TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Phở atisô Đà Lạt: Khi đặc sản phố núi tạo nên trải nghiệm mới cho phở Việt

11:00 05/07/2026

Từ tình yêu với quê hương và khát vọng nâng tầm đặc sản Đà Lạt, một chàng trai trẻ đã sáng tạo nên Atispho – món phở atisô độc đáo, kết hợp hài hòa giữa hương vị truyền thống của phở Việt với cây atisô nổi tiếng của phố núi. Sự đầu tư tỉ mỉ trong từng nguyên liệu, gia vị và công thức chế biến đã tạo nên một trải nghiệm ẩm thực mới lạ nhưng vẫn giữ nguyên bản sắc của món phở truyền thống.

Atispho – Phở Atiso Đà Lạt là món ăn sáng tạo lấy cảm hứng từ cây Atiso và phở truyền thống. Ảnh: Tuấn Hương

Giữa vô vàn những biến tấu của phở Việt, Atispho – Phở atisô Đà Lạt đã tạo nên dấu ấn riêng khi lựa chọn một hướng đi khác biệt: đưa đặc sản atisô của Đà Lạt vào món ăn được xem là biểu tượng của ẩm thực Việt Nam. Điều đáng nói, sự sáng tạo ấy không làm mất đi hương vị quen thuộc của phở mà ngược lại còn mở ra một trải nghiệm mới, thanh nhẹ và giàu bản sắc địa phương.

Bằng tình yêu quê hương, Trường Minh đã sáng tạo ra món phở atisô Đà Lạt. Ảnh: Tuấn Hương

Đứng sau ý tưởng này là anh Trang Trường Minh, một người con sinh ra và lớn lên tại Đà Lạt. Tuổi thơ gắn liền với những món ăn từ cây atisô do mẹ chế biến đã nuôi dưỡng trong anh mong muốn đưa loại nông sản đặc trưng của quê hương trở thành một phần của món ăn quốc hồn quốc túy.

"Tôi luôn nghĩ làm thế nào để kết hợp đặc sản Đà Lạt với phở Việt, tạo nên một món ăn vừa mới lạ, vừa giữ được tinh thần truyền thống, đồng thời mang đến lựa chọn tốt hơn cho sức khỏe của thực khách", Trường Minh chia sẻ.

Ý tưởng ấy không thể thành hiện thực trong ngày một ngày hai. Hơn ba tháng miệt mài nghiên cứu, hàng chục nồi nước dùng được nấu thử cùng hơn hai tạ bánh phở đã trở thành "học phí" cho hành trình sáng tạo. Mỗi lần điều chỉnh đều hướng tới mục tiêu cân bằng giữa vị ngọt đậm đà của nước dùng phở truyền thống với hương thanh mát đặc trưng của atisô.

Atisô là thành phần chủ đạo xuất hiện xuyên suốt trong tô phở Atispho. Ảnh: Tuấn Hương

Kết quả là Atispho ra đời với công thức nước dùng được hầm từ sườn bò kết hợp cùng thân cây atisô. Đây cũng là quán phở đầu tiên và hiện là đơn vị duy nhất sử dụng thân atisô để ninh nước dùng, đồng thời đưa chính phần thân cây vào tô phở như một nguyên liệu ăn kèm.

Thực khách không chỉ thưởng thức nước dùng có vị ngọt thanh tự nhiên mà còn có thể cảm nhận độ giòn nhẹ của thân atisô sau nhiều giờ hầm cùng xương bò. Sự kết hợp này mang đến cảm giác vừa quen thuộc của phở Việt, vừa mới lạ nhờ hương vị đặc trưng của loại nông sản nổi tiếng vùng cao nguyên.

Một trong những điểm nhấn tạo nên bản sắc riêng của Atispho chính là sợi phở màu hồng tự nhiên. Để tạo nên màu sắc đặc biệt này, Trường Minh đã đưa tinh chất hoa atisô đỏ vào công thức làm bánh phở. Sau nhiều lần thử nghiệm, sợi phở vẫn giữ được độ mềm, dai như truyền thống nhưng sở hữu màu sắc bắt mắt và giá trị nhận diện riêng cho thương hiệu.

Nước dùng ngọt thanh được hâm từ thân Atiso tươi và sợi phở màu hồng được làm từ cốt hoa Atiso đỏ tạo nên sự độc đáo, hấp dẫn của Phở Atiso Đà Lạt. Ảnh: Tuấn Hương

Bên cạnh phần bánh phở đặc biệt, tô phở vẫn giữ đầy đủ những thành phần quen thuộc như thịt bò, hành, ngò, hành tây cùng các lựa chọn tái, nạm, gầu, gân. Chính sự kết hợp hài hòa giữa truyền thống và sáng tạo đã giúp Atispho chinh phục nhiều thực khách ngay từ lần thưởng thức đầu tiên.

Điều làm nên thành công của Atispho không chỉ nằm ở sự khác biệt về nguyên liệu mà còn ở cách giữ gìn bản sắc của món phở Việt. Mọi thành phần đều được lựa chọn kỹ lưỡng, từ chất lượng xương bò, thân atisô đến các loại gia vị, nhằm tạo nên hương vị đặc trưng nhưng không lấn át nét truyền thống vốn có của phở.

Ngay sau khi ra mắt, Phở atisô Đà Lạt nhanh chóng thu hút sự quan tâm của đông đảo thực khách. Không chỉ tạo nên sức hút tại Đà Lạt, món ăn còn được nhiều du khách trong và ngoài nước tìm đến như một trải nghiệm ẩm thực mới khi ghé thăm thành phố ngàn hoa.

Trong hành trình quảng bá ẩm thực địa phương, Atispho cũng ghi nhận nhiều dấu ấn đáng chú ý. Thương hiệu đạt giải Nhì tại chương trình xác lập Kỷ lục 100 món ngon từ atisô, đồng thời tham gia nhiều sự kiện ẩm thực lớn như Festival Phở tại Hàn Quốc và Ngày của Phở Việt Nam, góp phần giới thiệu đặc sản Đà Lạt đến đông đảo bạn bè trong nước và quốc tế.

Phở Atiso Đà Lạt cũng có những loại topping cơ bản như tái, nạm, gầu, gân nhưng hương vị ngọt đậm đà từ sườn bò thượng hạng và thanh mát từ thân cây Atiso. Ảnh: Tuấn Hương

Theo Trường Minh, mục tiêu lâu dài của Atispho không chỉ dừng lại ở việc tạo ra một món ăn mới mà còn xây dựng Phở atisô Đà Lạt trở thành dấu ấn riêng trên bản đồ ẩm thực Việt Nam. Mỗi tô phở không chỉ kể câu chuyện về sự sáng tạo trong nghệ thuật ẩm thực mà còn là cách quảng bá cây atisô – một trong những nông sản tiêu biểu của Đà Lạt.

Với Atispho, sự đổi mới không đồng nghĩa với phá vỡ giá trị truyền thống. Ngược lại, bằng việc kết hợp tinh tế giữa đặc sản địa phương và món ăn mang tính

biểu tượng của Việt Nam, thương hiệu đã chứng minh rằng sáng tạo có thể mở ra những trải nghiệm mới mà vẫn giữ trọn hồn cốt của phở Việt.

Đó cũng là lý do Atispho ngày càng được xem là một điểm đến ẩm thực đặc sắc của Đà Lạt, nơi mỗi tô phở không chỉ mang hương vị riêng biệt mà còn gửi gắm niềm tự hào về nông sản quê hương và khát vọng đưa giá trị ẩm thực Việt vươn xa.

Hoàng Phương (t/h)