

从 寻味世界 到烟火宁波

2025 食博会今日开幕 开启“美食+”逛吃之旅

记者从2025宁波食博会新闻通气会上获悉,2025宁波食品博览会(以下简称食博会),于11月14日至16日在宁波国际会展中心举办。

本届食博会规划三大主题场馆,总面积近2万平方米,吸引近400家企业参展,将构建一个覆盖“全球风味—本土烟火—区域优选”的全链条美食生态。



往届食博会。(资料图)

逛展攻略

从梁弄大糕到娘惹糕 来这里, 打卡立体“美食地图”

本周五,2025食博会就要开始了!其中,被誉为“最具烟火气”的2号馆——“浙里好味”特色小吃馆,无疑将成为本届食博会引领流量与人气的核心展区。怎么吃,怎么逛?一起来“全景式”逛展。

最好的风味,永远藏在街头巷尾的烟火里。作为本届食博会精心打造的美食地标,“浙里好味”特色小吃馆突破传统“小吃摊”的局限,将街头巷尾的烟火气,打造为一场浙江风物全景体验。

在这里,可以一站式品尝大批本土招牌——既有最能代表宁波味道的咖啡汤圆、慈城特色的糯叽年糕,也有承载着传统技艺的余姚梁弄传承大糕;展馆还放眼全省,精心网罗嵊州小笼包、台州蛋清羊尾、衢州特色烤饼等来自浙江各地的代表性小吃,在这里能尽享纯正浙味;引入临沂炒鸡、沂蒙煎饼等省外珍馐,以及马来西亚的千层蛋糕、娘惹糕等东南亚风味,让浙地烟火与四海香气交织。

“浙里好味”馆不仅仅是一个美食卖场,更是一个集“展示、传承、创新”于一体的场景式展馆。

在现场,浙江农业商贸职业学院师生将带来食品雕花、西点制作等活态展演,展示寻常食材如何成为惊艳美味,感受烹饪技艺的传承与魅力;“老手艺”也能被看到,通过现场制作展示,观众可以近距离观摩传统小吃的制作工艺,使这些宝贵的非物质文化遗产得以被看见、被了解、被传承。

在2号馆的“宁波特色小吃展示区”,将集中呈现“2025寻找最具宁波特色小吃”“宁波特色小吃技能大赛”的评选成果,展区内既有承载城市记忆的“老底子、老味道”传统名小吃,也有融入现代口味、创新工艺的新品;增设“浙江必打卡小吃奖”“最佳招牌小吃奖”等奖项,并委任6位“特色小吃推荐官”。

小吃是饮食文化中最接地气、最具生命力的载体。在“浙里好味”馆,不仅能一站式打卡“浙江美食地图”,还能让梁弄大糕制作技艺等宝贵的传统手工技艺从幕后走向台前,为其“活态传承”创造必要条件;通过评选、推荐等机制,积极鼓励从业者在尊重传统精髓的基础上进行口味、工艺与形态的创新,为小吃行业的现代化转型与“可持续发展”注入强劲动力。

记者 史妮超 通讯员 施晓岚 黄洲洋 蒋玲

1 三大展馆构建“全链条美食生态”

本届食博会创新设立三大主题展馆,覆盖从国际高端风味到地道民间特色的全品类美食矩阵,为市民和游客提供沉浸式逛吃体验。

“寻味世界”品牌食品馆:依托宁波海港城市的开放优势,馆内特设“魅力中东欧”展区,汇集希腊橄榄油、匈牙利贵腐酒等特色商品,并将发放超百万元专项消费券。同时,该馆集结了新疆库车、四川凉山等宁波对口支援地区的优质农产品,并设有“老字号”展区,集中呈现17家宁波老字号企业的“老底子”经典味道。

“浙里好味”特色小吃馆:作为第二届浙江(宁波)特色小吃博览会的核心载体,以“传承老手艺、焕发新活力”为主题,集中展示“寻找最具宁波特色小吃”评选成果,通过实物展示、现场试吃、技

艺展演等形式,解码宁波汤圆、梁弄大糕等本土小吃的工艺精髓与品牌故事;网罗嵊州小笼包、绍兴臭豆腐、衢州烤饼等浙江各地风味,引入临沂炒鸡、沂蒙煎饼等省外特色小吃及东南亚风味美食,打造“一站式”小吃打卡地,彰显江南烟火气与饮食文化多样性。

“食惠天下”优选馆:聚焦“品牌化、特色化、富民化”,集中呈现浙江各地及宁波本土优质食品品牌实力。重点打造“2小时交通圈”文旅消费联动展区,助力宁波本土食品“走出去”;创新设立“网红村咖”主题展区,赋能乡村旅游与农产品上行;“妈妈的味道”展区联动巾帼共富工坊,推广苔菜饼、慈城年糕团等非遗美食;“国企联村”展区则搭建生态农产品直达市民餐桌的桥梁,以展会赋能乡村振兴与共同富裕。

2 场景创新激活消费,打造“美食+”逛展体验

本届展会突破传统展销模式,以“美食+”为核心,构建“逛、品、买、玩”闭环体验。

一方面,为不同年龄层观众打造深度互动的新场景,创新推出美食文化研学课程,用趣味课堂解码美食背后的历史与工艺;发起主播探店直播,以年轻化语态挖掘每一个美味的故事,构建“线上种草、线下打卡”的引流闭环。

另一方面,在饮食文化的“新表达”上进行全新的深度探索。增设“传统小吃成果展区”,集中展示最具宁波特色的小吃,细细拆解每一款小吃的独特工艺

与品牌故事,让老味道焕发新生命;紧扣文旅消费新风向,创新设立“网红村咖”主题展区,打造乡野氛围感十足的社交休憩空间。

更值得一提的是,本届食博会联动老博会,推出“‘老’有意思·活力套圈圈”互动活动,串联全展馆打卡任务,再加上美食主播带货、年轻化研学互动等形式,让不同群体都能找到参与的乐趣,让美食与文化深度交融,显著提升市民的参与感、体验感与展会的传播力。

记者 史妮超 通讯员 施晓岚



龙凤金团。(资料图)