

## **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 promoció econòmica i ocupació, juntament amb el Gremi de Forners, s'inicia en 2016 la campanya de promoció de 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, jornades gastronòmiques, presència en actes festius, presentació del producte a 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 consegüent 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.

Se 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 potsèr 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 “reganya” 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 “reganya” 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 “reganya 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 “reganya d’Alzira”.

### **3. PARTICIPANTS**

Podran participar tots els forners, tant d’Alzira com d’altres localitats, sempre que ho acrediten per mitjà del Model 036 d’Hisenda, on figure que el concursant està d’alta en esta activitat.

Les inscripcions es realitzaran a través del formulari que trobaran a la web [www.idea-alzira.com](http://www.idea-alzira.com) o en el Gremi de Forners d’Alzira, **fins el 3 d’abril de 2017**.

### **4.- DATA I LLOC DE CELEBRACIÓ DEL CONCURS**

EL Concurs tindrà lloc el dijous, **6 d’abril de 2017**, 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 350 grams**.

El producte es courà en el lloc del concurs, on l'organització proporcionarà el forn per a que tots els participants puguin finalitzar les seues elaboracions. Cada participant haurà de presentar 2 Reganyaes.

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, 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:

<b>Primer premi.-</b>	300 €
<b>Segon Premi.-</b>	150 €
<b>Tercer Premi.-</b>	100 €

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

## **7.- JURAT**

El jurat del concurs estarà format pels següents membres:

1. Representant de la Comunitat educativa.
2. Representant del 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.

La fallada del jurat serà inapel·lable

## **8.- 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.

Alzira, a 28 de març de 2017

EL REGIDOR DE PROMOCIÓ ECONÒMICA I OCUPACIÓ

Signat: IVAN MARTÍNEZ ARAQUE

