fotografiche e/o videoriprese, non saranno soggetti a diffusione.

Responsabile del trattamento. I Suoi Dati Personali potranno essere trattati da società incaricate, in qualità di Responsabili del trattamento, a svolgere per conto di Lavazza le attività connesse al trattamento di tali Dati. Il Titolare ha stilato un elenco dei Responsabili del trattamento, costantemente aggiornato, che mette a Sua disposizione contattandolo all'indirizzo e-mail indicato nella presente Informativa.

Diritti degli interessati e modalità di esercizio dei diritti. Gli interessati hanno il diritto di esercitare i diritti di cui agli articoli 15-22 del GDPR. Per qualsiasi informazione / richiesta relativa al trattamento dei Dati Personali e all'esercizio dei Suoi diritti può scrivere all'indirizzo PrivacyDPO@lavazza.com.

***Data*_____** ***Luogo*_____**

***Firma*_____**