



# Thanh tra

CƠ QUAN NGÔN LUẬN CỦA THANH TRA CHÍNH PHỦ VÀ NGÀNH THANH TRA

Du lịch

## Ẩm thực - "mỏ vàng" để phát triển du lịch Việt Nam



Thái Hải

Thứ hai, 07/10/2024 - 17:01

(Thanh tra) - Việt Nam là đất nước giàu tiềm năng phát triển du lịch với những giá trị đặc sắc về cảnh quan thiên nhiên, văn hóa, con người, trong đó ẩm thực là một trong những giá trị nổi bật nhất. Du lịch ẩm thực là một trong những loại hình sản phẩm tiêu biểu cần được chú trọng phát triển, qua đó góp phần nâng cao lợi thế cạnh tranh và thương hiệu du lịch Việt Nam.



Ẩm thực Việt Nam - mỏ vàng để phát triển du lịch. Ảnh: IT

## Du lịch ẩm thực đang trở thành xu hướng

Thường thức ẩm thực là sở thích của hàng triệu người, nó ngày càng chiếm vị trí quan trọng trong chuyến du lịch của du khách và đã trở thành một trong những lý do chính khi lựa chọn điểm đến của khách du lịch.

Những năm gần đây, du lịch ẩm thực đang trở thành xu hướng. Văn hóa ẩm thực ở mỗi vùng miền, mỗi điểm đến đều có sự khác biệt, thể hiện bản sắc của điểm đến và nó trở thành yếu tố tạo sức cạnh tranh cho sản phẩm du lịch.

Mặt khác, du lịch ẩm thực sẽ mang đến rất nhiều trải nghiệm mới lạ và thú vị. Kết hợp du lịch với trải nghiệm ẩm thực, các loại đặc sản của từng địa phương, khách du lịch sẽ khám phá rõ hơn về văn hóa, nếp sống của người dân bản địa. Với việc trải nghiệm các món ăn, đồ uống, lễ hội ẩm thực..., du khách được hòa mình và cảm nhận giá trị truyền thống địa phương một cách chân thực nhất.

Theo báo cáo toàn cầu về du lịch ẩm thực của Tổ chức Du lịch thế giới, du khách thường chi trung bình 1/3 ngân sách chuyến đi cho ẩm thực. Đồng thời, có tới hơn 80% số đơn vị, tổ chức du lịch khi được điều tra đều xác định du lịch ẩm thực là yếu tố chiến lược đối với điểm đến, là động lực quan trọng cho phát triển du lịch.

Với những quốc gia có nền ẩm thực đa dạng, hấp dẫn, nếu bỏ qua việc tận dụng lợi thế về ẩm thực có nghĩa là đã bỏ qua cả "mỏ vàng" để phát triển du lịch.

Du lịch ẩm thực chính là cơ hội lớn để thúc đẩy kinh tế địa phương và đất nước, tạo điều kiện gia tăng chuỗi giá trị trong nông nghiệp, sản xuất chế biến thực phẩm, đồng thời giữ gìn và quảng bá văn hóa quốc gia ra thế giới...

## Việt Nam có nhiều tiềm năng phát triển du lịch ẩm thực

Những năm qua, di sản văn hóa ẩm thực được hình thành qua hàng ngàn năm của Việt Nam đã làm say lòng bao khách du lịch nước ngoài khi đến thăm dải đất hình chữ S. Hàng chục món ăn nổi tiếng của Việt Nam như phở, bún chả, bánh mì, nem... đã được các tổ chức thế giới, tạp chí ẩm thực, kênh truyền thông quốc tế uy tín vinh danh.

Trong Chiến lược Phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2030 đã xác định, du lịch ẩm thực là một trong những dòng sản phẩm quan trọng góp phần nâng cao lợi thế

cạnh tranh và thương hiệu du lịch Việt Nam.

Theo đó, Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam định hướng xây dựng các sản phẩm du lịch ẩm thực hấp dẫn, chất lượng; chú trọng cung cấp các trải nghiệm khám phá về bản sắc văn hóa, sinh hoạt cộng đồng tại điểm đến gắn với các món ăn, đồ uống;

Quan tâm chia sẻ với du khách không gian ẩm thực hay văn hóa ứng xử trên bàn ăn theo truyền thống, từ đó nâng hành trình khám phá du lịch ẩm thực lên một tầm cao mới.

Không chỉ đa dạng, hài hòa, tinh tế, dễ thưởng thức, ẩm thực nước ta còn chứa đựng tính nghệ thuật cao, thể hiện sự khéo léo, tinh tế, nhân văn trong chế biến. Điều này cho thấy, Việt Nam có đầy đủ điều kiện và thế mạnh để phát triển thương hiệu du lịch quốc gia một cách bền vững thông qua ẩm thực.

Nhiều địa phương có tiềm năng phát triển du lịch ẩm thực du lịch như các tỉnh miền núi phía Bắc (Lào Cai, Hà Giang, Lai Châu, Sơn La, Điện Biên, Lạng Sơn...) với nhiều món ăn đa dạng, được chế biến theo công thức riêng của người dân bản địa. Trong đó, phải kể đến như thịt trâu gác bếp, thắng cố ngựa, khâu nhục của Lào Cai; phở chua, cháo ấu tẩu, cơm lam của Hà Giang; pa pỉnh tộp, lợn cắp nách của Lai Châu; vịt Chiềng Mai, thịt muối chua, nộm da trâu của Sơn La... Mỗi đặc sản mang hương vị riêng của từng vùng, từng địa phương.

Đến với Hà Nội, du khách chắc chắn phải thưởng thức cốm Làng Vòng, bánh cuốn Thanh Trì, xôi nếp Phú Thượng, bún ngàn Phú Đô, giò chả Ước Lễ... cùng vô vàn món đặc sản hấp dẫn mà giá thành thì cực kỳ bình dân như phở, bún chả, bún đậu mắm tôm, bún ốc...

Cố Đô Huế không chỉ nổi tiếng với rất nhiều di tích lịch sử lâu đời, thắng cảnh ấn tượng mà còn sở hữu nền ẩm thực vô cùng đặc sắc. Nổi tiếng nhất phải kể đến những tô bún bò Huế nóng hổi, đầy đủ topping, hương vị đậm đà. Tiếp đến là cơm hến ăn cùng với mắm ruốc, các loại bánh ăn vặt nổi tiếng như bánh bột lọc, bánh nậm, bánh bèo...

Hay như Hội An với món cao lầu đậm đà, mì Quảng thanh ngọt, bánh ướt cuốn thịt nướng thơm lừng, bánh mì Phượng giòn tan...

Du lịch Sài Gòn thì không thể không nhắc đến ẩm thực đường phố - thứ du khách chắc chắn không thể nào bỏ lỡ. Đi dọc các con phố Sài Gòn, khách du lịch sẽ được thưởng thức hủ tiếu, bánh canh, cơm tấm, bánh mì pate, bánh tráng trộn...

## **Tăng cường quảng bá du lịch ẩm thực ra thế giới**

Phó Cục trưởng Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam Nguyễn Lê Phúc cho biết, ẩm thực luôn là nội dung được Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam chú trọng giới thiệu trong các chương trình xúc tiến du lịch Việt Nam, tuần/ngày văn hóa du lịch Việt Nam ở nước ngoài, cũng như trong các cuộc gặp gỡ, làm việc với các đối tác quốc tế.

Bên cạnh đó, công tác truyền thông quảng bá du lịch ẩm thực được đẩy mạnh trên các nền tảng số như website, mạng xã hội. Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam cũng thường xuyên đồng hành cùng các địa phương, hiệp hội, doanh nghiệp trong xây dựng các sản phẩm du lịch ẩm thực có sức hút; tổ chức các chương trình tập huấn, cuộc thi nâng cao kỹ năng nghề bếp trong ngành.

Ông Phúc cho biết, tháng 6 vừa qua, cẩm nang về ẩm thực nổi tiếng thế giới Michelin Guide lần thứ hai tổ chức lễ vinh danh các địa điểm ẩm thực đáng trải nghiệm tại Việt Nam. Cùng với đó, nhiều tạp chí du lịch, hãng truyền thông quốc tế thường xuyên ca ngợi các món ăn hấp dẫn của Việt Nam như phở, bánh mì, bún chả, bún bò Huế, mì Quảng, bánh xèo, bánh cuốn...

"Ẩm thực Việt Nam đã chứng minh được sức hấp dẫn và sức lan tỏa trên toàn cầu, được đông đảo du khách và bạn bè quốc tế yêu mến, tôn vinh thông qua nhiều giải thưởng, danh hiệu uy tín, góp phần quảng bá tinh hoa ẩm thực Việt Nam vươn ra thế giới", ông Phúc nói

Phó Cục trưởng Nguyễn Lê Phúc nhấn mạnh, ngành Du lịch đang nhận được sự quan tâm sâu sắc của các cấp và trên đà phục hồi mạnh mẽ. Nghị quyết 82 của Chính phủ, Chỉ thị 08 của Thủ tướng về các nhiệm vụ, giải pháp phát triển du lịch toàn diện, nhanh và bền vững đã đặt ra yêu cầu đổi mới mạnh mẽ nội dung, phương thức xúc tiến, quảng bá du lịch.

Trong bối cảnh đó, phát triển du lịch ẩm thực đóng góp vào việc lan tỏa ngày càng rộng rãi giá trị đặc sắc của ẩm thực Việt Nam đến với người dân, du khách trong

và ngoài nước. Qua đó, góp phần tích cực vào sự phát triển mạnh mẽ và bền vững của ngành Du lịch Việt Nam.

Ông Phúc cho biết, vừa qua Trung tâm Thông tin du lịch, Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam đã cũng với nhãn hàng MAGGI, Nestlé Việt Nam ký chương trình hợp tác năm 2024 với chủ đề “Khai phá nguyên liệu vàng, vang danh ẩm thực Việt”. Việc ký kết này góp phần lan tỏa vẻ đẹp và giá trị của những nguyên liệu địa phương độc đáo đến với cộng đồng, quảng bá nền ẩm thực phong phú của Việt Nam tới du khách, củng cố thương hiệu du lịch ẩm thực độc đáo của Việt Nam.

Ngoài ra, một hoạt động quan trọng của chương trình là tiếp tục nâng cấp nền tảng bản đồ ẩm thực trực tuyến phiên bản 2.0 với giao diện và nhiều tính năng mới, hứa hẹn sẽ trở thành một kho dữ liệu ẩm thực liên tục cập nhật số lượng và thông tin về nguyên liệu, công thức món ăn được đóng góp bởi chính người dân địa phương.

“Với việc tham gia và trải nghiệm bản đồ trực tuyến phiên bản mới này, công chúng vừa góp phần quảng bá những nguyên liệu và công thức chế biến độc đáo của địa phương, vừa có cơ hội tìm hiểu và trải nghiệm món ăn đặc sản của các vùng miền trên khắp cả nước, từ đó thấu hiểu và trân quý giá trị của sự đa dạng, phong phú trong ẩm thực Việt”, ông Phúc cho biết.