

Xây dựng thương hiệu “Cua Cà Mau: Hương rừng - vị biển”

15:09 25/09/2025

UBND tỉnh Cà Mau vừa tổ chức buổi làm việc về công tác chuẩn bị “Ngày hội cua Cà Mau lần thứ II/2025”. Tại buổi làm việc, Ban tổ chức thông tin cho biết: “Ngày hội cua Cà Mau lần thứ II/2025” sẽ diễn ra từ 16 - 22/11/2025 với chủ đề “Cua Cà Mau: Hương rừng - vị biển”.

Ngày hội Cua Cà Mau, sẽ diễn ra chuỗi sự kiện: Quảng bá; trưng bày, triển lãm thương mại; tổ chức chuỗi diễn đàn, hội nghị, hội thảo; các hoạt động văn hóa, thể thao, du lịch...



Cua Cà Mau đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp Văn bằng bảo hộ chỉ dẫn địa lý

Các hoạt động này, nhằm góp phần quảng bá, nâng cao thương hiệu cua Cà Mau; giới thiệu văn hóa ẩm thực, sản phẩm OCOP; kết nối, hợp tác với các doanh nghiệp, nhà đầu tư trong và ngoài nước nhằm xây dựng hoàn chỉnh chuỗi

giá trị sản xuất ngành cua biển tỉnh; đồng thời thúc đẩy nghiên cứu, ứng dụng công nghệ trong nuôi trồng, chế biến nhằm nâng cao năng suất, chất lượng cua. Thông qua Ngày hội cua Cà Mau, quảng bá tiềm năng kinh tế, văn hóa, du lịch và triển vọng phát triển bền vững của tỉnh.



Cua Cà Mau

Tại buổi làm việc, đại diện UBND tỉnh Cà Mau và Công ty CP Tập đoàn Vietsoftpro đã ký kết Biên bản ghi nhớ hợp tác. Theo đó, doanh nghiệp sẽ tài trợ toàn bộ kinh phí tổ chức các hoạt động tại Hà Nội, gồm:

Trung bày, quảng bá tôm, cua và sản phẩm OCOP, tại Bảo tàng Hà Nội, hoặc vị trí phù hợp; tham gia Festival Làng nghề, hoặc sự kiện khác của Hà Nội; tổ chức hoạt động ẩm thực, biểu diễn văn hóa nghệ thuật Nam bộ; hội nghị, hội thảo chuyên đề về sản xuất, thương mại, du lịch, đầu tư đối với sản phẩm OCOP; xây dựng không gian văn hóa về tôm, cua tại Cà Mau, trên nền tảng công nghệ số.



Cua đạt giải “Cua lớn nhất” tại Ngày hội cua Cà Mau lần thứ I/2022

Chủ tịch HĐQT, kiêm Giám đốc điều hành Công ty CP Tập đoàn Vietsoftpro Hoàng Quốc Việt cho biết:

“Thông qua sự kiện Ngày hội cua, sẽ tạo hiệu ứng lan tỏa, mở rộng thị trường cho con cua, tôm Cà Mau và nhiều đặc sản khác của tỉnh. Tập đoàn sẵn sàng đồng hành với tỉnh trong khuôn khổ sự kiện. Mong rằng, Tập đoàn sẽ gắn bó lâu dài cùng Cà Mau, không chỉ ở ngành hàng cua, tôm, mà còn ở nhiều lĩnh vực khác”.

Ba năm trước (cuối năm 2022), tỉnh Cà Mau (cũ) đã tổ chức Ngày hội cua Cà Mau - Lần thứ I/2022, với chủ đề “Cua Cà Mau - điểm hẹn văn hóa ẩm thực”.

Thời điểm đó, Cà Mau được xem là “thủ phủ” cua biển, có diện tích nuôi xen canh trên 250.000 ha, tổng giá trị bình quân mỗi năm trên 10.000 tỷ đồng. tập trung tại 4 huyện: Ngọc Hiển, Năm Căn, Đầm Dơi và Phú Tân.

Cua Cà Mau, đã được Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ Khoa học và Công nghệ) cấp Chứng nhận chỉ dẫn địa lý. Cua Cà Mau nổi tiếng ngon, thịt chắc, ngọt, gạch béo. Du khách đến Cà Mau, sẽ thích thú trải nghiệm đi cắm câu cua, đặt lợp cua... Nhưng hấp dẫn hơn là thưởng thức các món ăn chế biến từ cua như cua rang me, cua rang muối, cua hấp xá xí, lẩu cua, cua nấu cá mòi, bánh phồng cua... Món cua nào cũng hấp dẫn, đậm đà “hương rừng, vị biển” Cà Mau.



Các món ăn chế biến từ cua

Ngày hội cua Cà Mau lần thứ I, đã diễn ra chuỗi sự kiện: Đua cua tốc độ và trói cua; cua Cà Mau lớn nhất; cuộc thi vua đầu bếp cua..., lần đầu được tổ chức, hấp dẫn hàng chục ngàn du khách muôn phương hiếu kỳ đã đến tham quan trải nghiệm.

Phó chủ tịch UBND tỉnh Cà Mau, Lê Văn Sửu đặt nhiều kỳ vọng về cua Cà Mau - món quà quý giá, được thiên nhiên ban tặng:

“Cà Mau là vùng đất cực nam của Tổ quốc, nơi thiên nhiên ban tặng nhiều món quà vô giá - đó là cảnh quan rừng, biển trù phú, hài hòa với vô số đặc sản, làm say lòng du khách.

Trong đó, chắc chắn phải kể đến loài thủy sản đã vinh dự lọt Top 100 món ăn đặc sản Việt Nam đó là cua biển Cà Mau. Với thịt ngọt, chắc, gạch béo, hàm lượng dinh dưỡng cao, cua Cà Mau được đánh giá là loại cua ngon nhất.



Đoàn Famtrip chụp ảnh lưu niệm - biểu tượng của Cà Mau

Cua được xác định là ngành hàng chủ lực của tỉnh, vị thế con cua chỉ đứng sau con tôm. Cua Cà Mau, đã được cấp văn bằng bảo hộ chỉ dẫn địa lý”.

Huỳnh Biển