



Barista Challenge by Lavazza 2026

**FORM DI PARTECIPAZIONE - DA COMPILEARE
INFORMATIVA PRIVACY – DA CONTROFIRMARE
REGOLAMENTO**



FORM DI PARTECIPAZIONE - DA COMPILEARE

Compila questo form e invialo ENTRO IL 10/02/2026 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: _____

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 – DA CONTROFIRMARE

(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 Personalini") per richiedere la partecipazione all'evento "**Barista Challenge 2026**" (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 Personalini trattati. Saranno trattati i seguenti Dati Personalini: 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 Personalini 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 Personalini 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 Personalini 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 Personalini saranno trattati in conformità alle prescrizioni delle normative vigenti in materia di trattamento dei Dati Personalini sia con l'ausilio di mezzi elettronici ed automatizzati sia con modalità manuali. I Suoi Dati Personalini 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 Personalini, incluse le immagini fotografiche e/o videoriprese, non saranno soggetti a diffusione.

Responsabile del trattamento. I Suoi Dati Personalini 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 Personalini e all'esercizio dei Suoi diritti può scrivere all'indirizzo PrivacyDPO@lavazza.com.

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



Barista Challenge by Lavazza – REGOLAMENTO 2026

Finale Italiana: Torino, 2/3 Marzo 2026

La “Barista Challenge Italia 2026” è una competizione di abilità tra professionisti del settore. La selezione alla finale internazionale avviene esclusivamente sulla base delle capacità, della creatività e delle competenze dimostrate dai partecipanti, secondo criteri di valutazione predefiniti e trasparenti.

Oggetto della competizione

Creazione un drink coffeetail caldo/freddo originale, analcolico, con un ingrediente regionale italiano, che includa un espresso da miscela **Lavazza Tales of Italy Trastevere** (ai finalisti selezionati per la gara in presenza sarà inviata una campionatura per prove tecniche di estrazione). Preparazione di un espresso in purezza (uno per ogni giudice sensoriale) estratto da miscela Lavazza Tales of Italy Trastevere secondo le regole di estrazione dell’Istituto Espresso Italiano.

Porzione di caffè macinato necessaria	7 g ± 0,5
Temperatura dell’acqua uscita gruppo	88°C ± 2°C
Temperatura bevanda in tazza	67°C ± 3°C
Pressione di immissione dell’acqua	9 bar ± 1
Tempo di percolazione	25 secondi ± 5 secondi
Viscosità a 45°C	> 1,5 mPa s
Lipidi totali	> 2 mg/ml
Caffeina	< 100 mg/tazzina
Millilitri in tazza (compresa la crema)	25 ml ± 2,5

Ingredienti da utilizzare

I concorrenti possono utilizzare qualsiasi tipo di ingrediente per la loro ricetta signature, originario della Regione italiana di origine del concorrente.

Durante la performance non è consentita l’esposizione di marchi terzi; gli ingredienti devono essere travasati in contenitori neutri.

I concorrenti devono menzionare tutti gli ingredienti ai giudici durante la presentazione e devono essere in grado di fornire qualsiasi informazione richiesta anche dopo la performance sul palco,



in italiano e/o in inglese. I concorrenti devono inoltre essere in grado di fornire le stesse informazioni nel caso utilizzino ingredienti fatti in casa.

Non è consentito l'uso di alcol come ingrediente.

Ingredienti aggiuntivi ammessi e benvenuti: i concorrenti sono liberi di utilizzare qualsiasi ingrediente botanico, come erbe aromatiche, spezie, agrumi e frutta, che sia adatto alla loro creazione signature, fornendo informazioni rilevanti durante la performance sul palco riguardo la sinergia dei sapori e il contributo al gusto e alla texture finale.

I concorrenti garantiscono il rispetto delle regole di sicurezza alimentare applicabili e l'indicazione agli organizzatori di eventuali allergeni presenti.

Giuria Lavazza

La giuria della selezione italiana sarà composta da 3 professionisti del settore con una vasta esperienza nel mondo del caffè. 2 giudici sensoriali e 1 giudice tecnico.

Sarà inoltre presente un responsabile di palco e un cronometrista, incaricati di organizzare la rotazione dei concorrenti e di registrare il tempo finale di esibizione di ciascun partecipante.

Riconoscimento della migliore performance

Tra i finalisti italiani, il migliore classificato otterrà la possibilità di partecipare alla Finale Internazionale della Barista Challenge (23/27 marzo 2026) rappresentando l'Italia.

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 2 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

La sala di preparazione/pratica sarà dotata di una macchina per espresso a 2 gruppi e di macinacaffè identici a quelli utilizzati sul palco della competizione.

Ogni concorrente avrà a disposizione un tempo di pratica programmato di 10 minuti. Gli orari per la pratica saranno assegnati in base all'ordine di gara (ad esempio, i concorrenti che gareggeranno per primi avranno anche i primi turni di pratica).

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 punteggi.

Durante il tempo di pratica, i concorrenti avranno l'opportunità di calibrare i propri macinacaffè con la miscela scelta dalla gamma Lavazza e potranno utilizzare lo stesso macinacaffè anche sul palco.

Ogni altra preparazione extra potrà essere effettuata prima della gara sui tavoli disponibili, ai quali ogni concorrente potrà accedere prima, durante e dopo l'evento.

Supporter/Assistenti

Nessuna persona, fatta eccezione per il concorrente, i responsabili Lavazza e i training manager/coach Lavazza (o il rappresentante del paese del distributore), può trovarsi sul palco durante il tempo di preparazione e di pulizia del concorrente.

Durante il tempo della competizione, non è permesso a nessuno essere sul palco oltre ai concorrenti e ai giudici; in caso contrario, il concorrente rischia la squalifica da parte del capo giudice.



Tempo di preparazione e allestimento del palco

Ogni concorrente avrà a disposizione 10 minuti di tempo di preparazione. Una volta che il concorrente precedente avrà iniziato il suo tempo di gara, il prossimo concorrente in programma potrà iniziare i suoi 10 minuti di preparazione su annuncio del responsabile di palco e/o del responsabile del tempo di preparazione.

Lo scopo di questo tempo è allestire la postazione e preparare il set up sul palco. Al termine di questo intervallo, e dopo che il concorrente precedente avrà concluso la sua performance (e i tavoli di palco saranno stati puliti), avrà 10 minuti per spostare i tuoi ingredienti nell'area di gara e preparare il tuo set up per la performance sul palco. In questo momento potrai anche portare sul palco il macinacaffè che hai calibrato, con il supporto di un membro dell'organizzazione. Successivamente inizieranno i tuoi 15 minuti di tempo di gara.

Riepilogo tempi di preparazione a disposizione dei finalisti:

- 10 minuti nella sala di pratica – warm-up
- 10 minuti per l'allestimento del palco
- 15 minuti di tempo di gara
- 10 minuti per la pulizia (a carico del concorrente)

Estrazioni di prova

Ai concorrenti è consentito e raccomandato estrarre "prove" durante il tempo di preparazione. I "puck" (noti anche come "cialde" o "torte") possono essere lasciati nei portafiltrini all'inizio del tempo di gara del concorrente.

Sul palco

Ogni partecipante dispone di 15 minuti per preparare, presentare e servire 2 espressi e 2 bevande identiche. Il tempo verrà avviato su richiesta del partecipante, che dovrà comunicare "tempo" al responsabile del cronometro.

Ai concorrenti è consentito utilizzare la propria musica come parte della performance sul palco. In tal caso, i concorrenti possono fornire al team organizzativo la loro traccia musicale preferita della durata di 15 minuti al momento della compilazione del modulo di iscrizione.

Quando si utilizza la musica, il concorrente può chiedere di far partire la propria traccia e poi chiamare "tempo" per iniziare il conteggio del tempo di esibizione.



Qualora il concorrente intenda utilizzare brani musicali, dichiara di disporre dei diritti necessari per l'uso in pubblico (incluse eventuali licenze SIAE o equivalenti) e manleva l'organizzazione da ogni responsabilità per uso non autorizzato.

Fine del tempo di gara

Il tempo di gara verrà fermato quando un concorrente alzerà la mano e dirà “Time”.

È responsabilità del concorrente chiamare “Time” in modo chiaro, così che il rilevamento del tempo sia registrato con precisione.

Penalità per superamento del tempo

Per la presentazione sul palco, verrà detratto 1 punto dal punteggio finale per ogni secondo di ritardo.

I concorrenti che superano di oltre 60” il tempo assegnato, saranno automaticamente squalificati.

Responsabilità e condotta

Il concorrente è responsabile della propria condotta e dell'uso di attrezzi e materiali. Sono causa di squalifica: coaching durante la gara; presenza di persone non autorizzate sul palco; superamento del tempo massimo oltre le soglie previste; violazioni delle regole sugli ingredienti e sull'esposizione di marchi di terzi; comportamenti non etici o pericolosi.

Lavazza non risponde per danni a strumenti personali lasciati nelle aree di preparazione o gara.

Accessori dimenticati

Durante il tempo di preparazione, se un concorrente ha dimenticato parte dell'attrezzatura o degli accessori necessari, può lasciare il palco per recuperare l'oggetto o gli oggetti mancanti; tuttavia, il timer della preparazione non verrà interrotto.

Durante il tempo di gara, se un concorrente si accorge di aver dimenticato parte dell'attrezzatura o degli accessori necessari, deve informare il capo giudice che ha dimenticato un oggetto fuori dal palco e recuperarlo personalmente; tuttavia, il timer della competizione non verrà fermato.

In nessun caso strumenti, attrezzature, accessori o ingredienti possono essere consegnati al concorrente da runner, sostenitori, membri del team o dal pubblico, in qualsiasi momento.



Pulizia

Una volta terminato il tempo di gara, il concorrente deve iniziare a pulire la propria postazione.

I concorrenti sono tenuti a rimuovere tutta la loro attrezzatura e le loro forniture personali utilizzando un carrello da sala e devono pulire accuratamente la propria postazione; durante il tempo di pulizia, i trainer sono autorizzati a supportare il loro concorrente.

I giudici non valutano la presentazione durante il tempo di pulizia.

Problemi tecnici

In caso di problemi tecnici con una qualsiasi delle attrezzature fornite da Lavazza, come per esempio:

La macchina per espresso:

- Alimentazione
- Malfunzionamento della pressione del vapore
- Malfunzionamento del sistema di controllo
- Mancanza d'acqua
- Malfunzionamento dello scarico

I macinacaffè:

- Alimentazione
- Intasamento
- Surriscaldamento

In tali circostanze, si procederà come segue:

- Il tempo di preparazione o di gara verrà messo in pausa dal responsabile di palco (durante il tempo di preparazione) o dal capo giudice (durante il tempo di gara). Il cronometrista ufficiale annoterà l'orario in cui viene chiamato il “time out tecnico”. È responsabilità del capo giudice assicurarsi che il cronometrista prenda nota del “time out tecnico”.
- Se il capo giudice concorda che esiste un problema tecnico facilmente risolvibile, deciderà la quantità di tempo appropriata da restituire al concorrente. Una volta che il tecnico avrà risolto il problema, il tempo del concorrente riprenderà.
- Se un concorrente deve interrompere il proprio tempo di gara, questi, insieme al capo giudice e al responsabile di palco, programmerà nuovamente la propria competizione per poter gareggiare integralmente in un secondo momento.



- Se viene stabilito che il problema tecnico è dovuto a un errore del concorrente o all'attrezzatura personale del concorrente, il capo giudice può decidere che non verrà concesso tempo aggiuntivo e il tempo di preparazione o gara riprenderà senza alcun accredito di tempo.

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 gustativa

I punti saranno assegnati per il gusto di ciascun espresso servito individualmente e lo stesso vale per la bevanda signature.

I concorrenti dovrebbero mirare a combinare il caffè con altri ingredienti per creare una bevanda a base di caffè di qualità.

Il caffè potrebbe non essere il sapore dominante della bevanda finale, ma deve essere chiaramente identificabile.

Ogni bevanda da valutare deve contenere almeno una singola dose di espresso (7-10 g di caffè, con una proporzione minima di 1:1,5.)

Se il coffeetail non rispetta i criteri sopra descritti nella definizione, non verrà assegnato alcun punteggio relativo alla valutazione del gusto e riceverà 0 nelle rispettive categorie.

Si consiglia ai concorrenti di spiegare verbalmente ai giudici perché hanno scelto il proprio caffè, includendo, ma non limitandosi a menzioni del profilo del caffè, ricetta di estrazione, principali elementi gustativi, ingredienti utilizzati nella bevanda signature e il concetto alla base delle bevande presentate ai giudici.

3. Presentazione della Bevanda Signature

I punti saranno assegnati in base alla presentazione sia verbale sia visiva delle bevande.

4. Abilità Tecniche

I punti saranno assegnati in base alla conoscenza tecnica e alle competenze del concorrente nelle tecniche di estrazione del caffè, nell'uso professionale degli ingredienti, nella destrezza e nel servizio.



5. Performance

I punti saranno assegnati in base all'impressione generale che i giudici avranno del concorrente, delle sue competenze, della sua presenza scenica e della presentazione personale e delle bevande.

6. Creatività visiva della Ricetta Signature

I giudici valuteranno l'insieme delle bevande presentate. Dovranno ricercare l'originalità nell'aspetto estetico delle bevande, in particolare nella creazione Signature.

La coerenza tra tutte le bevande presentate sarà presa in considerazione nella valutazione della creatività visiva di queste bevande.

7. Attrattiva Visiva Complessiva

I punti saranno assegnati in base a quanto la bevanda risulti invitante e gradevole dal punto di vista visivo.

8. Presentazione Complessiva

Visivamente, quanto è accattivante la presentazione della bevanda da parte del concorrente. Questo include il modo in cui il concorrente dimostra abilità da bartender invitando il cliente a partecipare alla creazione del drink. La valutazione includerà la sicurezza, lo stile e la personalità che il concorrente mostra nella preparazione delle proprie bevande.

Nel caso in cui il concorrente non dichiari le informazioni richieste in inglese, riceverà 0 nelle relative categorie, come: spiegazione complessiva del concetto, presentazione del caffè.

9. Organizzazione e Pulizia della Postazione di Lavoro

La pulizia e l'organizzazione della postazione del concorrente (bancone di lavoro, tavolo di preparazione, parte superiore della macchina) saranno valutate su una scala da 0 a 6. Punti verranno detratti in presenza di postazioni disordinate (ad esempio, fondi di caffè sul bancone o sulla macchina, fuoruscite, bicchieri rotti, macchie, ecc.).

È consentita una minima presenza di fondi di caffè attorno al macinino.

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

I concorrenti possono avere pucks (fondi di caffè usati) nei portafiltri all'inizio del tempo di gara. Questo non sarà considerato come penalità per la pulizia iniziale dell'area.



10. Estrazione del Caffè in modo professionale

Le tecniche di estrazione del caffè del concorrente (ad esempio, conoscenza del caffè scelto, macinatura e dosaggio coerenti, gestione degli scarti di caffè, tempi di estrazione e infusione, competenza nell'uso delle attrezzature, ecc.) saranno valutate tenendo conto della seguente routine:

- Risciacquo del gruppo
- Cestello del filtro asciutto/pulito prima del dosaggio
- Scarti accettabili durante dosaggio/macinatura
- Dosaggio e pressatura coerenti
- Pulizia dei portafiltri (prima di inserirli)
- Inserimento e avvio immediato dell'estrazione

Scala di valutazione

Le valutazioni potranno essere di due tipi:

1. Sì / No
2. Punteggi numerici: 0-6

Le scale di valutazioni sono coerenti tra giudici sensoriali e tecnici.

Sì/No

Il concorrente riceve 1 punto per “Sì”, 0 per un “No”.

Punteggi numerici

I punteggi vanno da 0 a 6.

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

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

I punteggi più bassi indicano una presentazione di qualità inferiore, mentre quelli più alti indicano una presentazione migliore.

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

Punteggi pari



In caso di parità tra due o più concorrenti, il concorrente con il punteggio più alto nella voce “Equilibrio” sulla scheda sensoriale vincerà il pareggio e verrà posizionato sopra qualsiasi altro concorrente con lo stesso punteggio totale della competizione.

Se i concorrenti in parità hanno lo stesso punteggio nella voce “Equilibrio”, la posizione superiore verrà assegnata al concorrente con il punteggio più alto nella voce “Impressione generale del gusto della bevanda”, calcolata come somma sia nella scheda tecnica che in quella sensoriale.

Modifiche e forza maggiore

Lavazza potrà apportare modifiche organizzative per cause di forza maggiore, garantendo criteri di valutazione invariati. Il foro competente esclusivo è Torino, fatti salvi i diritti inderogabili dei consumatori ove applicabili.