

举办专场推介、精心策划主题活动、加强媒体宣传……今年以来,宁陕县创新旅游市场营销,加大资源整合力度,多渠道推进品牌营销战略,进一步提升“秦岭之心 绿都宁陕”品牌形象、激发旅游活力,乡村旅游、研学旅游、休闲旅游、康养旅游等业态迸发出勃勃生机,生态旅游发展效益凸显。

多措并举打响旅游品牌

8月20日,“21℃的夏天·清凉宁陕”旅游季推介活动走进重庆,通过宣传片、现场推介等多种形式,向广大重庆市民推介宁陕的山水、山珍、民宿,引起重庆市民的热切反响。

“这次宁陕到重庆开推介会,我是从头开始观看的,对宁陕第一印象感觉是非常舒适的,21℃的夏天,就是最好的避暑、旅游目的地,我自己非常想到宁陕去避暑旅游,下一站我会带着家人到宁陕去旅游。”重庆市民沈先生对宁陕之行满怀憧憬。

为加快县域经济高质量发展的战略路径,该县确立“生态立县、旅游强县、林业兴县”的目标,将生态旅游作为首位产业,积极打造“21℃的夏天·清凉宁陕”IP。相继在安康、西安、汉中、三亚、浙江、重庆、北京、新疆等地开展生态旅游招商暨山珍推介活动,不仅扩大了“清凉宁陕”知名度和影响力,也推动了宁陕避暑游持续升温,全县旅游市场持续走旺。

“在西安大唐西市刚好看到宁陕举办的21℃的夏天推介会,十月一放假就过来体验一下,赶上悠然山举办的音乐节和篝火晚会,感觉特别好,也欢迎大家到宁陕来玩。”10月1日,西安游客程女士参加悠然山第二届森林音乐节时说道。

截至目前,宁陕已在西安、安康、汉中等地举办清凉宁陕旅游季专场推介活动6场次,精心组织“山海相约、创投宁陕”走进三亚生态旅游产业专场推介、“宁陕民宿·秦岭老家”精品民宿招商引资推介会,在毗邻城市、重点客源地进行旅游产品和线路推广,赠送景区门票2000余张。1-10月全县旅游接待人次较去年增长51.4%。

盘活业态体旅融合发展

依托得天独厚的自然资源和区位优势,宁陕县树立“以赛促旅、以赛促销”理念,大力兴办各类面向全国的大型赛事活动,带动宁陕旅游业蓬勃发展。

5月31日,第九届大秦岭(宁陕)山地越野挑战赛开赛。专业组比赛吸引来自北京、贵州、河北、四川、西藏等8省市,共41支代表队164名运动员参赛。

“今天就是稍微有点下雨,出发时有点影响,但是出发以后,后面跑开了就正常的发挥,很舒服,没有感觉到海拔的影响,因为这边植被很茂盛。”夺得冠军的北京酷

喜迎八方宾朋来

——宁陕县全力推进生态旅游市场营销纪实

通讯员 党永霖 赵晓寰

赛队成员彭剑辉表示,这是第三次来宁陕了,之前参加过两届,感受都特别好。

6月18日,“欢乐冰雪·健康中国”2023—2024全国滑雪定向挑战赛陕西安康站在宁陕县广货街镇秦岭峡谷乐园激情开幕。活动吸引来自全国的179名冰雪定向运动员报名参加。

专业男子组冠军方舟是当天早上从西安来到宁陕的,第一感觉就是这里的空气非常清新,山清水秀。“这个比赛我关注很久了,是滑雪加轮滑形式,非常新颖,这次比赛有幸获得第一名,非常高兴。来这里既可以比赛,又可以滑雪,还可以游玩,是一件两全其美的事情。”

宁陕县广货街镇依托打造的西北地区首家室内“秦岭四季滑雪场”,每年都会迎来国家越野滑雪队、钢架雪车队、花样滑冰队等13支集训队来宁陕训练,已累计接待国内外滑雪爱好者15万余人,为宁陕扩大知名度、推动生态旅游发展提供了契机。

该县坚持“一季一主题、一月一活动”,今年已成功举办“冰雪宁陕”“清凉宁陕”旅游季、山地越野挑战赛、青少年越野滑雪锦标赛、第六届秦岭兰花文化节等宣传推介和赛事活动30余场次。同时还举办了“走进秦岭之心·打卡醉美宁陕”主题摄影大赛、陕南花鼓子演出、第二届农民丰收节暨猕猴桃采摘节、悠然山第二届森林音乐会、兰花集市交流等特色活动,不断增强游客体验感。

整合资源多样宣传吸睛

为加强旅游宣传营销,宁陕县注重借势借力,整合宣传资源,多角度、全方位、高密度地宣传推介特色旅游景区和精品旅游线路。围绕民宿、美景、美食等拍摄制作了一系列宣传片,如《遇见宁陕》《宁陕民宿·秦岭老家》等,还邀请知名歌手谢军到宁陕采风,创作歌曲《醉美宁陕》。在旅游旺季,同步上线宁陕全域旅游小程序,为游客规划来宁陕出游的“衣食住行”,解决游客的后顾之忧。

宁陕以生态旅游带动绿色发展的做法也得到了中央电视台、陕西电视台、安康电视台等中央、省、市主流媒体的关注。中央电视台《乡村大舞台》《经济半小时》《探索发现》等栏目相继走进宁陕。陕西电视台《今日点击》深度报道了宁陕“凉资源”变成“热产业”的做法。与此同时,宁陕旅游宣传广告

也先后在中央电视台、陕西电视台、安康电视台、西安咸阳国际机场等多个平台亮相,让宁陕特色旅游资源被更广泛传播,被更多人看见。宁陕还将山珍作为开拓旅游市场的重要抓手,启动“宁陕山珍馆”建设项目,目前天津、杭州、金坛、常州、西安、安康等地7家“宁陕山珍馆”已开业运营。全国各地的朋友可以通过品尝宁陕味道了解宁陕,走进宁陕。

据了解,截至目前,全县接待游客人数及旅游综合收入较去年同比分别增长51.4%、46.3%。旅游产业的持续升温给宁陕县的经济发展注入了活力与动力,也成为促进经济增长的重要引擎。



宁陕旅游推介走进重庆



山地越野挑战赛

“冷资源”变“热产业”

通讯员 张弛 苏鸿浩



游客体验冰雪运动



巴山湫池

连日来,随着气温持续下降,大巴山换上了独有的冬日装扮,银装素裹、分外妖娆。12月22日,“品味安康·乐享冬趣”2023年安康冬季旅游季在岚皋县巴山湫池冰雪乐园启动,各地游客纷至沓来,体验冰雪运动带来的快乐。

走进冰雪乐园,滑雪圈、滑雪板、雪地摩托等冰雪趣味运动精彩纷呈,游客们畅玩冰雪项目,尽情地在雪地里撒欢,自然的旷野中回荡着欢声笑语。

“今天我们带着高新中学的部分学生来到巴山湫池畅玩,体验到了很多有趣的项目,在安康能有这样一片冰雪天地,真是太棒了。”游客王娜说道。

除此之外,景区内还免费提供姜茶、餐食供游客自取,网红围炉煮茶、传统美食吊罐肉等特色业态遍布景区,让游客们在赏雪、玩雪之余,品尝到热气腾腾的茶饮、美食,暖胃又暖心。据了解,巴山湫池景区还将陆续引入11户餐饮企业入驻,让游客在体验冰雪项目的同时品味岚皋味道。

为给游客打造一个安全舒适的旅游环境,景区还在餐厅、厕所等公共区域新增暖气片、火炉等取暖设施供游客驱寒;相关部门提前做好风雪抗寒准备,组建专业扫雪除雪队伍,对G211国道的道路冰雪进行彻底清理,确保道路安全畅通。

“岚皋县交警部门对冰雪路段采取除雪融冰、定期巡查,安放警示标牌等措施,确保道路安全畅通,保障游客安全出行。”岚皋县农村公路养护中心主任张宏介绍。

据了解,巴山湫池冰雪乐园是岚皋县依托地理资源优势,打造的集冰雪项目体验、游览观光、冰雪运动为一体的景区,于2024年元旦前后正式运营,景区将围绕“冰雪冬趣、年俗年味、食疗养生、康体运动、毛玩萌宠”五大主题提供精彩纷呈的系列活动。

“下一步,我们将进一步完善服务设施,提升服务理念和品质,延伸产品、服务链条,更好地为广大游客提供优质服务,让游客们在巴山湫池体验到真正的冰雪乐趣。”岚皋旅游集团董事长贾永勇表示。

为延长游客游玩时间、提升游客旅游体验,县城内还相继推出岚皋传统民俗文化节目展演、烟花秀、千人广场舞、游船划船等文娱活动,吸引着众多游客群众参与其中,畅游岚皋。

近年来,岚皋县依托得天独厚的自然生态资源、历史文化和地方特色文化,实现了“旅游+文化”“旅游+体育”“旅游+农业”等多种“旅游+”模式的深度融合,紧扣“统、谋、建、融、热”五字要诀,实施“星月、畅通、味道、人才、文化、营销”六大工程,扎实推动生态旅游产业高质量发展,形成以南官山创建国家AAAAA级景区为龙头,各景区景点、特色小镇、美丽乡村等星罗棋布,各具特色的全域旅游新格局,让岚皋处处是风景,处处皆可游。

解远平与“白火石余汤”

通讯员 熊乐 沈官星

解远平是汉阴“白火石余汤”技艺非遗传承人,走进他的家里,可以看见不计其数的奖牌、证书整齐地挂在墙上,作为这项非遗技艺的传承人,解远平一直在努力地做好白火石余汤的传承与推广。

“白火石余汤是我跟我祖父和父亲学的手艺,13岁开始学做厨,白火石余汤里面主要用到新鲜的猪肉,加葱姜、蛋清、盐、鸡精以及料酒、生粉、蛋清,将其剁成肉泥,贴到陶盆里面,上厚下薄,里面陆续放上木耳、小青菜、豆腐,然后把石头烧红之后放进陶盆内的纱布中,只消几分钟,一道美味可口的白火石余汤便做好了。”解远平一边准备食材,一边向记者介绍着白火石余汤的做法。

今年10月,省级乡村工匠名师的认定结果公布,解远平凭借烹饪白火石余汤这一美食技艺,喜获“省级乡村工匠名师”的殊荣。回顾多年的从业历程,解远平收获的荣誉远远不止这一项,他先后参加了陕菜之乡验收、汉阴美食进省政府综合楼、进安康学院、进西安永兴坊文化周等活动,并多次现场演示制作了白火石余汤,得到评审专家的高度称赞。白火石余汤也先后被评为“陕西名菜”、安康市非物质文



白火石余汤

化遗产、陕西省非物质文化遗产。

解远平说:“我做这个白火石余汤已有近四十年的时间,作为陕西省白火石余汤非遗传承人,我有义务把白火石余汤这项技艺传承下去,更好地发挥工匠精神,让大家都了解汉阴的非遗美食制作技艺。”

除了本职工作,近年来,解远平还一直努力开展各项推广活动以及授徒工作,把白火石余汤制作技艺不断发扬光大,让非遗味道被更多人熟知,源远流长地传承下去。

12月26日,平利县大贵镇后湾村狮头柑消费帮扶农公益助农公益活动举行。当日,来自县上的相关帮扶部门、爱心企业现场义卖。安康市新媒体联合会的会员们也通过短视频推介狮头柑,助力乡村振兴。

记者 胡智 摄



狮头柑分装包装



爱心人士认购

打造「陕菜之乡」擦亮美食名片

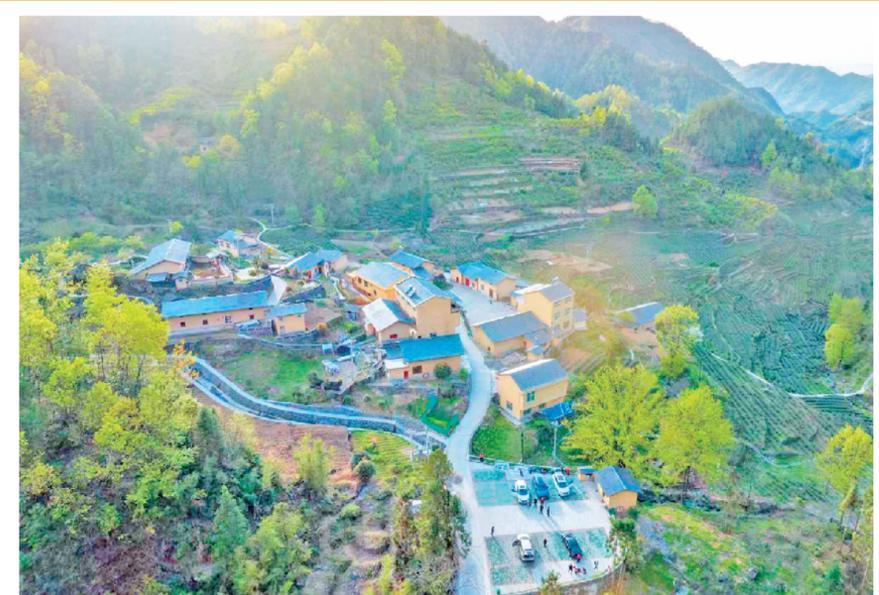
通讯员 贺珍珠 沈官星

为促进餐饮业健康发展,提升本地餐饮业的整体水平,加强业内的交流与合作。近日,汉阴县举办2023年“陕菜之乡复审”“五名认定评审”授牌暨美食协会年会活动。

活动中,县经贸局分管领导宣读了陕菜之乡复审及“五名”认定评审授牌名单和最美餐饮人表彰名单,现场为晒米土灶饭、乳香土豆、臻硒羊肚菌、刀尖丸子、白火石余汤等陕西名菜,炕炕馍、村姑亲豆腐干、蝌蚪咕咻等陕西小吃,5个陕西名店、3个陕西名宴、12位汉阴名厨代表进行授牌,对12位最美餐饮人进行表彰。

在随后的文艺环节中,美食行业代表们分别上台表演自己的拿手好戏,歌曲、舞蹈、戏曲、朗诵等节目轮番上演,整个年会在和谐、激情、欢乐的气氛中欢快地度过,展现了餐饮美食协会和餐饮企业充满活力、积极向上、团结进取的精神面貌。

据了解,今年以来,汉阴县借助“陕菜之乡”这块金字招牌,以美食菜肴彰显汉阴的美食文化底蕴,努力打响汉阴美食这张靓丽名片,让更多的汉阴名店、名宴、名菜、名小吃、名厨进入了国家、省、市、区名品行列,持续提升了汉阴美食在全市乃至全省的美誉度、知名度、影响力。持续开展了中国建设银行“金惠惠民”2023年厨艺技能提升培训,餐饮从业人员已达5400余人,预计全年汉阴餐饮收入达到5亿元,大力促进了一二三产融合,汉阴美食产业已逐步成为富民强县的支柱产业。



汉滨区共有国家级传统村落13个,图为双龙镇太子村国家级传统村落,2019年至2023年实施传统村落保护利用。目前,该村落传统建筑已得到有效保护和利用,基础设施日益完善,人居环境有效提升。

邵向东 摄