

重庆小面亮相米兰

大渡口报讯 近日,2024广州设计周欧洲盛典“中国设计出海计划”之中国餐饮出海行动在意大利米兰盛大开启。重庆小面产业办联合“金牌干溜”,请世界吃一顿重庆小面。同时,“重庆小面区域公用品牌”亮相米兰现场发布,这也是继“重庆小面区域公用品牌”在今年3月20日正式发布并启动重庆小面出海计划之后的首次海外发布。

此次重庆小面出海是重庆小面企业积极参与重庆小面产业发展规划,贯彻落实“重庆小面·重庆造”出海计划工作迈出的第一步,也是带动重庆小面产业进一步发展的里程碑,提升了“重庆小面·重庆造”的国际影响力和市场竞争力。

活动现场,“金牌干溜”公司制作了“金牌干溜”重庆小面邀请众多嘉宾进行品尝,

意大利室内设计师协会(AIPI)秘书长、BELTRAMELLI INTERIOR DESIGN STUDIO 创始人 Carlo Beltramelli 在品尝后对重庆小面赞不绝口。他表示,重庆小面呈现出的这种正宗地道的“麻”和“辣”非常厉害,让他们记忆深刻,希望重庆小面能够尽快进入欧洲市场,让更多的朋友品尝到这种美食。

据悉,今年来,大渡口区重庆小面产业一季度产值达5.1亿元,同比增长5.7%;营收11.4亿元,同比增长78.1%。

下一步,大渡口区将不断强链、补链、延链,壮大产业集群,努力实现重庆小面从“味觉高地”跃升为“产业高地”,积极推动重庆小面出海计划,助推重庆小面走出重庆、走向全国、冲向世界。 (大渡口发布)

沙坪坝数字教育“十件事”发布

沙坪坝报讯(记者 张浩 裴梓臣 实习生 王书蓉) 4月22日上午,沙坪坝区数字教育推进会暨基于教学改革、融合信息技术的新型教与学模式实验区成果展示会在重庆七中举行,通过探讨数字教育的现状和未来发展趋势,分享成功案例和经验做法,进一步推动数字与教育深度融合,营造共建共治共享的数字教育新生态。

会上,沙坪坝区教委发布了沙坪坝区

2024 数字教育“十件事”、“数字教育·七星联盟”和“沙磁智慧研修平台”。据了解,此次发布的数字教育“十件事”包括:推动数字资源应用共享、深化数字教育模式应用、加强智慧学习单元建设、创新数字智慧场景应用、强化学生数字素养培育、提升教师数字教育能力、创新共建交流合作机制、实现管理服务融合创新、夯实数字基础设施支撑、强化网络基础安全

保障等。

“教育数字化是开辟教育发展新赛道和塑造教育发展新优势的重要突破口。”沙坪坝区教委负责人表示,当前,沙坪坝区基于教学改革、融合信息技术,坚持全程应用、全域共享、全面创新的“3A”理念,推动课堂、研修、资源、评价、治理五大数字化变革,在全区普及学校教育数字化理念及数字技术应用,多校试点“智慧校园”,推进教

学方式从规模化向个性化转变。先后入选教育部“基于教学改革、融合信息技术的新型教与学模式实验区”、“人工智能助推教师队伍建设试点区”、重庆市首批智慧教育示范区。目前,已建成沙坪坝区智慧教育云平台、沙坪坝区中小学教师教研训平台、18所“远程互动双师课堂”等,推进信息技术与课堂教学深度融合,实现教学资源共享,协同提升学生核心素养。

精典书店获评“年度最美书店”

南岸报讯 (记者 舒永兵)4月24日,第三届全民阅读大会·年度最美书店发布活动在云南昆明举办,全国53家书店获得“年度最美书店”荣誉,来自南岸区的精典书店上榜。

此次发布活动以“共建书香社会 共享现代文明”为主题,旨在持续深化全民阅读活动,进一步在全社会涵育爱读书、读好书、善读书的良好风尚。在活动的“年度最美书店”评选中,全国一共有53家书店获

此殊荣。

据了解,本次评选从书店的红色经典之美、阅读服务之美、责任担当之美、业态创新之美、融合发展之美、文化传承之美、空间设计之美7个角度来考量。这些获评的书店中既有承载红色基因、重新焕发新生的新华老字号,又有融合多元业态、拓展新型文化空间的民营新品牌;既有打造综合性文化消费场景的大型书城,又有多地布局形成品牌优势的连锁书店;既有

深耕公共文化服务、提供阅读保障的军营书店、校园书店,又有聚焦地域美学、弘扬传统文化的特色书店、主题书店,反映了近年来实体书店转型升级的新成果、新模式。

本次评选出的全国53家“年度最美书店”中,重庆有两家上榜,其中之一便是来自南岸区的精典书店。精典书店是全国最具影响力的书店之一,书店一直致力于推广城市人文阅读,倡导“有阅读的生活”,精

心挑选经典书籍,长期举办名人文化沙龙,与南岸开展各种联动活动。2023年,精典书店举办文化阅读活动34场,其中最受欢迎的“书店里的重庆文化”系列活动,邀请众多重庆本土作家到书店分享历史文化、文艺创作、风土人情,让大家更加了解重庆、认识南岸。如吴景娅等众多作家编写的《重庆传》新书分享会、马拉《口述重庆》新书分享会等在此举行,受到众多读者喜爱。

满树致富“甜蜜”果 田坎桑葚逗人爱

九龙报记者 邹姜

眼下,桑葚迎来了丰收的时节,九龙坡区西彭镇新民村,喜乡遇合作社的田坎上,鲜嫩饱满的桑葚长势喜人。

这段时间,前来采摘购买桑葚的游客络绎不绝,下田坎、翻桑树,品桑果,尽享采摘乐趣。

试,桑葚质量和产量都得到了很大的提高,今年喜获丰收。

去年,合作社新种了五六千棵桑树,品种为台桑和本地桑葚。明年4月,桑果便到了成熟时期,市民游客可前去体验采摘桑果的乐趣。

“一田多收”“稻田+”生态种养

在喜乡遇合作社的稻田田坎上,游客来回穿梭摘果,一筐筐的桑葚被运往周边。

这是合作社2019年成立时,在田坎上种下的桑葚树苗。一颗颗红黑发亮的桑葚果挂满了枝头,让人垂涎欲滴,空气里弥漫着阵阵果香。

“这里空气清新,环境好,桑葚甜,适合休闲游,走走田坎,摘摘桑果,好像回到小时候。”游客张女士带父母来踏青,打算摘10斤,除了食用外还用来泡酒。

合作社20多亩稻田的田坎上,种植了200多棵台桑。合作社理事长王文隆介绍,田坎桑葚源于九龙坡“一田多收”“稻田+”生态种养,在保证土壤生态平衡的情况下,既发展了经济,也不占用基本农田,而且使单位面积土地的产量、产值更大化,助力乡村振兴发展。

新民村土地肥沃、日照充足,合作社因地制宜在田坎上发展桑葚特色种植,经过多年的不断摸索与尝

延长“树下”产业链

桑葚属于浆果,如挤压容易破损而流出果汁。为了应对暴雨暴热等天气,保存桑果最有效的方法是晒干。将挑选好的桑葚置于阳光下暴晒,翻动桑葚,使桑葚能均匀干燥,但是费人力费时。为此,今年合作社购置了一套烘干设备,在供游客采摘桑葚的同时,延长“树下”产业链,把工人采摘下来的桑果运往厂房烘干,提高了桑果的产品附加值。

合作社算了一笔账,新鲜桑果15元一斤,桑果干60元一斤,而且还供不应求。

前来采摘的游客络绎不绝,在合作社的计划中,桑葚产业还准备“做加法”,“等明年新桑树成批成长后,不仅可以摘桑果,还能摘桑叶制成桑叶茶。”

而这一树树甜蜜的“致富果”,可为当地的村民提供两百个就业岗位,让村民们在家门口就能上班就业,挣钱、顾家两不误。(本报有删节)

据《九龙报》



鲜花环绕大楼 游客纷至打卡

4月26日,两江新区金山意库,盛开的三角梅将楼房环绕,构成一幅美丽的风景画,吸引市民游客纷纷前往打卡拍照。

近年来,重庆积极推进生态城市建设,站在人与自然和谐共生的高度,因地制宜,打造山水之城,建设美丽之地,让人感受到重庆城市的独特魅力。

重庆日报记者 李雨恒 摄/视觉重庆 据《重庆日报》