

La Secretaria de l'Ajuntament d'Alzira

CERTIFICA:

Que la Junta de Govern Local, en la sessió celebrada el dia 13/03/2024, va adoptar l'acord següent:

7.- 1401/2024 - ÀREA DE DESARROLLO ECONÓMICO, TRABAJO, COMERCIO Y PROYECTOS EUROPEOS. APROVACIÓ DE LES BASES DE PARTICIPACIÓ DEL VI CONCURS DE LA REGANYÀ DE L'AJUNTAMENT D'ALZIRA 2024.

ANTECEDENTES

1. El Pleno del Ayuntamiento de Alzira, en la sesión celebrada el día 29 de enero de 2020, ha aprobado definitivamente la Ordenanza General de Subvenciones del Ayuntamiento de Alzira, que contiene las bases reguladoras del procedimiento para la concesión de subvenciones por este Ayuntamiento, y el texto íntegro de la misma ha sido publicado en el Boletín Oficial de la Provincia de Valencia núm. 29, de fecha 12 de febrero de 2020.
2. Por el Servicio de Promoción Económica, Trabajo, Comercio y Proyectos Europeos se ha presentado con fecha 4 de marzo de 2024 propuesta de "Convocatoria del VI Concurso de la Reganyà del Ayuntamiento de Alzira 2024".
3. Se ha emitido informe jurídico por la Jefa del Servicio de Promoción Económica, Trabajo, Comercio y Proyectos Europeos de fecha 1 de marzo de 2024.
4. Consta en el expediente informe-propuesta emitido por el Servicio de Desarrollo Económico, Trabajo, Comercio y Proyectos Europeos.

LEGISLACIÓN APLICABLE

- I.- Los artículos 18, apartados 1 y 2, 20, apartado 8 a) y 23 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, sobre la convocatoria y publicidad de las subvenciones.
- II. El Capítulo Segundo del Título Segundo de la Ordenanza General de Subvenciones del Ayuntamiento de Alzira, que regula la convocatoria de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva.
- III.- El Real Decreto 130/2019, de 8 de marzo, por el cual se regula la Base de Datos Nacional de Subvenciones y la publicidad de las subvenciones y el resto de ayudas públicas.
- IV.- La Resolución de 15 de junio de 2020, de la Intervención General de la Administración del Estado, por la cual se regula el proceso de registro y publicación de

convocatorias de subvenciones y ayudas en el Sistema Nacional de Publicidad de Subvenciones.

V. El artículo 10.4 de la Ley General de Subvenciones establece que la competencia para conceder subvenciones en las corporaciones locales corresponde a los órganos que tengan atribuidas tales funciones en la legislación de régimen local.

El artículo 21.1 s) de la Ley 7/1985, de 2 abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, establece que corresponde al alcalde las atribuciones que la legislación del Estado o de las comunidades autónomas asignen al municipio y no atribuyan a otros órganos municipales.

El órgano competente para la aprobación de esta convocatoria es la Junta de Gobierno Local, por delegación del Alcalde efectuada mediante Decreto número 1681/2023, de fecha 26 de junio de 2023, por el cual se delegan en la Junta de Gobierno Local las atribuciones que en virtud del art. 21.3 de la Ley 7/1985, de 2 de Abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, corresponden inicialmente al Alcalde

Visto el informe de Intervención de fecha 4 de marzo de 2024, sobre la existencia de consignación presupuestaria, en la aplicación presupuestaria 2416 22613 / 2416 48000 "D'Alzira, La Reganyà / Premis concurs Reganyà", retención núm. 2.2024.1.02262 Premis VI Concurs Reganyaes.

Y considerando el que dispone el Decreto de Alcaldía núm. 1681/2023 de fecha 26 de Junio de 2023, modificado por el decreto 1698/2023, de 29 de junio, por el tenor del cual se delegan en la Junta de Gobierno Local las atribuciones que a virtud del arte. 21.3 de la Ley 7/1985, de 2 de Abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, corresponden inicialmente al Alcalde.

La Junta de Gobierno Local, tras deliberación y por unanimidad, ACUERDA:

PRIMERO.- Aprobar las bases de participación que regirán el VI Concurso de Reganyaes del Ayuntamiento de Alzira "D'Alzira, La REGANYÀ" 2024, con sujeción a las siguientes estipulaciones:

CONVOCATORIA DEL VI CONCURSO DE LA REGANYÀ DEL AYUNTAMIENTO DE ALZIRA "D'Alzira, La REGANYÀ" 2024

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".

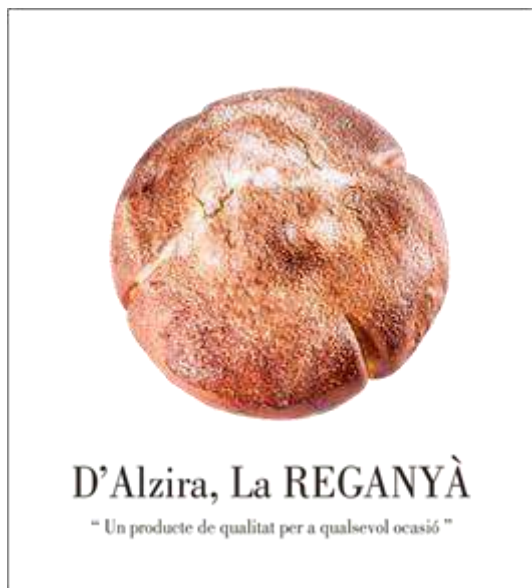
La Reganyà es un dulce tradicional de origen humilde que combina la mona de Pascua con la calabaza y ha sido elegida por el Gremio de Panaderos para ser un producto singular a Alzira.

"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 comenzó la campaña se han llevado a cabo toda una serie de acciones promocionales como el proyecto "D'Alzira, La Reganyà. Y en la Escuela la Probarás", con el cuento "D'Alzira, La Reganyà", el concurso de dibujo "El Arte 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, semillitas, 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 huellas tan dulces como la "Reganyà". Cómo 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 el año 1609.

Se sabe que la expulsión urdida por Felipe III fue masiva, pero algunos de ellos, bien pocos eso sí, los más adolescentes y niños, se quedaron escondidos 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 posteriormente 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, aceite, 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 de otras localidades, siempre que lo acreditan por medio del Modelo 036 de Hacienda, donde figure que el concursante está dado de alta en esta actividad.

Podrá participar en la categoría "amateur" toda aquella persona, tanto de Alzira como de 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 19 de marzo de 2024.**

4.- FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

El Concurso tendrá lugar el jueves, **21 de marzo de 2024**, 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, habrán tres categorías:

- 1) REGANYÀ TRADICIONAL: donde todas las reganyaes mantendrán la forma clásica de la reganyà, según la 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 reganyaes 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 Reganyaes, una para el jurado y otra para la degustación del público asistente.

Las Reganyaes 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 al 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 48000 «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 Hostaleros.
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.

SEGUNDO.- Aprobar el extracto de las bases de participación que regirán el VI Concurso de Reganyaes del Ayuntamiento de Alzira "De Alzira, La REGANYÀ" 2024, para su remisión a la Base de Datos Nacional de Subvenciones (BDNS) y su posterior publicación en el Boletín Oficial de la Provincia de Valencia.

Extracto del acuerdo de la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Alzira, por el cual se convoca el "VI CONCURSO DE LA REGANYÀ DEL AYUNTAMIENTO DE ALZIRA, "De Alzira, La REGANYÀ" 2024.

De conformidad con lo previsto en los artículos 17.3.b y 20.8.a de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se publica el extracto de la convocatoria el texto completo de la cual puede consultarse en la Base de Datos Nacional de Subvenciones (<http://www.pap.minhap.gob.es/bdnstrans/index>)

**PROPUESTA CONVOCATORIA DEL
VI CONCURSO DE LA REGANYÀ DEL AYUNTAMIENTO DE ALZIRA
"D'Alzira, La REGANYÀ" 2024**

1. OBJECTIVO

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 Promoción Económica, Trabajo, Comercio y Proyectos Europeos, junto con el Gremio de Panaderos, inició en 2016 la campaña "D'Alzira, La REGANYÀ".

La realización del presente concurso forma parte de un 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. PARTICIPANTES

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

Podrá participar en la categoría "amateur" toda aquella persona, tanto de Alzira como de 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: <https://www.idea-alzira.com/concurso-reganya->, en las **Oficinas de IDEA o en el Gremio de Panaderos de Alzira, hasta el 19 de marzo de 2024.**

3.- FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

El Concurso tendrá lugar el jueves, **21 de marzo de 2024**, a las 18:00 horas, en la **Plaza Mayor** de Alzira.

4.- 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 reganyaes mantendrán la forma clásica de la reganyà, según la 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 reganyaes 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 Reganyaes, una para el jurado y otra para la degustación del público asistente.

5.- 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.

6.- CUANTÍA TOTAL MÁXIMA DE LAS SUBVENCIONES CONVOCADAS

Los premios otorgados lo serán dentro de los límites presupuestarios con cargo a la aplicación presupuestaria 2416 48000 «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.

7.- 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 Hostaleros.
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.

8.- 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.

TERCERO.- Subministrar a la Base de Datos Nacional de Subvenciones el texto de la convocatoria, el extracto de la convocatoria, y los datos estructurados de la convocatoria, conforme a lo dispuesto en el artículo cuarto de la referida Resolución de 15 de junio de 2020.

CUARTO.- Dar traslado del acuerdo a adoptar al departamento de intervención y tesorería para iniciar los trámites de expedición de las Tarjetas de Alzira en el momento en que se conozcan los premiados del concurso.

I perquè conste en l'expedient corresponent i davant de l'organisme públic que siga procedent, expedix la present d'orde i amb el vistiplau de l'alcalde que subscriu, a reserva dels termes que resulten de l'aprovació de l'esborrany de l'acta de què se certifica.

ALCALDIA AYUNTAMIENTO DE ALZIRA

Fecha firma: 15/03/2024 14:02:08 CET

ALCALDIA AYUNTAMIENTO DE ALZIRA

AYUNTAMIENTO DE ALZIRA

SECRETARIA AYUNTAMIENTO DE ALZIRA

Fecha firma: 15/03/2024 14:02:06 CET

SECRETARIA AYUNTAMIENTO DE ALZIRA

AYUNTAMIENTO DE ALZIRA