

Số: 89 /TTTTDL-TCKTDV

Hà Nội, ngày 5 tháng 9 năm 2023

V/v phối hợp tuyên truyền về cuộc thi chia sẻ công thức chế biến món ăn địa phương

SỐ VĂN HÓA THỂ THAO VÀ DU LỊCH
ĐẾN Số: 8633
Ngày: 08/9/2023
Chuyến:
Số và ký hiệu HS:

Kính gửi: Các Sở Du lịch, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch

Việt Nam là một trong những quốc gia có nền văn hoá ẩm thực đa dạng và phong phú nhất thế giới bởi sự kết hợp của nền di sản lâu đời cùng với sự tinh tế và dồi dào của bản sắc nguyên liệu từng địa phương, phương pháp chế biến và phong vị vùng miền. Ẩm thực đã trở thành một trong những yếu tố hấp dẫn nhất thu hút khách du lịch bốn phương đến với Việt Nam. Năm 2022, Việt Nam được tổ chức giải thưởng du lịch thế giới World Travel Awards trao danh hiệu “Điểm đến ẩm thực tốt nhất châu Á”. Ngày 6/6/2023 vừa qua, thương hiệu nổi tiếng toàn cầu MICHELIN lần đầu tiên công bố danh sách các nhà hàng ở Hà Nội và TP. Hồ Chí Minh đạt chuẩn MICHELIN. Đây là niềm tự hào chung cho ngành du lịch Việt Nam, cho thấy tiềm năng to lớn để đưa du lịch ẩm thực của nước ta lan tỏa mạnh mẽ hơn nữa trên toàn cầu.

Trong khuôn khổ chương trình hợp tác giữa Trung tâm Thông tin du lịch - Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam và thương hiệu Maggi - Tập đoàn Nestle triển khai đề án “Biển tấu - Vạn Nguyên Liệu, Nấu Triệu Món Việt”, trọng tâm là cuộc thi chia sẻ công thức chế biến món ăn địa phương diễn ra từ ngày 8/9/2023 đến ngày 6/10/2023 với mục tiêu thu thập và xây dựng bản đồ công thức chế biến món ăn vùng miền lớn nhất Việt Nam, nâng tầm trải nghiệm du lịch ẩm thực Việt, lan tỏa những giá trị tích cực thông qua ẩm thực tới hàng triệu du khách. Qua đó quảng bá bản sắc ẩm thực Việt đến với thế giới, thúc đẩy tiềm năng du lịch của các tỉnh thành, định vị Việt Nam là một điểm đến đầy hấp dẫn, sắc màu và độc đáo trên bản đồ du lịch thế giới.

Với tinh thần đó, Trung tâm Thông tin du lịch trân trọng đề nghị Quý Sở cùng chung tay lan tỏa thông điệp và kêu gọi du khách, người dân, đặc biệt là các đầu bếp địa phương chia sẻ các món ngon đặc sản vùng miền bằng công thức chế biến độc đáo, mang đậm bản sắc riêng.

Thông tin chi tiết về cuộc thi, thể lệ tham gia và giải thưởng được đăng tải trên website: <https://bientauvannguyenlieu.giadinhnestle.com.vn> hoặc liên hệ đ/c Trần Quang Huy, điện thoại (zalo/viber): 0906150276 để biết thêm thông tin chương trình.

Rất mong nhận được sự hỗ trợ, đồng hành của Quý Sở.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục trưởng (để báo cáo);
- PCT Nguyễn Lê Phúc (để báo cáo);
- Lưu: VT, TCKTDV, TQH (68).



Hoàng Quốc Hòa