

BASES DE PARTICIPACIÓN

Concurso de Reganyaes del Ayuntamiento de Alzira “D'Alzira, La REGANYÀ”

1.- OBJETIVO

Con el objetivo de poner en valor nuestros productos, pero también potenciar nuestro comercio y gastronomía, así como el trabajo de los profesionales panaderos de nuestra ciudad, desde la Concejalía de Desarrollo Económico, Trabajo, Comercio y Proyectos Europeos, junto con el Gremio de Panaderos, inició en 2016 la campaña “D'Alzira, La REGANYÀ”.

La Reganyà es un dulce tradicional de origen humilde que combina la mona de Pascua con la calabaza y ha sido elegido por el Gremio de Panaderos para ser un producto singular en Alzira.

“D'Alzira, La REGANYÀ”, se presentó en la Casa de la Cultura de Alzira el 6 de julio de 2016, la marca que nace de la cooperación entre el Gremio de Panaderos y el Ayuntamiento de Alzira, a través de la Agencia IDEA, pretende distinguir y poner en valor los productos elaborados en la localidad. Desde que se empezó la campaña se han llevado a cabo toda una serie de acciones promocionales como el proyecto “D'Alzira, La Reganyà. I a l'Escola la Tastaràs”, con el cuento “D'Alzira, La Reganyà”, el concurso de dibujo “L'Art de la Reganyà” así como, presencia en actos festivos, en FITUR, y degustaciones en diferentes actos institucionales.

La realización del presente concurso forma parte de este conjunto de acciones de divulgación y tiene como objetivo contribuir al hecho que “D'Alzira, La REGANYÀ” sea referente entre los dulces típicos valencianos, además de hacer un reconocimiento público al oficio de panadero.

2.- HISTORIA DE LA REGANYÀ

Son muchos los dulces elaborados tradicionalmente en nuestra ciudad, y unos cuantos de ellos que tienen como ingrediente fundamental la calabaza, como los buñuelos o el arnadí, pero es sin duda la “Reganyà”, elaborada con esta dulce hortaliza, y el más particular y propio por tradición e historia de los elaborados en los hornos de Alzira.

Cómo es muy sabido muchos de los dulces tradicionales valencianos que contienen miel,



semillas, azúcar de caña, canela, calabaza, frutos secos (como las almendras), tienen un origen claramente musulmán.

Esta herencia cultural del reino musulmán de Valencia y de su pervivencia en el posterior Reino de Valencia cristiano, con la consiguiente cristianización afectó a todas las costumbres y tradiciones dejando a nuestra gastronomía improntas dulces como la “Reganyà”. Como hemos dicho la conquista cristiana consiguió la integración de estos valencianos de cultura y religión musulmana y esta convivencia supuso la permeabilidad de costumbres y tradiciones entre cristianos y musulmanes, hasta su expulsión de la península en 1609.

Se sabe que la expulsión urdida por Felipe III fue masiva, pero algunos de ellos, bien pocos eso sí, los más pequeños y niños, se quedaron a escondidas como “esclavos” en las casas cristianas, haciendo los trabajos de la casa que los amos cristianos no hacían, como por ejemplo cocinar, y quizás esté aquí el origen y el mantenimiento de nuestro producto, puesto que sobre todo la reganyà se ha elaborado, desde tiempos inmemoriales en las casas particulares de Alzira, donde se manufacturaba y a continuación se llevaba a los hornos para cocerla, normalmente en las fechas más señaladas y cristianas del año como Navidad y Pascua.

Actualmente la “Reganyà” ha pasado de elaborarse en las casas de forma tradicional a los Hornos Tradicionales del pueblo con la receta transmitida de generación en generación. Hay que decir que este origen totalmente popular ha hecho de la “Reganyà” un producto con algunas pequeñas variaciones, cuestión de gustos y costumbres familiares o de los mismos panaderos.

En Alzira la variación que la hace particular y única es un ingrediente fundamental: la calabaza. A los productos básicos para hacer la coca como huevos, óleo, harina y azúcar, se añade esta hortaliza esencial y característica de la “Reganyà de Alzira”, tostada y escurrida, la cual tiene que ocupar el 50% en proporción de los ingredientes que la componen. Y será, pues, la calidad de la calabaza la que le dará a la coca el sabor, color y olor tan característico y especial.

Desde nuestro gremio se ha impulsado la elaboración de este producto tradicional y ha convocado un concurso entre los hornos tradicionales de la ciudad para determinar la mejor “Reganyà de Alzira”.

3.-PARTICIPANTES

Podrán participar en las categorías “tradicional y/o fusión” todos los panaderos, tanto de Alzira como otras localidades, siempre que lo acreditan por medio del Modelo 036 o 037 de Hacienda, donde figura que el concursante está de alta en esta actividad.

Podrá participar en la categoría “amateur” toda aquella persona, tanto de Alzira como otras localidades, aficionada o que tenga como hobby la elaboración de Reganyà.

Las inscripciones se realizarán a través del formulario que encontrarán en la web de La Reganyà: www.idea-alzira.com/concurso-reganya-, en las Oficinas de IDEA o en el Gremio de Panaderos de Alzira, hasta el **28 de marzo de 2023**.

4.- FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

EL Concurso tendrá lugar el jueves, **30 de marzo de 2023**, a las 18:00 horas, en la **Plaza Mayor** de Alzira.

5.- CONDICIONES DE LA ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

La elaboración de La Reganyà por parte de cada concursante será libre, pero el **peso en crudo de la masa tendrá que ser de 400 gramos**.

Respecto a la presentación del producto al concurso, habrá tres categorías:

- 1) **REGANYÀ TRADICIONAL:** donde todas las reganyàs mantendrán la forma clásica de la reganyà, según imagen.



Aquel participante que no presente la reganyà en la forma establecida anteriormente será descalificado, en esta categoría.

- 2) **REGANYÀ FUSIÓN:** donde la innovación e invención en el diseño, formato e ingredientes, (siempre manteniendo los ingredientes de la reganyà) es libre, pudiendo presentar cualquier tipo de postre, fusionado con otros ingredientes.
- 3) **REGANYÀ AMATEUR:** donde todas las reganyàs mantendrán la forma clásica e ingredientes de la reganyà tradicional.

Los panaderos podrán presentarse a las dos categorías “tradicional y/o fusión”, pudiendo obtener premio en las dos categorías.

Cada participante tendrá que presentar 2 Reganyàs, una para el jurado y otra para la degustación del público asistente.

Las Reganyàs que se presentan a concurso tendrán que ir acompañadas de un sobre cerrado (proporcionado por la organización) que contenga los datos identificativos de la persona concursante en su interior (nombre, apellidos, en su caso, nombre del horno, dirección y teléfono) y la receta con los ingredientes utilizados.

El sobre será entregado a la organización la cual, y en presencia de la persona concursante, se le asignará el mismo número de participación que la Reganyà presentada a concurso.

6.- PREMIOS

La dotación de los premios del concurso estará financiada por el Ayuntamiento de Alzira y será la siguiente:

Premio a la categoría Reganyà Tradicional:

Primer premio.- 300 €

Segundo premio.- 150 €

Tercer premio.- 100 €

Premio a la categoría Reganyà Fusión: 300 €

Premio a la categoría Reganyà Amateur: 150 €

La forma de pago de los premios será mediante la Tarjeta de Alzira.

7.- CUANTÍA TOTAL MÁXIMA DE LAS SUBVENCIONES CONVOCADAS

Los premios otorgados lo serán dentro de los límites presupuestarios con cargo a la aplicación presupuestaria 2416 4800 «Premios concurso Reganyà», del correspondiente ejercicio presupuestario. Serán compatibles con otras subvenciones o ayudas de cualquier otra entidad o institución, y el importe de estas en ningún caso podrá ser de tal cuantía que, aisladamente o en concurrencia con subvenciones o ayudas de otras administraciones públicas o de entes públicos o privados, supere el coste de la actividad a desarrollar por el beneficiario.

8.- JURADO

El jurado del concurso estará formado por los siguientes miembros:

1. Representante de la Comunidad educativa.
2. Representante de la Junta Local Fallera.
3. Representante de los Hosteleros.
4. Representante de la Coordinadora de Fiestas de Barrio.
5. Representante de IDEA.
6. Representante de la Junta de Hermandades.
7. Pastelero, panadero o cocinero de renombre.

El fallo del jurado será inapelable.

9.- ACEPTACIÓN

La participación en este concurso supone la total aceptación de las presentes bases.

Cualquier incidencia no prevista en las presentes bases será resuelta por los miembros del jurado.

10.- PUBLICACIÓN

La presente convocatoria será publicada en la página web municipal.

El extracto de la convocatoria de este concurso se publicará en el Boletín Oficial de la Provincia de Valencia.