



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.