



Regolamento FORCHETTIERE AWARDS TOSCANA

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. Sono inoltre assegnate **4 categorie** relative alla Toscana, più altri premi speciali a discrezione della redazione, in numero non superiore a sette per ogni anno. Sono inoltre assegnati il premio “People’s Choice” e “Jury’s Choice” alle strutture che ottengono il numero più alto di voti rispettivamente dalla giuria popolare e da quella tecnica.

Art. 2 – Le categorie

Ogni categoria comprende una lista di 12 nomination scelte dalla redazione del Forchettiere. Le shortlist non nascono da autocandidature né da automatismi, ma da un lavoro continuativo di osservazione, frequentazione e racconto del territorio. Qualità della proposta, coerenza del progetto, continuità nel tempo, rilevanza nel contesto cittadino o regionale sono gli elementi che guidano questo lavoro. Nessun singolo criterio è decisivo da solo, conta piuttosto l'equilibrio complessivo.

Le categorie previste sono:

- Miglior ristorante di Firenze
- Miglior ristorante fine dining di Firenze
- Miglior ristorante provincia di Firenze
- Miglior ristorante d'hotel di Firenze
- Miglior pizzeria di Firenze
- Miglior cocktail bar di Firenze
- Miglior street food di Firenze
- Miglior gelateria di Firenze
- Miglior cucina tradizionale di Firenze
- Miglior cucina internazionale di Firenze
- Miglior pasticceria di Firenze
- Miglior nuova apertura di Firenze (avvenuta nell'anno solare precedente)
- Miglior bottega o gastronomia di Firenze
- Miglior ristorante della Toscana
- Miglior pizzeria della Toscana
- Miglior cocktail bar della Toscana
- Miglior cucina d'agriturismo della Toscana



Art. 3 – Le giurie

Gli Awards si dividono in due momenti: una duplice votazione online – da un lato una **giuria tecnica** formata da circa 50 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 sulla base dell'autorevolezza e di una conclamata conoscenza del tessuto ristorativo) dall'altra una giuria popolare formata dal pubblico di lettori del Forchettiere.it – da cui uscirà una cinquina di finalisti. Per motivi di trasparenza, al termine delle votazioni i nomi della giuria tecnica saranno resi pubblici. Non saranno ovviamente resi pubblici i relativi voti espressi, raccolti attraverso una piattaforma indipendente, nella quale le preferenze sono impossibili da modificare. Dalla giuria tecnica sono esclusi i redattori e i collaboratori della testata "Il Forchettiere".

Art. 4 – Preferenze e peso delle giurie

Nella giuria popolare, ogni votante può esprimere fino a **3 preferenze** per categoria. Nel panel tecnico, invece, ogni giurato dovrà compilare una scheda con una serie di parametri, corrispondenti ai criteri di votazione precedentemente 'garantiti' da una figura terza di chiara fama nel relativo settore. 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. Nello specifico, durante il mese di votazione la redazione effettua controlli anti-frode e può decidere di annullare voti non conformi (VPN/proxy/datacenter, duplicazioni, pattern anomali) al fine di garantire correttezza: si annullano i voti provenienti da blocchi IP con comportamento anomalo incompatibile con votazione organica, cioè subnet /24 con volume elevato e concentrazione estrema su un singolo esercizio (per esempio ≥ 50 voti nello stesso /24 e $\geq 98\%$ sulla stessa preferenza), oppure IP classificati come datacenter/proxy/VPN da un provider di IP intelligence.

Art. 5 – Incandidabilità

Alla luce di favorire il turnover dei locali, ognuno dei vincitori nelle rispettive categorie diventa automaticamente **non candidabile** nelle quattro edizioni successive degli "Awards", ma un suo rappresentante acquisisce per quelle stesse edizioni il diritto a entrare nel panel tecnico giudicante e consegnare il premio al vincitore dell'anno successivo. 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 1/150 (ossia 0,006%) sul totale, considerando la possibilità di esprimere 3 preferenze. In questo modo, il peso di ogni voto si "diluiscie" nel campione, in modo da rendere impossibile sostenere che qualsivoglia giurato abbia



potuto influire sulla correttezza delle operazioni. 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 2026

Il direttore del Forchettiere.it



Il Forchettiere S.a.s.
di Marco Gemelli
via San Jacopino, 14 - 50144 Firenze
P.IVA 07080720480
m.gemelli@arubapec.it