

用活银装素裹雪景 打造时尚消费场景

成都各区(市)县多措并举推动文旅加快复苏

周末,邛崃天台山上初雪降临,白茫茫的冰雪世界吸引了不少游客前来赏景;围炉煮茶,着汉服赏雪景,在都江堰市,青城山下的民宿店主们围绕冬季游陆续推出一系列新场景……抓消费、抓文旅,就是抓经济、抓发展,连日来,成都各区(市)县紧盯经济发展宝贵窗口期,多措并举推动文旅复苏,想方设法促进消费快速回补、全面提振,全力为今年“收好官”、明年“开门红”打下坚实基础。

开展冰雪季活动

门票减免,畅游冬日童话世界

18日,邛崃天台山景区迎来了今冬的第一场雪。山峦和森林被茫茫白雪覆盖,亭台楼阁、古寺人家,一同构成了银装素裹的童话世界。景区里各色的山茶花傲雪怒放,在初雪的衬托下显得分外娇艳动人。在瑞雪装点的林间小道上,大人们漫步而行,小朋友们拿着玩具铲雪、堆雪人,玩得不亦乐乎。

记者从天台山景区了解到,结合山茶花的开放和冰雪季的到来,景区将推出天台山冰雪茶花季系列活动。包括开展天台山“冰雪嘉年华”,设置赏雪打卡场景,为游客提供趣味性的玩雪道具,同时推出冰雪火锅、篝火晚会、冰雪汤池等活动;开展天台山山茶花科普活动,让游客领略天台山生物多样性之美,增长知识见闻。此外,结合元旦、春节的到来,景区还将推出天台山登高迎新祈福活动,游客朋友可感受来自天台山的福气和好运。

无独有偶。12月16日,以“安逸走成



西岭雪山

成都日报资料图片

都“冬趣西岭雪”为主题的“成都西岭雪山第23届南国国际冰雪节”在大邑县开幕。记者了解到,活动期间,景区将举行西岭雪山跨年迎新、全国职业精英滑雪大赛、“奥运之星”成都市青少年滑雪锦标赛和2023“世界雪日”暨国际儿童滑雪节、2023兔年新春游园会等活动,丰富市民游玩体验。据景区相关负责人介绍,即日起至2023年1月15日,景区将在抖音不定期推出直播优惠政策,包括门票+交通索道199元、滑雪2小时99元、观景索道99元等。

同样,作为成都重要的旅游目的地,此前,都江堰市已开启冰雪温泉欢乐季,发布了致敬世界遗产之旅、温泉冰雪亲子之旅等16条精品旅游线路,陆续推出“冰雪+旅游”“温泉+旅游”“体育+旅游”等一系列特

色产品体验及优惠政策。“作为欢乐季活动之一,12月25日08:10—17:00,都江堰熊猫谷将面向公众免费开放。”都江堰市文旅局负责人介绍,本次发放门票共计3000张,市民可在12月16日10:00—25日15:00前往“熊猫谷”微信公众号进行预约。

营造消费新场景

全新体验,围炉煮茶欣赏光影

溪水畔的亭子里,烧红的炭火让人心生暖意,上面烤着的红薯、板栗、花生滋滋冒着香气……这个冬天,家在成都市区的杜宁峰没有远游,而是选择了在青城山一家特色民宿小住几日,“最喜欢的是围炉煮茶,与城里相比,这里更多了一分自然的野趣。”

杜宁峰口中的围炉煮茶,正是该民宿推出的冬季旅游新体验项目。“为了给游客全新的体验,除了推出围炉煮茶外,这个冬天民宿还新建了溪畔泡汤区域,3个户外泡池将给住客再添一分冬日暖意。”民宿主理人尹春梅告诉记者。

不只是尹春梅,记者了解到,这个冬天都江堰市不少民宿业主都提前有了“上新”动作:汉服雪景、仿古射箭、饮茶焚香……一系列特色服务,个性旅行解决方案,正让越来越多住客奔向青山绿水。

“针对年轻人消费偏好,眼下我们正紧盯消费复苏窗口期,谋划丰富全天候时尚消费场景。”据都江堰市文旅局负责人介绍,12月31日,由成都融创乐园打造的首届成都天府熊猫光影节将面向游客开放。届时,游客可置身于50万平方米5D梦幻光影乐园,零距离观赏奇幻灯组。

据介绍,本届天府熊猫光影节利用园区特有场景创新打造了星际迷航、迷雾森林、行星博物馆、光影熊猫、北极光秀、金玉满堂6大主题光影艺术区,囊括40个网红灯组,带来14万平方米5D绚烂银河、萤火之森、繁光森林、星空光纤树、阿潘多拉奇幻森林等15大网红打卡场景。

据了解,本届天府光影节将持续到2023年2月15日,贯穿元旦、春节、元宵节、情人节等重要假日,为游客呈现长达40余天的全新夜游产品。

成都日报锦观新闻记者 周荣鸿 李柯雨 据《成都日报》

精准分选 冷链物流 智能化助推果业抢跑“新赛道”

特约通讯员 潘建勇 眉山日报全媒体记者 郭 侨 文/图

一个个黄澄澄的冰糖橙随着传送带不断移动,在经过多个环节后,找到了自己的“定位”,随即被打包装箱,运往目的地……近日,走进位于眉山市仁寿县富加镇的川果智慧冷链物流中心分选车间,智能化的水果分选场面映入眼帘。

据悉,目前正在试运行的川果智慧冷链物流中心总投资约5.5亿元,占地面积161亩,是一个集“仓储、冷链、加工、分拣”等功能于一体,配备完善的现代化物流配送服务中心。该中心致力于建成高端水果分选配送、产销共享平台、高标准智能化生产的示范基地,在有效服务本地水果走出去的同时,助力国内外高端水果引进来。

看现场:

全自动分选 推动产业升级

当天下午2时,一车车冰糖橙从云南省运到川果智慧冷链物流中心。

紧接着,工人将一筐筐满满当当的冰糖橙放在叉车毡板上,一个毡板上叠五层,每层六个框,放置在预冷车间,让其慢慢与车间的温度均衡,利于后期保存。

“预冷就是将采收的新鲜水果在加工以前,通过自然降温或风冷等方式除去田间热和呼吸热的过程,可延长水果的生理周期,减少采后出现的失重、萎蔫、黄化等现象。”川果智慧冷链物流中心工作人员谢昊明告诉记者,预冷结束后就上生产线进行正式分选。

据悉,川果智慧冷链物流中心不仅有着国内领先水平的12通道全自动水果分选线,还安装有24小时智能恒温系统,能满足各季节多种水果的分选加工要求,根据不同品种水果单个重量的不同,平均每小时能分选水果40至50吨。

100吨冰糖橙,仅仅用了2小时15分就分选完毕了。

记者注意到,整个全自动水果分选线上,几乎不需要工人,工人都集中在装箱环节。

分选完毕的冰糖橙,比进入中心时,显得更加光亮。工人们将其打包、码放整齐,装进一只只精美的小礼盒,通过线上线下结合、全渠道销售的模式,运送到大型商超里和顾客的手中。

谈期望:

搭产业平台 绘品质新蓝图

“分选的意义,在于提高水果整体品质、增加水果附加值、建立标准化生产流程,助推水果产业提质增效。”谈到中心如何发挥最大作用,谢昊明说,未来,希望将中心建成西南地区较大规模的水果分选集散基地和平台,以专业化的水果分选带动选育、种植、加工、销售产业链全过程标准化。

据统计,截至目前,仁寿县柑橘种植面积近30万亩,产量达到47.5万吨,柑橘规模超过1000亩的业主15户,面积50亩以上的业主约600户,种植专合组织



水果分选。

65个、家庭农场420家。

看中该县的柑橘产业发展优势,川果智慧冷链物流中心成功落户当地。

“虽然柑橘产业规模大,但大部分果农还是各自为阵,单打独斗,且水果种植及营销均处低端水平,收入并没有达到最大化。”谢昊明说,果农想把价格卖得更高,渠道商想要更优质的产业,中心便顺理成章,成为了架起产销两端的“桥梁”。

据悉,依托川果智慧冷链物流中心成立的仁寿县乡村振兴服务公司,已与水发铎锐形成覆盖全国100多家企业和经销商的销售网络,以“保底价收购+利润分

成”的方式向业主和农户收购晚熟柑橘500万斤,并通过中心进行配送,实现“公司兜底、农户增收、市场增益”,单价同比增加0.5元以上。

“除了柑橘以外,中心还能实现石榴、芒果、苹果、柠檬等多种水果的分选、仓储和销售,保证全年都有产品源源不断供应市场需求。”谢昊明介绍,先进的冷链物流技术保障了水果的新鲜及质量溯源,提高了水果的供应链管理水,使其在成本、服务、安全等方面遇到的问题都迎刃而解,消费者一年四季都能吃到来自全国各地的高品质水果。 据《眉山日报》