

Bảo tồn, phát huy giá trị ẩm thực Quảng Ninh

21:12 24/07/2020

Tọa đàm bảo tồn, phát huy giá trị ẩm thực Quảng Ninh có sự tham gia của các chuyên gia, đại diện Tổng cục Du lịch Việt Nam, các hiệp hội, doanh nghiệp du lịch trên địa bàn tỉnh và các tỉnh, thành tham gia Liên hoan Ẩm thực Quảng Ninh 2020.

Theo đó, chiều 24/7, trong khuôn khổ Liên hoan Ẩm thực Quảng Ninh 2020 tại TP Hạ Long đã diễn ra Tọa đàm "Giải pháp bảo tồn, phát huy giá trị ẩm thực Quảng Ninh phục vụ khách du lịch" do Sở Du lịch tổ chức.

Các đại biểu đã tập trung làm rõ những thế mạnh, tiềm năng của Quảng Ninh nơi có những đặc sản nức tiếng như chả mực Hạ Long, gà Tiên Yên, sá sùng Vân Đồn, mực ống Cô Tô, ghe Trà Cổ... Hiệu quả từ chương trình OCOP, xây dựng các thương hiệu ẩm thực gắn với truyền thống, đặc trưng của các địa phương cũng góp phần tăng cường vai trò của ẩm thực Quảng Ninh, biến ẩm thực trở thành sản phẩm du lịch hấp dẫn thu hút du khách.



Các đại biểu tham quan gian hàng trong Liên hoan Ẩm thực Quảng Ninh 2020.

Tuy nhiên, việc phát triển du lịch ẩm thực vẫn còn những tồn tại, hạn chế, đặc biệt việc kinh doanh ẩm thực ở Việt Nam nói chung, Quảng Ninh nói riêng mới được khai thác một cách nhỏ lẻ, đa phần tự phát, nên chưa xây dựng được thương hiệu mang tính quốc gia, chưa có slogan dẫn dắt khách trong các tour du lịch...

Từ những tồn tại, hạn chế, các đại biểu đã đề xuất Quảng Ninh cần tập trung tăng cường quảng bá ẩm thực, nâng cao chất lượng đội ngũ nhân viên bếp, chế biến món ăn; khuyến khích bổ sung các món ăn mới vào thực đơn phục vụ du khách; đẩy mạnh ứng dụng khoa học công nghệ trong lựa chọn, chế biến, bảo quản... để ẩm thực Quảng Ninh phát huy xứng tầm trong phát triển du lịch, góp phần xây dựng thương hiệu Quảng Ninh điểm đến an toàn – thân thiện – hấp dẫn.

PV