



IL FORCHETTIERE
GIORNALISMO D'ASSAGGIO

Awards

Regolamento

Art. 1 – Il premio

Il “Forchettiere Awards” (di seguito semplicemente “Awards”) è premio suddiviso in **13 categorie** organizzato dalla redazione dell'omonima testata di informazione gastronomica e volto a premiare i rappresentanti della ristorazione, nel senso più ampio del termine, nel panorama fiorentino.

Art. 2 – Le categorie

Ogni categoria, a esclusione del “personaggio emergente”, comprende una lista di 12 nomination scelte dalla redazione del Forchettiere sulla base del prestigio, dell'importanza e della qualità espressa dai locali. Dall'edizione 2022 sono aggiunti 5 premi relativi alla Toscana, più altri premi speciali a discrezione della redazione, assegnati in numero non superiore a cinque per ogni anno.

Le categorie previste sono:

- Miglior ristorante Firenze
- Miglior ristorante fine dining
- Miglior ristorante provincia di Firenze
- Miglior pizzeria Firenze
- Miglior cocktail bar Firenze
- Miglior street food Firenze
- Miglior gelateria Firenze
- Miglior trattoria tradizionale Firenze
- Miglior ristorante cucina internazionale Firenze
- Miglior pasticceria Firenze
- Miglior nuova apertura Firenze (avvenuta nell'anno solare precedente)
- Personaggio emergente
- Miglior ristorante Toscana
- Miglior pizzeria Toscana
- Miglior street food Toscana
- Miglior cocktail bar Toscana
- Miglior food experience Toscana
- Piatto dell'anno
- Miglior ristorante green
- Premio alla carriera

Art. 3 – Le giurie

Gli Awards si dividono in due momenti: una duplice votazione online – da un lato una **giuria tecnica** anonima formata da circa 70 addetti ai lavori (giornalisti, chef stellati, blogger, opinion leader, direttori d'hotel, F&B manager, fotografi, rappresentanti delle associazioni di categoria e delle istituzioni, nominati dalla redazione del Forchettiere) dall'altra una giuria popolare formata dal pubblico di lettori del Forchettiere.it – da cui uscirà una cinquina di finalisti. Per motivi di opportunità, trasparenza e correttezza, i nomi della giuria tecnica non sono, né lo saranno in un secondo momento, resi pubblici. Ciò non toglie che ognuno di essi sia libero di comunicare la propria partecipazione nelle forme che ritiene più opportune, purché non pregiudichino il regolare andamento delle votazioni.

Art. 4 – Preferenze e peso delle giurie

Sia nella giuria popolare che nel panel tecnico, ogni giurato può esprimere fino a **3 preferenze** per categoria. La giuria tecnica peserà per il 60%, quella popolare per il 40%. La scelta di ponderare il voto della giuria tecnica e popolare risponde all'evidente necessità di evitare vantaggi ingiusti per chi fosse particolarmente "popolare" o in grado di muovere reti social particolarmente efficaci. Ecco perché si può votare **solo una volta** da ogni device. A ogni indirizzo IP corrisponde una sola votazione. La redazione del Forchettiere si riserva di sanzionare eventuali comportamenti scorretti.

Art. 5 - Incandidabilità

Alla luce di favorire il turnover dei locali, ognuno dei vincitori nelle rispettive categorie diventa automaticamente **non candidabile** nelle due edizioni successive degli "Awards", ma un suo rappresentante acquisisce per quelle due stesse edizioni il diritto a entrare nel panel tecnico giudicante. Inoltre l'assenza dell'**Enoteca Pinchiorri** tra i locali candidabili risponde a una scelta precisa, poiché l'assoluta eccellenza e "storicità" riconosciuta al locale di via Ghibellina renderebbe ingiusto e obiettivamente inopportuno ogni confronto con altri ristoranti.

Art. 6 – Conflitti di interesse

Alla luce della composizione del panel tecnico, è possibile che alcuni dei giurati possano avere interessi particolari. Ebbene, il contributo di ogni voto tecnico pesa per 1/70 che diventa 1/210 (ossia 0,0047%) sul totale, considerando la possibilità di esprimere 3 preferenze. In questo modo, il peso di ogni voto si "diluisc" nel campione, in modo da rendere impossibile sostenere che qualsivoglia giurato abbia potuto influire sulla correttezza delle operazioni. Per lo stesso motivo, il fatto che ogni chef stellato sia presente in giuria rende di fatto nullo ogni potenziale vantaggio. Ciò vale anche per qualsiasi altro membro della giuria che, per un motivo o un altro, abbia un interesse specifico potenzialmente conflittuale con i criteri di un'obiettiva votazione: il suo giudizio "conflittuale" potrà incidere soltanto per una quota infinitesimale.

Art. 7 – Calcolo del punteggio

Al termine del periodo di votazione, la redazione del Forchettiere attribuisce 12 punti al primo classificato, 11 al secondo, 10 al terzo e così via fino a dare un solo punto al 12°. A quel punto si moltiplica quel punteggio per 0,6 nel caso della giuria tecnica e per 0,4 nel caso della giuria popolare, ottenendo un coefficiente numerico che va da un minimo di 1 (12° posto in ambo le giurie) a un massimo di 12 (1° posto in ambo le giurie). Quel numero dà la classifica finale, indicando finalisti e vincitore. Ecco i coefficienti:

giuria popolare	giuria tecnica
4,8	7,2
4,4	6,6
4	6
3,6	5,4
3,2	4,8
2,8	4,2
2,4	3,6
2	3
1,6	2,4
1,2	1,8
0,8	1,2
0,4	0,6

Art. 8 – I vincitori

Durante la cerimonia di premiazione, i cinque finalisti di ogni categoria riceveranno un certificato, così come il vincitore. A quest'ultimo verrà consegnato anche un trofeo. Certificati e trofeo potranno essere esposti all'interno del locale, nei modi che ognuno riterrà opportuni.

Firenze, 17 gennaio 2023

Il direttore del Forchettiere.it

