



2024宁波网球公开赛揭幕

开幕式现场。记者 杨辉 摄

10月14日晚,2024宁波网球公开赛在宁波(鄞州)网球中心盛大开幕。

开幕式在璀璨绚丽的灯光秀中正式开始,冠军奖杯在灯光下缓缓呈现。

国家体育总局网球运动管理中心主任白喜林在致辞中指出,近年来中国网球在多方面取得全面进步。巴黎奥运会网球赛场,中国网球队以1金1银的战绩位列榜首,取得历史性突破。在一系列国际高级别网球赛事中,中国本土球员也有上佳表现。

当前,网球在中国成为时尚运动,企业支持力度增加,青少年热情高涨,为经济社会发展和拉动消费做出巨大贡献,也为世界网球发展贡献中国力量。2024宁波网球公开赛将开启宁波持续11年WTA500赛事合作的新篇章,让世界看到宁波体育潜力。

开幕式上,司线代表、球童代表、志愿者代表接旗。随后,所有领导、嘉宾在全场倒计时声中点亮按钮,共同开启赛事。

宁波从1886年修建首个网球

场,到成为全国唯一举办国际网球赛事14年13站的城市,再到今年实现WTA赛事升级,成为东亚地区第三个承办WTA500赛事的城市,宁波网球运动发展氛围及办赛能力正不断提升。

2024宁波网球公开赛自升级为WTA500赛事以来,受到全球网球迷的广泛关注。在接下来的6天,来自全球20多个国家和地区的选手将为球迷呈现精彩比赛,为宁波“赛事之城”增添光彩。

记者 邹鑫

参赛选手吃得如何? 记者为你揭秘

2024宁波网球公开赛正在进行中,众多参赛运动员吃得如何,记者特地去了解了一下。

“运动员的供餐,采用的是自助餐形式,有些热菜是在酒店做好以后,送到比赛场馆中的餐厅继续加热,供运动员和工作人员食用。”宁波南苑环球酒店已连续两年作为住宿和餐饮承办酒店为重大赛事运动员提供相应的服务,该酒店赛事的中方主厨周晗告诉记者,菜单由赛事总监提供,承办酒店在此基础上进行适当微调,“比赛的餐饮,要求含足够的蛋白质和维生素,一般会有鸡肉和牛羊肉,还会有豆制品。为了突出本地特色,我们提供了海鲜菠菜豆腐这样的菜品,体现了宁波本地的餐饮文化。”

周晗说:“比赛餐饮要保证食品安全,所有食材都由经过认证的公司提供,不得随意从市场上采购。在主食上,我们会提供无麸质面包,含有花生的食材也会明确标注,就是为了避免有的运动员食用过敏。菜品兼顾营养与口味,以清淡为主,保持营养与风味的平衡性。”

由于训练和比赛的时间比较长,场馆球员餐厅会随时补充食材,满足运动员的就餐需求。从以往的经验来看,现场制作的意面一直是最受欢迎的单品。今年,宁波南苑环球酒店特地聘请了德国籍主厨现场制作意面,运动员可以根据自己的需求选择不同的配料。 记者 毛雷君



宁波日报报业集团
NINGBO DAILY GROUP

2025 订报季全面开启

您需要这两份报纸!

《宁波晚报》全年定价:360元 《现代金报》全年定价:290元

这不只是一张报纸,这是陪伴你成长的珍贵记忆。



现代金报

教育信息 权威发布
宁波市教育局联合主办

你们为什么还在看报纸啊?



这不只是一张报纸,这是凝固我们城市岁月的每日史书。

宁波晚报

字少事大 深度报道
更严谨 更严肃 更严实

宁波日报报业集团 宁东路901号一楼 发行热线:87685678 87685669 客服微信号:15057446275