

BASES DE PARTICIPACIÓ

Concurs de Reganyaes de l'Ajuntament d'Alzira "D'Alzira, La REGANYÀ"

1. OBJECTIU

Amb l'objectiu de posar en valor els nostres productes, però també potenciar el nostre comerç i gastronomia, així com el treball dels professionals forners de la nostra ciutat, des de la Regidoria de Desenvolupament Econòmic, Treball i Projectes Europeus, juntament amb el Gremi de Forners, inicià en 2016 la campanya "D'Alzira, La REGANYÀ".

La Reganyà és un dolç tradicional d'origen humil que combina la mona de Pasqua amb la carabassa i ha sigut elegit pel Gremi de Forners per ser un producte singular a Alzira.

"D'Alzira, La REGANYÀ", es va presentar en la Casa de la Cultura d'Alzira el 6 de juliol de 2016, la marca que naix de la cooperació entre el Gremi de Forners i l'Ajuntament d'Alzira, a través de l'Agència IDEA, pretén distingir i posar en valor els productes elaborats en la localitat. Des que s'encentà la campanya s'han portat a terme tota una sèrie d'accions promocionals com el projecte "D'Alzira, La Reganyà. I a l'Escola la Tastaràs", amb el conte "D'Alzira, La Reganyà", el concurs de dibuix "L'Art de la Reganyà" així com, presència en actes festius, en FITUR, i degustacions en diferents actes institucionals.

La realització del present concurs forma part d'este conjunt d'accions de divulgació i té com objectiu contribuir al fet que "D'Alzira, La REGANYÀ" siga referent entre els dolços típics valencians, a més de fer un reconeixement públic a l'ofici de forner.

2. HISTÒRIA DE "LA REGANYÀ"

Són molts els dolços elaborats tradicionalment a la nostra ciutat, i uns quants d'ells que tenen com a ingredient fonamental la carabassa, com els bunyols o l'arnadí, però és sens dubte la "Reganyà", elaborada amb esta dolça hortalissa, i el més particular i propi per tradició i història dels elaborats als forns d'Alzira.

Com és ben sabut molts dels dolços tradicionals valencians que contenen mel, llavorettes, sucre de canya, canella, carabassa, fruita seca (com les ametles), tenen un origen clarament musulmà.

Esta herència cultural del regne musulmà de València i de la seua pervivència en el posterior Regne de València cristià, amb la



conseguint cristianització afectà a tots els costums i tradicions deixant a la nostra gastronomia empremtes tan dolces com la “Reganyà”. Com hem dit la conquesta cristiana aconseguí la integració d'estos valencians de cultura i religió musulmana i esta convivència va suposar la permeabilitat de costums i tradicions entre cristians i musulmans, fins a la seua expulsió de la península l'any 1609.

Es sap que l'expulsió ordida per Felip III fou massiva, però alguns d'ells, ben pocs això sí, els més xicons i xiquets, es quedaren d'amagat com a “esclaus” a les cases cristianes, fent les faenes de la casa que els amos cristians no feien, com per exemple cuinar, i potser estiga ací l'origen i el manteniment del nostre producte, ja que sobretot la reganyà s'ha elaborat, des de temps immemorials en les cases particulars d'Alzira, on es manufacturava i en acabant es duia als forns per coure-la, normalment en les dates més assenyalades i cristianes de l'any com Nadal i Pasqua.

A hores d'ara la “Reganyà” ha passat d'elaborar-se en les cases de forma tradicional als Forns Tradicionals del poble amb la recepta transmesa de generació a generació. Cal dir que este origen totalment popular ha fet de la “Reganyà” un producte amb algunes xicotetes variacions, qüestió de gustos i costums familiars o dels mateixos forners.

A Alzira la variació que la fa particular i única és un ingredient fonamental: la carabassa. Als productes bàsics per a fer la coca com ous, oli, farina i sucre, s'afegeix esta hortalissa essencial i característica de la “Reganyà d'Alzira”, torrada i escorreguda, la qual ha d'ocupar el 50% en proporció dels ingredients que la componen. I serà, doncs, la qualitat de la carabassa la que li donarà a la coca el sabor, color i olor tan característic i especial.

Des del nostre gremi s'ha impulsat l'elaboració d'este producte tradicional i ha convocat un concurs entre els forns tradicionals de la ciutat per a determinar la millor “Reganyà d'Alzira”.

3. PARTICIPANTS

Podran participar a les categories “tradicional i/o fusió” tots els forners, tant d'Alzira com d'altres localitats, sempre que ho acrediten per mitjà del Model 036 o 037 d'Hisenda, on figure que el concursant està d'alta en esta activitat.

Podrà participar a la categoria “amateur” tota aquella persona, tant d'Alzira com d'altres localitats, aficionada o que tinga com a hobby l'elaboració de Reganyà.

Les inscripcions es realitzaran a través del formulari que trobaran a la web de La Reganyà: www.idea-alzira.com/concursreganya, en les Oficines d'IDEA o en el Gremi de Forners d'Alzira, fins el 19 de març de 2024.

4.- DATA I LLOC DE CELEBRACIÓ DEL CONCURS

EL Concurs tindrà lloc el dijous, **21 de març de 2024**, a les 18:00 hores, a la **Plaça Major** d'Alzira.

5.- CONDICIONS DE L'ELABORACIÓ I PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE

L'elaboració de La Reganyà per part de cada concursant serà lliure, però el **pes en cru de la massa haurà de ser de 400 grams**.

Respecte a la presentació del producte al concurs, hi haurà tres categories:

- 1) **REGANYÀ TRADICIONAL:** on totes les reganyaes mantindran la forma clàssica de la reganyà, segons imatge.



Aquell participant que no presente la reganyà en la forma establida anteriorment serà descalificat, en esta categoria.

- 2) **REGANYÀ FUSIÓ:** on la innovació i invenció en el disseny, format i ingredients, (sempre mantenint els ingredients de la reganyà) és lliure, podent presentar qualsevol tipus de postre, fusionat amb altres ingredients.
- 3) **REGANYÀ AMATEUR:** on totes les reganyaes mantindran la forma clàssica i ingredients de la reganyà tradicional.

Els forners podran presentar-se a les dos categories "tradicional i/o fusió", podent obtindre premi en les dos categories.

Cada participant haurà de presentar 2 Reganyaes, una per al jurat i altra per a la degustació del públic assistent.

Les Reganyaes que es presenten a concurs hauran d'anar acompanyades d'un sobre tancat (proporcionat per l'organització) que continga les dades identificatives de la persona concursant en el seu interior (nom, cognoms, en el seu cas, nom del forn, adreça i telèfon) i la recepta amb els ingredients utilitzats.

El sobre serà entregat a l'organització al qual, i en presència de la persona concursant, se li assignarà el mateix nombre de participació que la Reganyà presentada a concurs.

6.- PREMIS

La dotació dels premis del concurs estarà finançada per l'Ajuntament d'Alzira i serà la següent:

Premi a la categoria Reganyà Tradicional:

Primer premi.-	300 €
Segon premi.-	150 €
Tercer premi.-	100 €

Premi a la categoria Reganyà Fusió: 300 €

Premi a la categoria Reganyà Amateur: 150 €

La forma de pagament dels premis serà mitjançant la Targeta d'Alzira.

7.- QUANTIA TOTAL MÀXIMA DE LES SUBVENCIONS CONVOCADES

Els premis atorgats ho seran dins dels límits pressupostaris amb càrrec a l'aplicació pressupostària 2416 48000 «Premis concurs Reganyà», del corresponent exercici pressupostari. Seran compatibles amb altres subvencions o ajudes de qualsevol altra entitat o institució, i l'import d'estes en cap cas podrà ser de tal quantia que, aïlladament o en concurrència amb subvencions o ajudes d'altres administracions públiques o d'ens públics o privats, supere el cost de l'activitat a desenvolupar pel beneficiari.

8.- JURAT

El jurat del concurs estarà format pels següents membres:

1. Representant de la Comunitat educativa.
2. Representant de la Junta Local Fallera.
3. Representant dels Hostalers.
4. Representant de la Coordinadora de Festes de Barri.
5. Representant d'IDEA.
6. Representant de la Junta de Germandats.
7. Pastisser, Forner o cuiner de renom.

La fallada del jurat serà inapel·lable.

9.- ACCEPTACIÓ

La participació en este concurs suposa la total acceptació de les presents bases.

Qualsevol incidència no prevista en les presents bases serà resolta pels membres del jurat.

10.- PUBLICACIÓ

La present convocatòria serà publicada en la pàgina web municipal.

L'extracte de la convocatòria d'este concurs es publicarà en el Butlletí Oficial de la Província de València.

GEMMA ALÓS SOSPEDRA

Fecha firma: 14/03/2024 9:49:51 CET

REGIDORA

AJUNTAMENT D'ALZIRA