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

REGOLAMENTO DELLA GIURIA DEL «MERITO CULINARIO SVIZZERO»[1]

ARTICOLO 1 – DEFINIZIONE

Al fine di valorizzare la gastronomia svizzera e le professioni che ne esaltano la qualità, nonché di esprimere il riconoscimento delle autorità e degli ambienti professionali, l'associazione «Merito Culinario Svizzero» conferisce una distinzione a capocuochi, pasticcieri-confettieri e sommelier che, con la loro attività, hanno reso o rendono onore in misura eccezionale alla propria professione grazie all'eccellenza della loro maestria, nel rispetto dei prodotti autentici del patrimonio culinario svizzero.

ARTICOLO 2 – NATURA DELLA DISTINZIONE

Di carattere puramente onorifico, questa distinzione porta il nome di «Merito Culinario Svizzero».

L'unico requisito per i premiati è la presenza alla cerimonia.

ARTICOLO 3 – BENEFICIARI

Il «Merito Culinario Svizzero» è conferito una volta all'anno a capocuochi, pasticcieri-confettieri e sommelier affermati o in via di affermazione.

Devono avere la cittadinanza svizzera, esercitare la propria attività in Svizzera o essersi formati in Svizzera.

ARTICOLO 4 – CERIMONIA

Ogni anno, il «Merito Culinario Svizzero» è conferito da un membro del Consiglio federale nel corso di una cerimonia pubblica.

Nel corso della stessa cerimonia possono essere conferite al massimo quattro distinzioni ai capocuochi, due ai pasticcieri-confettieri e una ai sommelier.

ARTICOLO 5 – COMPOSIZIONE DELLA GIURIA

Il Comitato dell'associazione istituisce una Giuria composta da 17 membri: sei capocuochi, due pasticcieri-confettieri e un sommelier, tutti insigniti del «Merito Culinario Svizzero», nonché otto esperti del gusto o giornalisti del settore gastronomico, provenienti da almeno tre delle principali regioni linguistiche del Paese.

Sono coperte unicamente le spese di viaggio e di alloggio dei membri della Giuria.

ARTICOLO 6 – PROCEDURA

La Giuria del «Merito Culinario Svizzero» si organizza liberamente. Elegge il proprio presidente tra i suoi membri cuochi.

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

La Giuria si riunisce per una giornata nel mese di gennaio, di norma a Montreux, e decide sulla base dei dossier predisposti dalla segreteria dell'associazione.

[1] **I termini utilizzati nel presente statuto sono al maschile e si riferiscono a persone di ogni genere. Si precisa inoltre che il testo in lingua francese fa fede.**

ARTICOLO 7 – FUNZIONAMENTO DELLA GIURIA

Le decisioni sono adottate di norma per consenso. Qualora i membri della Giuria debbano procedere a una votazione, questa si svolge a scrutinio segreto e le decisioni sono adottate a maggioranza semplice. In caso di parità, prevale il voto del presidente.

Per favorire la serenità delle discussioni e la ricerca del consenso, non si redigono verbali né si prendono appunti durante la seduta.

I membri della Giuria sono tenuti al segreto sulle deliberazioni.

ARTICOLO 8 – PROCEDURA DI SELEZIONE

Di norma, la Giuria decide in piena autonomia sulla base delle proposte dei propri membri.

ARTICOLO 9 – DECISIONE DELLA GIURIA

Le richieste che non rispettano i limiti dell'attività dell'associazione o che non soddisfano le condizioni stabilite non sono prese in considerazione.

La Giuria è autonoma nelle proprie decisioni, che non possono essere oggetto di ricorso né di scambi di corrispondenza.

ARTICOLO 10 – REGISTRO DEI PREMIATI E COMUNICAZIONE

L'associazione tiene un registro dei premiati. Adotta le misure atte a promuovere tale elenco.

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

ARTICOLO 11

In base a una decisione del Comitato dell'associazione, i primi otto membri della Giuria che rappresentano le professioni di capocuoco e di pasticciere-confettiere ricevono il «Merito Culinario Svizzero» nel corso di una cerimonia presieduta da un rappresentante del Consiglio federale.