



REGOLAMENTO¹ DELLA GIURIA DEL PREMIO AL «MERITO CULINARIO SVIZZERO»

ARTICOLO 1 – DEFINIZIONE

Allo scopo di valorizzare la gastronomia svizzera e i suoi mestieri emblematici, e di mostrare il riconoscimento da parte delle autorità e degli ambienti professionali, l'associazione «Merito culinario svizzero» conferisce un premio a cuochi e pasticceri la cui attività ha fatto o fa onore alla professione in una misura eccezionale attraverso l'eccellenza del loro savoir-faire, nel rispetto dei prodotti autentici del patrimonio culinario svizzero.

ARTICOLO 2 – NATURA DEL PREMIO

Di carattere puramente onorifico, il premio porta il nome di «Merito culinario svizzero». Alle persone cui viene conferito non è fatto alcun obbligo salvo quello di essere presenti alla cerimonia.

ARTICOLO 3 – BENEFICIARI

Il premio al «Merito culinario svizzero» è attribuito una volta all'anno a cuochi e pasticceri riconosciuti o che si stanno imponendo nel loro settore.

Devono essere di nazionalità svizzera oppure svolgere la loro attività in Svizzera o aver seguito la loro formazione in Svizzera.

ARTICOLO 4 – CERIMONIA

Il premio al «Merito culinario svizzero» viene consegnato da un membro del Consiglio federale durante una cerimonia pubblica.

Nel corso di una stessa cerimonia possono essere conferiti al massimo quattro premi ai cuochi e due premi ai pasticceri.

ARTICOLO 5 – COMPOSIZIONE DELLA GIURIA

Il comitato dell'associazione istituisce una giuria composta da 15 membri, sei cuochi e due pasticceri premiati con il «Merito culinario svizzero» e sette esperti del gusto o giornalisti di settore provenienti da almeno tre delle principali regioni linguistiche del paese.

Sono rimborsate solo le spese di viaggio e di alloggio.

ARTICOLO 6 - PROCEDURA

La giuria si organizza liberamente. Elege il suo presidente tra i membri cuochi.

Il mandato del presidente è di tre anni e non è rinnovabile.

La giuria si riunisce in gennaio per un giorno, in genere a Montreux, e decide sulla base dei dossier preparati dalla segreteria dell'associazione.

¹ I termini utilizzati nel regolamento sono di genere maschile, ma si applicano ugualmente a tutti i generi. Inoltre, la versione francese funge da testo di riferimento.

ARTICOLO 7 – FUNZIONAMENTO DELLA GIURIA

Le decisioni sono prese per consenso. Se i membri della giuria devono procedere a una votazione, essa si svolge a scrutinio segreto; è richiesta la maggioranza semplice. In caso di parità, il voto del presidente è preponderante.

Per agevolare la discussione e garantire la massima serenità nella ricerca del consenso non viene redatto alcun verbale.

I membri della giuria sono tenuti al segreto in merito alle deliberazioni.

ARTICOLO 8 – PROCEDURA DI SELEZIONE

La giuria prende le sue decisioni sulla base delle candidature inviate alla segreteria dell'associazione tra il giorno del gala di apertura della Settimana del Gusto e il 31 dicembre dello stesso anno.

Durante questo stesso periodo di tempo i membri del comitato dell'associazione e i membri della giuria possono proporre nomi di potenziali titolari del premio.

ARTICOLO 9 – DECISIONE DELLA GIURIA

Le richieste che esulano dai limiti di azione dell'associazione o non rispondono ai requisiti richiesti non sono prese in considerazione.

La giuria è autonoma nelle sue decisioni, che non possono essere oggetto di ricorso né di uno scambio di corrispondenza.

ARTICOLO 10 – REGISTRO DEI PREMIATI E COMUNICAZIONE

L'associazione tiene un registro dei premiati e prende tutte le misure necessarie per assicurarne la pubblicità.

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

ARTICOLO 11

I primi otto membri della giuria rappresentanti la professione di cuoco e di pasticciere ricevono il premio al «Merito culinario svizzero» nel corso di una cerimonia presieduta da un rappresentante del Consiglio federale sulla base di una decisione del comitato dell'associazione.