KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ
MÉRITE CULINAIRE SUISSE
MERITO CULINARIO SVIZZERO
MERITAR CULINAR SVIZZER

PRESENTAZIONE DEL «MERITO CULINARIO SVIZZERO»

Il «Merito Culinario Svizzero» si propone di premiare, onorare e valorizzare il percorso professionale e l'eccellenza dei capocuochi, dei pasticcieri-confettieri e dei sommelier che lavorano in Svizzera o rappresentano la Svizzera all'estero.

Il «Merito Culinario Svizzero» è stato concepito e istituito per scoprire e mettere in luce personalità che, con il loro talento, hanno saputo promuovere o valorizzare la gastronomia svizzera. Il titolo premia i capocuochi, i pasticcieri-confettieri e i sommelier che con la loro attività hanno reso o rendono particolare onore alla propria professione, distinguendosi per l'eccellenza della loro maestria e per il rispetto dei prodotti autentici del patrimonio culinario svizzero.

In uno spirito di apertura, il titolo di «Merito Culinario Svizzero» è destinato anche a capocuochi, pasticcieri-confettieri e sommelier che godono di minore notorietà e visibilità mediatica.

La Giuria nazionale del Merito è composta da esperti e professionisti dei mestieri della tavola provenienti dalle tre principali regioni linguistiche della Svizzera. La Giuria conferisce le distinzioni in piena autonomia, sulla base di un regolamento.

I vincitori insigniti del titolo avranno il compito di comunicare e trasmettere i valori di questa maestria professionale.

Il «Merito Culinario Svizzero» è protetto. L'elenco dei titolari è pubblico. L'ente responsabile del titolo ha il diritto di vigilare sul suo utilizzo. Ogni uso fraudolento sarà perseguito.

L'ente è responsabile della selezione dei membri della Giuria. Si riserva il diritto di modificarne la composizione, in via temporanea o permanente, per garantire la massima imparzialità.

I partner e gli sponsor del «Merito Culinario Svizzero» non influiscono in alcun modo sulle decisioni della Giuria.