

## MUNICIPIOS

### Ayuntamiento de Alzira

*2026/03695 Anuncio del Ayuntamiento de Alzira sobre la convocatoria de subvenciones destinadas al "VIII Concurso de la Reganyà, 2026". Identificador BDNS: 895691.*

#### ANUNCIO

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 cuyo texto completo puede consultarse en la Base de Datos Nacional de Subvenciones: <https://www.infosubvenciones.es/bdnstrans/GE/es/convocatoria/895691>.

Propuesta convocatoria del VIII Concurso de la Reganyà del Ayuntamiento de Alzira "D'Alzira, la Reganyà" 2026

#### 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 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 24 de marzo de 2026.

#### 3.- Fecha y Lugar de Celebración del Concurso

El Concurso tendrá lugar el jueves, 26 de marzo de 2026, 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.

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, con una cuantía total máxima de 1.000 €. 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, cocinero de renombre o panadero jubilado

El jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios de valoración:

- Textura
- Color
- Imagen

Cada criterio será valorado por el jurado, con una puntuación del 1 al 5, donde 1 corresponde a la valoración más baja y 5 a la más alta

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.

Alzira, 18 de marzo de 2026.—La concejala-delegada, Gemma Alós Sospedra.

