

Bình Định: Đặc sắc Lễ hội Văn hóa Ẩm thực - 2024

09:42 24/03/2024

Tại khu vực đầm Thị Nại, đường Đống Đa, TP. Quy Nhơn, tỉnh Bình Định vừa diễn ra Lễ khai mạc Lễ hội Văn hóa Ẩm thực - 2024. Đây là Lễ hội có quy mô lớn, lần đầu tiên được tổ chức tại Bình Định, với hàng trăm món ăn độc đáo của nhiều địa phương trong cả nước và các loại “đặc sản Xứ Nẫu”...

Lễ hội Văn hóa Ẩm thực Bình Định năm 2024 do UBND tỉnh Bình Định tổ chức.



- Quang cảnh Lễ khai mạc Lễ hội Văn hóa Ẩm thực Bình Định - 2024.
Ảnh: Viết Hiền

Tham dự Lễ hội có các vị: Phạm Anh Tuấn, Phó bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch UBND tỉnh Bình Định; Nguyễn Tuấn Thanh, Ủy viên Ban Thường vụ Tỉnh ủy, Phó chủ tịch Thường trực UBND tỉnh; Hà Văn Siêu, Phó cục trưởng Cục Du lịch Quốc gia (Bộ VH-TT&DL); Huỳnh Thúy Vân, Tỉnh ủy viên, Phó chủ tịch HĐND tỉnh; Lâm

Hải Giang, Tỉnh ủy viên, Phó Chủ tịch UBND tỉnh; Trần Văn Thanh, Giám đốc Sở Du lịch Bình Định; Trần Việt Anh, Chủ tịch HĐQT Công ty CP BD F1, Chủ tịch Hiệp hội Du lịch Bình Định; đại diện lãnh đạo các sở, ban, ngành; cùng hàng ngàn khán giả, du khách...



Đại biểu, quan khách tham dự Lễ khai mạc. Ảnh: .V.H

Theo Ban Tổ chức, mục đích của Lễ hội Văn hóa Ẩm thực Bình Định năm 2024 là nhằm giới thiệu, quảng bá hình ảnh Bình Định là điểm đến du lịch, văn hóa, ẩm thực đặc sắc, hấp dẫn tới Nhân dân trong nước và du khách quốc tế; Tôn vinh, bảo tồn, gìn giữ và phát huy giá trị tinh hoa văn hóa ẩm thực Bình Định; đồng thời tiến tới định hình và tổ chức thành sự kiện du lịch thường niên;

Tạo cơ hội giao lưu, học hỏi giữa các đơn vị kinh doanh nhà hàng, khách sạn, cơ sở dịch vụ ăn uống, qua đó nâng cao chất lượng phục vụ và hoạt động kinh doanh văn hóa ẩm thực trong ngành du lịch của tỉnh; Tạo điều kiện giao lưu, học hỏi kinh nghiệm, hiểu thêm đặc trưng thế mạnh, sự tương đồng, khác biệt về du lịch ẩm thực giữa các tỉnh, thành phố trong nước để phục vụ cộng đồng và du khách tốt nhất; Thông qua Lễ hội xây dựng thương hiệu, hình ảnh du lịch Bình Định đến du khách trong và ngoài nước...

Yêu cầu mà Ban Tổ chức đề ra là: Các hoạt động trong Lễ hội Văn hóa ẩm thực phải tạo được sự lan tỏa, hưởng ứng của người dân và du khách, góp phần kích cầu du lịch, hỗ trợ doanh nghiệp trong các lĩnh vực liên quan; Huy động và giới thiệu được các sản vật ẩm thực, các món ăn ngon đặc trưng, mang đậm bản sắc văn hóa ẩm thực (truyền thống, đặc trưng vùng miền) để thu hút du khách, đảm bảo thiết thực, tiết kiệm; Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, an ninh trật tự phải được thực hiện nghiêm túc, đúng quy định..



Lãnh đạo tỉnh Bình Định tặng hoa các đơn vị tham gia Lễ hội. Ảnh: Viết Hiền

Theo đó, Lễ hội Văn hóa Ẩm thực Bình Định năm 2024 giới thiệu 51 gian hàng (gồm: 39 gian hàng ẩm thực, 11 gian hàng OCOP, 01 gian y tế, thuốc vật tư y tế). Trong đó, không gian khu vực ẩm thực thứ nhất có 17 gian hàng; Không gian khu vực ẩm thực thứ hai có 13 gian hàng; Không gian khu vực ẩm thực thứ ba có 09 gian hàng; Không gian khu vực bàn ghế phục vụ cho du khách và người dân ăn uống; Không gian khu vực OCOP có 11 gian hàng...

Cụ thể, gian hàng ẩm thực gồm có 39 gian, trong đó có 12 đơn vị ngoài tỉnh (gồm: Huế, Đồng Nai, Bình Dương, Nghệ An, Long An, Gia Lai, Hồ Chí Minh, Sóc Trăng, Lâm Đồng, Đà Nẵng, Ẩm thực Nam Bộ và Ẩm thực Đông Nam Bộ); 09 đơn vị thuộc UBND các huyện, thị xã, thành phố trong tỉnh Bình Định; 13 đơn vị thuộc Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực Bình Định; 04 đơn vị là các nhà hàng, khách sạn trong tỉnh Bình Định. Đáng lưu ý là gian hàng ẩm thực của quận YongSan (Hàn Quốc). Riêng khu vực gian hàng OCOP có 52 đơn vị với 11 gian hàng giới thiệu sản phẩm OCOP của 11/11 huyện, thị xã, thành phố trong tỉnh..



Ông Lâm Hải Giang phát biểu khai mạc Lễ hội. Ảnh: V.H

Phát biểu khai mạc Lễ hội Văn hóa Ẩm thực Bình Định năm 2024, ông Lâm Hải Giang cho biết: Trong những năm qua, du lịch Bình Định có bước phát triển khá. Năm 2023, đạt trên 5 triệu lượt khách (tăng 21,4% so với năm 2022), trên 16.400 tỷ đồng doanh thu (tăng 25% so với năm 2022) và được xếp vào nhóm tăng trưởng mạnh của ngành du lịch Việt Nam. Thành phố biển Quy Nhơn lần thứ hai liên tiếp được nhận giải thưởng Thành phố du lịch sạch ASEAN của Diễn đàn Du lịch Đông Nam Á. Nhiều tạp chí du lịch hàng đầu thế giới bình chọn Quy Nhơn - Bình Định là “điểm đến hàng đầu Đông Nam Á”...

Để du lịch Bình Định có bước phát triển đột phá và đạt được các mục tiêu kỳ vọng, tỉnh Bình Định đang nỗ lực, tập trung đa dạng các sản phẩm du lịch, trong đó khai thác thế mạnh ẩm thực đặc trưng của địa phương gắn với bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa, lịch sử, cách mạng của tỉnh là một trong những

hướng đi chủ đạo của ngành Du lịch thời gian tới... Để quảng bá, tôn vinh, bảo tồn và phát huy giá trị tinh hoa văn hóa ẩm thực Bình Định nói riêng và của cả nước nói chung, UBND tỉnh Bình Định tổ chức Lễ hội Văn hóa Ẩm thực Bình Định năm 2024.

Đến với Lễ hội, người dân và du khách sẽ được giao lưu, trải nghiệm những nét đặc trưng văn hóa ẩm thực, những món ăn đa dạng, phong phú, đặc sắc được chế biến, trình bày công phu, hấp dẫn bởi các nghệ nhân, đầu bếp nổi tiếng trong nước và quốc tế; tham gia vào các hoạt động biểu diễn, trình diễn các món ẩm thực truyền thống của các địa phương...

Thông qua Lễ hội, những người yêu văn hóa ẩm thực sẽ có điều kiện được chia sẻ những kiến thức, bí quyết của các nghệ nhân, đầu bếp nổi tiếng, những người đã “thổi hồn” vào nguyên liệu, thực phẩm để biến thành những tác phẩm nghệ thuật ẩm thực độc đáo, đậm đà bản sắc dân tộc. Đồng thời, thắt chặt hơn nữa mối quan hệ hợp tác giữa các địa phương trong cả nước và bạn bè quốc tế để nâng tầm giá trị của văn hóa ẩm thực Việt Nam, tạo nền tảng vững chắc và động lực quan trọng thúc đẩy loại hình du lịch ẩm thực, đưa nước ta trở thành một điểm đến hấp dẫn, thu hút du khách quốc tế...



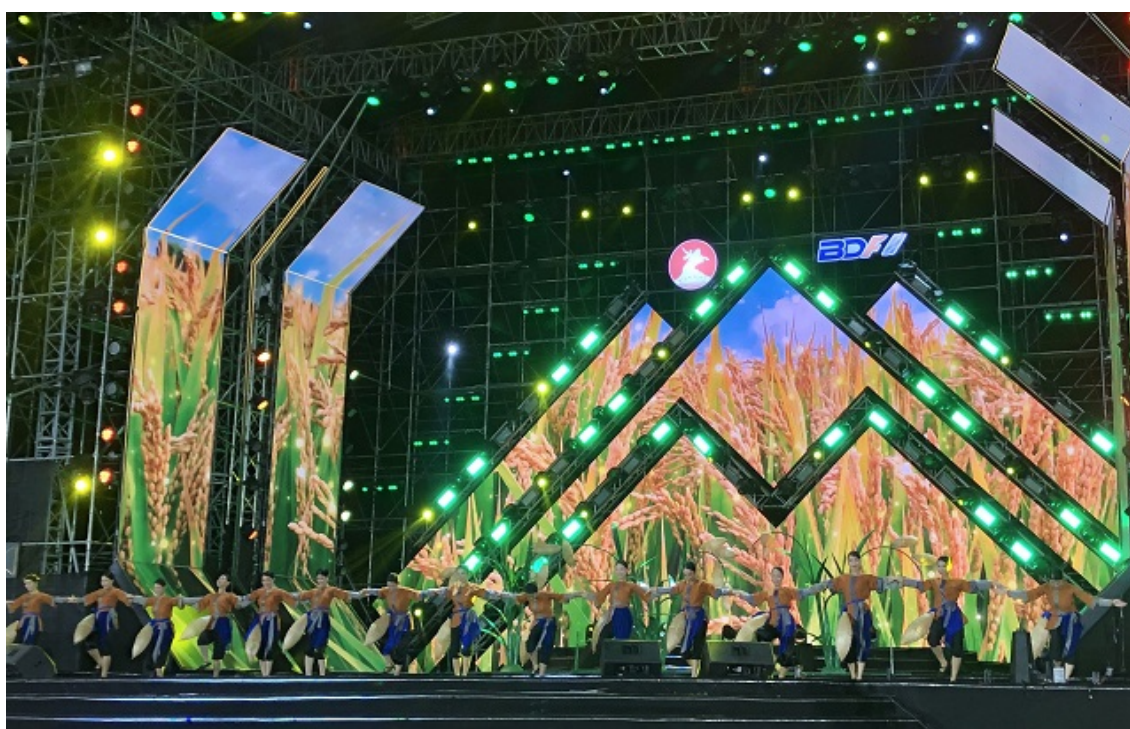
Ban tổ chức thực hiện nghi thức khai mạc Lễ hội. Ảnh: V.H

Đáng lưu ý, cũng trong khuôn khổ Lễ hội Văn hóa ẩm thực Bình Định năm 2024, tại đường Đống Đa (TP. Quy Nhơn) đã diễn ra Chương trình Quảng diễn Văn hóa Ẩm thực. Chương trình có sự góp mặt của các đầu bếp, nghệ nhân ẩm thực thuộc Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực tỉnh Bình Định, huyện Tuy Phước, huyện Tây

Sơn, thị xã An Nhơn, thị xã Hoài Nhơn, huyện Vĩnh Thạnh, Nhà hàng Surf bar Quy Nhơn, Chi hội đầu bếp tỉnh Lâm Đồng và Quận Yongsan (Hàn Quốc)...

Theo đó, mỗi tiết mục quảng diễn có thời gian 10 - 15 phút. Tại đây, 12 món ăn đặc sắc được các đầu bếp quảng diễn, gồm: Bánh tráng cuốn Tây Sơn, bánh xèo tôm nhậy, bún song thần An Thái, salad Đà Lạt, đọt mây xào thịt, pha chế cocktail, gà organic hầm đông trùng hạ thảo, cá ngừ sasimi, gỏi sứa tai, tré Bình Định, chả bắp Tây Sơn và đặc biệt là món kimbap của Quận Yongsan...

Sau đây là một số hình ảnh về Lễ hội Văn hóa Ẩm thực Bình Định - 2024.







Viết Hiền