

《重庆美食“渝味360碗”品牌培育工程三年行动计划》出台 实施四大行动 让“渝味”品牌更响亮

□ 重庆日报记者 韩毅

近日,来自市文化旅游委消息,《重庆美食“渝味360碗”品牌培育工程三年行动计划(2024—2026年)》正式出台。

这项行动计划由市文化旅游委与市商务委联合印发,将按照“文化提升、标准引领、品牌升级、产业发展”的总要求,提升“渝味360碗”美食服务,创新文化美食消费新场景,助推重庆市世界知名旅游目的地、全国旅游高质量发展示范地、西部地区旅游融合发展引领地和国际消费中心城市建设。

“希望通过实施美食文化提升、消费提质扩容、品牌营销提升、产业赋能增效四大行动,推动重庆美食文化研究、价值挖掘进一步深化,让‘渝味360碗’品牌更加响亮,美食品质持续优化、美食消费有效扩大、美食产业提质增效。”市文化旅游委相关负责人称。

提升内涵 文化为美食赋能

“这一行动计划,涵盖文化提升、标准引领、人才培养、产业升级等方方面面,将构建起农文旅商产业融合发展新格局,全面提升我市美食的知名度和美誉度,增强我市美食产业的竞争力,推动我市美食产业高质量发展。”上述负责人称。

在文化提升方面,我市将深入研究梳理“渝味360碗”的起源、演变、发展等历史脉络,形成课题研究成果,支持社会企业、学术机构和民间研究者开展渝味美食文化的挖掘,培育“美食+文化”发展新动能;实施重庆美食数字档案工程,逐步建立“渝味360碗”数字影像库、文化基因库,构建包含食材配比、制作工艺、文化故事等内容的大数据服务体系。

同时,我市还将广泛开展美食文化交流,再现重庆“通江达海、翻山越岭”的美食文化发展印记;鼓励策划组织“渝味360碗”美食文化展,推出一批优秀美食音乐、文学、影视作品,充分展现重庆厚重的美食文化。

此外,我市还将充分传承弘扬美食技艺,推进美食非遗项目创造性转化、创新性发展,

推动更多“渝味360碗”美食技艺进入非遗代表性项目名录,鼓励相关从业人员申报非遗代表性传承人。

提质扩容 制定标准升级品牌

“除了文化提升,该计划对标准引领和品牌升级也进行了详细谋划。”该负责人表示。

我市将制定《“渝味360碗”菜品标准》,发布《重庆美食“渝味360碗”体验店、示范店、旗舰店、美食街区认定办法(试行)》,引导培育一批“渝味360碗”示范消费场所,分级、分类开展美食体验店、示范店、旗舰店、街区的认定工作。逐步实现菜品、服务、场景、标识等领域标准的全覆盖,引导市场主体不断提升品牌形象。

同时,我市将扩大消费空间,推动各地将“渝味360碗”美食消费场所纳入旅游景区、城市商业中心的迭代升级,打造一批美食消费新空间,建设一批集品牌形象展示、菜品标准示范、美食文化溯源为一体的渝味美食地标,推动“渝味360碗”进景区、饭店、学校、机关食堂、高速公路服务区、机场等场所,进一步扩大“渝味360碗”菜品体验的覆盖范围;创新消费场景,推动“渝味360碗”与新业态融合发展,发展美食+直播、美食+演艺等新消费场景;针对不同市场群体,发展美食+艺术馆、美食+博物馆等特色主题餐饮;将“渝味360碗”与乡村休闲旅游相融合,依托乡村民宿聚落、高品质休闲农场,打造渝味乡村美食地图,发展巴渝山愁美食研学旅行。

在品牌营销方面,我市将依托国家及市级主流媒体平台和区县官方媒体平台,实现全网覆盖、联动传播、配合造势,形成高效、全面的品牌内容传播平台。挖掘“渝味360碗”民间宣传代言人,形成全民参与讲好重庆美食故事、传播美食品牌形象、传承弘扬重庆美食文化的浓厚氛围;发布“渝味360碗”旅游美食地图,依托互联网平台,提升美食实时导航服务能力,点燃“跟着美食游重庆”的消费热潮;打造宣传推广矩阵,构建微信、微博、抖音号、视频号等新媒体为发布平台的新媒体联动推广机制,通过集中发布“渝味360碗”标识

开栏语:

世界文化遗产大足石刻,代表了公元9—13世纪世界石窟艺术的最高水平,是世界石窟艺术史上最后一座丰碑。为传承弘扬中华优秀传统文化、守护千年文明根脉,今年3月,大足石刻研究院发布“大足石刻守护人”招募计划,面向全球招募1007名“大足石刻守护人”。

截至目前,大足石刻研究院已收到报名申请400余份,申请人涵盖研究机构、高等院校、媒体单位、企业界,专业横跨文博、艺术、教育、新闻、哲学、旅游等领域。即日起,本报将推出“大足石刻守护人”专题报道,讲述大足石刻守护人与石刻之间的故事。

单霁翔:把千手观音保护列为“一号工程”

□ 新渝报记者 毛双 通讯员 何心愉

作为文物保护专家,单霁翔与大足石刻“结识”已久,史无前例的石质文物保护“一号工程”——宝顶山千手观音造像抢救性保护工程,就是在他的亲自关心下开展的。

千手观音造像位于大足石刻宝顶山大佛湾南岩,雕凿于南宋中后期,是我国集雕刻、彩绘、贴金于一体的重要代表作。在经过八百多年的岁月后,也曾出现病害缠身的情况。

2008年5月,汶川大地震发生后,时任国家文物局局长的单霁翔亲自带队对大足千手观音展开调研,仔细查看造像受损情况。好在大足石刻经受住了震波的挑战,石刻造像安然无损。

就在单霁翔为此感到庆幸之时,千手观



大足区《邮亭鲫鱼》

邮亭鲫鱼入选“渝味360碗”头碗菜。(大足区文旅委供图)

性信息,大幅提升重庆美食知名度;加强与美团、飞猪等大型OTA平台及各大电台的合作,依托创意赋能的网络直播、达人体验打卡形式,带动消费者从线上“种草”到线下体验。

行动计划还提出,要提升“渝味”品牌价值传播能力。高标准培育重庆美食文化IP,创作一批展现渝味美食文化的内容精品,通过打造影视、动漫、纪录片和文学经典作品,有力提升品牌传播价值;萃取渝味美食背后的人文精神,提炼共有共守的时代价值,将烟火气的影响力融入文化的深度感染力。

提质增效 构建全产业链

“值得一提的是,该计划还进一步明确了产业发展的切实路径。”市文化旅游委相关负责人称。

首先,我市将加强美食产业人才培育,构建完善渝味美食新经理人、新店家和新厨师的培育体系。围绕源头培养、订单培养、定向培养等模式,支持有关院校深化产学研合作、产教融合,引导课程设置与市场接轨,培养满足企业需求的人才;鼓励各区县组建“渝味360

碗”品牌认证讲师队伍,以品牌授牌店铺的一线名厨或菜品传承人为主,亲授渝味烹饪技法、菜式创作理论及美食文化素养。

其二,我市将围绕美食产业高质量发展,构建集内容生产、传媒营销和原料生产、加工、配送、制作、销售等于一体的美食产业链,推动美食产业规模能级大幅提升。积极发展美食品牌衍生产业,鼓励开发以“渝味360碗”为主题的餐具、文具、服饰、潮玩等文创产品。

同时,我市将加强数字运维赋能,鼓励美食企业对设施设备进行数字化改造,优化工艺技术流程,提升生产效率和服务品质。引导美食企业利用互联网大数据和人工智能技术进行精准营销,根据消费者口味、消费习惯、评价反馈等,及时调整和完善服务;推动美食企业与互联网企业加强合作,提高数字化运营能力,提升客户满意度。

“按照计划,到2026年,我市将培育认定市内‘渝味360碗’美食体验店360家、示范店41家、旗舰店15家,以及美食街区10个;培育认定市外‘渝味360碗’美食体验店123家;认定传统美食类非遗传承人50名以上;开展宣传推广活动不少于300场等。”该负责人称。

大足区教育系统微宣讲比赛“声”入人心 以小切口呈现大主题

新渝报讯(记者 侯小梅 实习生 杨心雨)7月5日,大足区教育系统“学习新思想 建设新重庆 开创新局面”微宣讲比赛在区教委举行。来自“青言师语”宣讲队和各个学区的19名选手为现场观众带来一场浸润人心的理论宣讲。

活动现场,选手们紧紧围绕宣讲主题,以习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的二十大精神为主要内容,用小切口呈现大主题,用小故事反映大道理,准确全面、生动鲜活地将习近平总书记视察重庆重要讲话重要指示精神、习近平总书记关于教育的重要论述、党中央重大决策部署等新思想、新理念、新举措传达给每一位听众。

整场宣讲精彩纷呈,催人奋进的创新理论、激荡人心的感人故事,引起了大家的情感共鸣,充分展现了新时代教育系统干部职工踔厉奋发、赓续前行的精神风貌和良好形象,现场掌声不断。

经过激烈角逐,评委们根据选手的宣讲内容、语言表达、形象风度等方面综合打分,分别评选出一等奖8名、二等奖11名。

今年4月以来,大足区教委组织“青言师语”宣讲队深入校园广泛开展“学习新思想”微宣讲活动。下一步,大足区教委将以此次活动为契机,持续深化学习宣传教育活动,将新思想的学习成果转化为推动教育高质量发展的实际行动,为全面建设社会主义现代化新大足贡献教育力量。

“科妙启智·暑期科学课”开课了

新渝报讯(记者 谭显全 通讯员 李艳丽)为进一步丰富青少年暑期生活,利用好科技馆科普资源助推“双减”工作,为少年儿童提供科普活动和科技学习平台,7月6日,大足科技馆2024“科妙启智·暑期科学课”第一期课堂“地图里的中国”在一楼科创空间举行,30名小学生通过现场报名参与。

课堂以“学好地理知识,走遍美丽中国”为主题,旨在通过学习中国地图,让少年儿童了解中国的地形、行政区划、自然景观等国情,引导他们对地理知识产生兴趣,从小培养爱国主义情怀。

在大学生志愿者的指导下,小朋友们进行了“地形拼图”游戏,加深了对行政区划的认识。课程的最后环节,用PPT展示了内蒙古草原、杭州西湖、湖南张家界、海南三亚等著名景点,让小朋友们欣赏祖国的美丽风光。

据悉,“科妙启智·暑期科学课”是大足区科技馆品牌活动之一,已连续开展4年,吸引了众多市民积极参与。

双桥经开区文化馆 暑期免费文化艺术培训质效量足

新渝报讯(记者 犹骥 通讯员 彭枫娟)15门课程、邀请名师,7月5日开始,双桥经开区文化馆一年一度的暑期免费群众文化艺术培训班如期而至。截至7月8日,少儿和成人国画、书法、语言艺术、古典舞等已正式开班。

7月5日的《少儿硬笔书法基础知识》课堂上,在知名书法教师唐小红的指导下,小朋友们认真模仿老师的示范,一笔一划地练习着横、竖、撇、捺等基本笔画。唐老师对孩子们的作品逐一进行了点评和指导,她鼓励大家坚持练习,争取在书法道路上越走越远。

中国古典舞老师张馨贝开设的《中国古典舞基础知识》讲座,让大家对中国古典舞的发展历程和主要流派等知识有了更加全面的认识。张馨贝还以一段精彩的现场表演,向大家展示了中国古典舞的柔美与韵味,让观众们领略到了这门艺术的独特魅力。

整个暑假期间,钢琴、合唱、民族舞、二胡等近10门培训课程将陆续与大家见面,每班学员10至80人不等,7岁到65岁市民均可参加。

关注运动康复 袁慎强教授传承工作室落户大足

新渝报讯(记者 谭显全 曹栋)7月8日,大足区中医药学会针灸康复专业委员会暨针刀专业委员会学术年会在大足区中医院召开,现场举行了“运动康复专家袁慎强教授传承工作室”签约授牌及纳徒拜师仪式。

袁慎强教授是国内知名的运动康复专家,现任聊城大学研究硕士生导师、聊城大学体育学院教授、聊城大学运动康复专业学科带头人等多个职务。他从医多年,独创以“武医结合、中西结合、炼养结合、医患结合、动静结合”为特色的整体康复诊疗。拜师仪式上,袁慎强教授正式收纳大足区中医院陆泰旭、汪红霞等6名弟子作为自己的中医师承弟子。

在随后举行的学术讲座上,袁慎强教授、高赛英博士分别就《颈部实用整脊技术》和《软组织贴扎技术在常见损伤中的应用》作了精彩授课。同时,他们在针灸科门诊开展了运动康复与整脊推拿的临床实践培训。

本次年会进一步提高了大足区针灸康复和针刀专业的学术水平和技术能力,推动了大足区中医康复事业的全面与可持续发展。

“三下乡”送健康



近日,大足区卫健康委联合古龙镇党委政府在古龙社区开展“三下乡”健康义诊活动,为当地群众送医、送药、送健康,温暖群众心田。 新渝报记者 谭显全 余杰