

诗与远方 如梦敦煌 大敦煌战略扬帆起航

本报讯(记者彭晓菲)10月22日,由酒泉市委、酒泉市政府、甘肃省旅发委主办,酒泉市旅发委、敦煌市政府承办的大敦煌文化旅游圈建设论坛暨中国媒体旅游记者联盟酒泉行活动在敦煌市圆满结束。

本次盛会自10月18日开始,由开幕式、大敦煌文化旅游圈建设论坛、旅游推介会及成果发布会、精品旅游线路考察采风活动等多个板块构成,旨在汇聚国内外顶尖专家团队,学习借鉴成功经验,进一步解放思想,深挖资源特色,为构建高品质、高品位的大敦煌文化旅游经济圈打好基础。

盛会聚集了国内旅游界专家、国内有影响力的旅行社代表、旅游投资者、国内旅游城市管理者、甘肃省、酒泉市各级政府、敦煌研究院及敦煌本地专家,以及国内知名新闻媒体记者及旅游达人,整体规模达300多人,可谓精英荟萃。



惠享惠民 打造冬春旅游品牌

酒泉市委、市政府按照大敦煌文旅圈建设战略部署,以全域旅游发展理念,推动旅游转型升级,全力打造以敦煌为核心的大敦煌旅游经济圈和以肃州区为核心的航天旅游经济圈,形成全市旅游一体化发展新格局。

2018—2019年冬春期间,酒泉市将推出8条冬春季精品旅游线路,7项系列主题活动,3大奖励优惠政策以及系列冬春季旅游新业态和优惠措施。惠民措施包括,2018年11月1日至2019年4月30日,甘肃省外游客来敦煌旅游,可享受半价游览莫高窟、鸣沙山·月牙泉、雅丹国家地质公园等景点。莫高窟还将增开4个夏秋季不开放的洞窟,游客可参观洞窟由8个增加为12个。甘肃省内居民持本人身份证等有效证件,可免门票参观鸣沙山·月牙泉、玉门关、雅丹、阳关、敦煌古城五大景区。对原来符合享受半票政策的游客,在冬春优惠半票的基础上,再给予半价的优惠。

诗与远方 如梦敦煌

作为盛会的重要组成部分,精品旅游线路考察采风活动最受媒体人的关注。本次采风活动由全国主流传统媒体代表、自媒体和旅游达人等组成的嘉宾团,对酒泉旅游精品线路进行深入考察和采风,行程覆盖莫高窟、鸣沙山·月牙泉、阳关、玉门关、酒泉卫星发射中心、肃北紫亭湖、金塔胡杨林等著名景点。此外,嘉宾团还欣赏了大型室内情景体验剧《又见敦煌》和经典舞剧《丝路花雨》。

采风活动通过媒体人亲身考察,力求对酒泉的旅游资源和人文风貌进行全方位、多角度、个性化的深入挖掘和丰富呈现、精准传播,为大敦煌文化旅游圈建设发挥传播效力。

风云际会丝路明珠,大视野大格局才能托起大战略大敦煌,在21世纪的今天,随着我国“一带一路”战略的全面实施,敦煌这个新旧丝绸之路的重要节点城市,势必将再次成为东西方文化、旅游的重要枢纽,重现昔日荣光。



中国美食 在欧洲“圈粉”



酥嫩爽口的蛋烘糕,皮薄馅嫩的钟水饺,再来一碗皮耙绵糯的赖汤圆……10月24日,2018欧洲·成都美食文化节正式登陆有“欧洲首都”之称的布鲁塞尔,一道道成都小吃让现场嘉宾胃口大开,连连称赞。

美食节现场,到处弥漫着成都味儿。在食材展示区,花椒、干辣椒、豆瓣酱、火锅底料等组成的“川菜家族”引来客人驻足。他们好奇这些飘着浓郁香气的作料到底是什么,有的甚至拿起几条辣椒想挑战一下火辣的滋味儿。

前来参加美食节的比利时人马克西姆用流利的中文告诉记者,自己曾在中国学习生活过,对中国菜情有独钟,“我最爱麻辣豆腐,没想到在这里吃到了这道菜,味道太棒了!”马克西姆辣得满脸微红,却依然停不下筷子:“川菜已经走出中国,受到越来越多国家民众的欢迎。希望以后能有更多四川以及其他中国美食来到比利时。”

除了地道的小吃,厨师们还结合当地人口味,做了创新融合的尝试——鲜嫩脆香的川菜名菜“宫保鸡丁”来到盛产海鲜的国度,摇身一变成为“宫保虾球”;来自“熊猫故乡”的竹笋浇上青豆泥,化作西方人几乎每餐必吃的沙拉……东西文化通过食材和烹饪方式的交融碰撞,激荡出一场别开生面的味觉体验。

筵席上的佳肴美酿,当然要搭配“蜀风雅韵”才更显活色生香。吉他弹唱那首家喻户晓的民谣《成都》,将现场嘉宾带入优雅安逸的成都生活;独舞《诸葛》和《金沙》将成都深远厚重的历史文化生动地展现出来;麻辣、宫保、糖醋、藿香……专业厨师将“舌尖上的成都”味道故事娓娓道来。

布鲁塞尔大区政府负责人丹尼尔·维赫登告诉记者:“自1995年四川省与布鲁塞尔大区缔结友好省区关系以来,我多次前往成都交流访问,那里独具特色的文化风格深深吸引着我。期待今后会有更多文化和经贸交流活动在两地举办。”

10月18日至24日,由中国成都市政府主办的2018欧洲·成都美食文化节先后在捷克布拉格、奥地利维也纳和林茨以及比利时布鲁塞尔4座欧洲城市举行。厨师们带着成都的辣椒、豆瓣酱甚至碗碟,以“1场美食盛宴、1场主题展示和1场城市推介会”的形式,向欧洲民众展示原汁原味的成都范儿,一路俘获不少“粉丝”,最终在布鲁塞尔完美收官。

“此次欧洲·成都美食文化节在每个城市都大受欢迎,从侧面反映出中国在以更开放的姿态拥抱世界时,世界也正在以更多的目光聚焦于中国。”成都市商务委副巡视员陈小兵说。(本报综合)

全国主流媒体走进“浓香帝国” 看川酒如何振兴

本报讯(记者朱信国)10月21日—24日,由四川省经济和信息化委员会指导,四川中国白酒金三角酒业协会主办,四川川报文化传媒公司承办,川酒“六朵金花”协办的“大国浓香·川酒芬芳”——全国主流媒体走进“浓香帝国”大型采访活动在四川举行,本报作为河北唯一受邀媒体参加活动,并受聘加入由全国30余家主流媒体组成的“全国媒体四川白酒产业观察团”。

今年以来,四川加速实施“川酒振兴计划”,提出优先发展名优白酒企业,“大国浓香”成为川酒的“集体代名词”。川酒名企携手共进,聚指成拳、抱团出击。以“川酒”为名片,以各自的品牌优势为驱动,以优质的产品品质为保障,全力打造“中国白酒金三角”,提升区域酒业发展的核心竞争力。

在为期5天的活动中,来自全国各地的30余家主流媒体代表奔赴成都、泸州、宜宾等川酒产区,走进川酒“六朵金花”,下车间、看工艺、品原酒、察文化,并对川酒在工艺创新、文化传承和国际化等方面的做法深入了解,领略浓香芬芳,见证川酒振兴。

看匠心、匠艺、匠品,传统工艺持续创新造就川酒生命力

川酒之美,首先在于酿造工艺传承彰显工匠精神的技艺之美。“五粮液品牌核心竞争力在于坚持逾千年的酿造工艺。‘用心不惜代价,用工不计成本,用时不计岁月。’”五粮液股份公司副总经理赵东表示,五粮液的整个生产过程达100多道工序。而这些酿酒技艺,全部依靠一代代五粮液酿酒匠人始终遵循传统酿造技艺并不断创新探索。

对传统工艺持续创新,是川酒获得持续

生命力的关键。在郎酒集团,近日,郎酒研发的“浓酱兼香型白酒的生产办法”专利,荣获“2017年度四川省专利奖特等奖”。一瓶小酒却酿出了专利特等奖,这在中国尚属首例。在泸州老窖,其酿酒工程技改项目投入74亿元,占地面积3200亩,集“智能化”“信息化”为一体,是四川省乃至全中国酿酒行业的标杆工程,致力于打造成为中国纯粮固态酿造白酒的核心产区。

看历史、人文、生态,挖掘文化底蕴成就川酒厚重浓香

作为此次活动首站的水井坊,四川水井坊股份有限公司行政运营副总经理许勇表示,水井坊有两个核心的双遗产,成就了水井坊的文化底蕴。一个是水井坊博物馆,即老酒坊遗址;一个是水井坊的600余年的酿造技艺,完整记载了中国蒸馏白酒酿造的技艺、历史、文化。

舍得酒业“传播中国智慧、打造文化国

酒”的品牌愿景引发关注。舍得酒业打造自主文化IP大型诗乐舞剧《大国芬芳》和访谈节目《舍得智慧讲堂》,与此同时,全面践行“中国智慧”品牌价值,走进达沃斯论坛、博鳌亚洲论坛等高端会议,聚焦金融、科技、文化、创新,立足高端平台向世界传播“中国智慧”,面向世界推动中国文化,塑造“文化国酒”的辉煌品牌。

看走出去、请进来,国际化步伐让川酒站上世界舞台

在剑南春,其海外活跃的身影,已成为海外代表中国白酒的“重要面孔”。近年来,剑南春总结“出海”经验,针对西方消费者的爱好,在香气、口感、酒精度方面做了一定的调整,集中精力研究白酒的风味和口味并取得了突破性进展。

五粮液的国际化起步早、速度快、时间长,至今已走过了百年。目前,五粮液正积极建立欧洲、北美、亚太三大国际营销中心,还

倡导成立了包括帝亚吉欧、保乐力加等在内的“一带一路”国际名酒企业联盟,并以此为依托,倾力打造东西方酒文化交流平台。

未来,五粮液将继续致力于向全球传播和弘扬中国文化和白酒文化,提升中国白酒全球影响力,创新运用国际思维、国际语言讲好中国白酒故事,持续向国际输出“大国浓香·中国酒王”的品牌形象。