TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Khai mạc Ngày hội Sợi gạo Việt lần thứ nhất: Tôn vinh giá trị ẩm thực từ bún và các sản phẩm gạo

05:59 21/11/2025

Tối 20/11, tại Công viên 23/9 (TP. Hồ Chí Minh), Hiệp hội Du lịch TP. Hồ Chí Minh phối hợp cùng các Liên chi hội nghề bếp, nghề bánh và nhiều đơn vị đối tác đã tổ chức lễ khai mạc Ngày hội Sợi gạo Việt lần thứ 1 với chủ đề "Món ngon từ bún". Sự kiện quy tụ 97 gian hàng đến từ các tỉnh, thành trên cả nước, mang đến hàng trăm món ăn đặc sắc được chế biến từ sợi gạo, tạo không gian văn hóa – ẩm thực sôi động dành cho người dân và du khách.



Đông đảo thực khách đến ngày hội để được thưởng thức các món ăn đặc sản vùng, miền.

Phát biểu tại lễ khai mạc, bà Nguyễn Thị Khánh, Chủ tịch Hiệp hội Du lịch TP. Hồ Chí Minh, nhấn mạnh mong muốn đưa các sản phẩm từ gạo trở thành điểm nhấn phục vụ du lịch, góp phần quảng bá hình ảnh ẩm thực Việt Nam ra thế giới. Theo bà, sợi gạo – với sự đa dạng trong cách chế biến – hoàn toàn có thể

trở thành một biểu tượng phụ trợ mới cho ngành du lịch Việt Nam.

Ngày hội năm nay còn được xem là bước khởi đầu cho hành trình nâng tầm những món ăn truyền thống, ghi nhận tâm huyết của những người làm nghề qua nhiều thế hệ. Trong khuôn khổ sự kiện, chuỗi hoạt động phong phú được triển khai như: xác lập kỷ lục "100 món ngon từ sợi gạo", lễ vinh danh nghệ nhân ẩm thực cùng các chương trình tri ân những cá nhân cả đời gắn bó với nghề bếp, nghề bánh và pha chế.



Ông Vũ Thế Bình, Chủ tịch Hiệp hội Du lịch Việt Nam phát biểu tại Lễ khai mạc Ngày hội Sợi gạo Việt vào tối 20/11.

Ông Vũ Thế Bình, Chủ tịch Hiệp hội Du lịch Việt Nam, cho biết: Ngày hội là cơ hội để người dân và du khách tận mắt quan sát quy trình chế biến các món ăn từ sợi gạo, đồng thời thưởng thức những sản phẩm độc đáo, giàu bản sắc. Ông gọi các nghệ nhân được vinh danh là "những chiến sĩ thầm lặng của ẩm thực Việt" – những người đã nỗ lực bảo tồn, sáng tạo và mang về nhiều giải thưởng quốc tế cho nền ẩm thực nước nhà.

Tại buổi lễ, 34 cá nhân trong các lĩnh vực nghề bếp, nghề bánh, chế biến nông sản và pha chế thức uống đã được Hiệp hội Du lịch Việt Nam trao danh hiệu Nghệ nhân. Đây là sự ghi nhận quý báu đối với những đóng góp bền bỉ, âm thầm của họ trong việc giữ gìn và lan tỏa giá trị ẩm thực Việt Nam.



Bà Nguyễn Thị Khánh, Chủ tịch Hiệp hội Du lịch TP Hồ Chí Minh trao tặng danh hiệu nghệ nhân cho các đầu bếp Việt.

Bên cạnh hoạt động chuyên môn, sự kiện còn mang ý nghĩa nhân văn sâu sắc. Ban tổ chức đã trao tặng 100 triệu đồng cho Hội Liên hiệp Phụ nữ TP. Hồ Chí Minh nhằm hỗ trợ đồng bào miền Trung bị ảnh hưởng bởi lũ lụt, đồng thời gửi 50 triệu đồng đến Trung tâm nuôi dạy trẻ khuyết tật Võ Hồng Sơn.

Cũng trong lễ khai mạc, Viện Kỷ lục Việt Nam đã công bố xác lập kỷ lục "100 món ăn từ sợi gạo – thương hiệu Nguyễn Bính" do Công ty Cổ phần Sản xuất Thương mại Dịch vụ Nguyễn Bính thực hiện tại Ngày hội Sợi gạo Việt lần thứ 1.

Nam Sơn (t/h)