

地产优质农产品集中展示,厨艺高手演绎“奉贤味道”

奉贤农产品推介擦亮本土农业品牌

□记者 陈祈

日前,作为第七届“五五购物节”重点活动之一,2026 第七届奉贤区农产品推介会开展。同期举办第二届奉贤区“安信农保杯”“三农”厨艺展演,以“贤城农产荟·地道奉贤味”为主题,集中展示奉贤地产优质农产品,推动农文旅融合发展。

本届推介会汇聚奉贤百余种“名特优新”农产品,奉贤宝龙广场中庭变身“迷你农产区”——奉贤南瓜、贵妃鸡、七彩鸡、乳鸽、绿壳鸡蛋等百余种地产特色好物整齐陈列,将农产品展销与商业中心消费场景深度融合。

为提升消费体验,现场设置试吃、互动体验等环节,让市民在家门口即可一站式选购地道奉贤味道,市民可先尝后买。同时,推出“购物满额赠公益礼包”活动,部分收益将用于帮扶本地困难农户。

奉贤拥有丰富的农业资源和深厚的农耕文化底蕴,此次将优质农产品从田间地头引入城市商圈,旨在搭建产销对接平台,拓宽农产品销售渠道,助力农民增收,同时让更多市民了解、认可、喜爱奉贤地产农产品。

现场还有来自安徽省亳州市的特色农产品亮相。作为奉贤的结对城市,亳州以“中华药都”闻名,长三角一体化战略实施以来,双方在农业、文旅等各领域深度交融,携手共进。此次活动搭建起了一座跨区域农业交流的合作平台,促进两地优质农产品互通共享、协同发展。

□记者 许怡彬

初夏时节,青浦练塘水乡田野绿意翻涌,连片茭白长势繁茂,迎来露天茭白集中采收上市季。清晨时分,茭白田间一派繁忙丰收景象,茭农们早早下田作业,娴熟完成采收工序,一筐筐带着晨露的新鲜茭白陆续出田,尽显田园丰收烟火气。

作为江南经典“水八仙”之一,“练塘茭白”是上海首个获批国家地理标志保护产品的蔬菜品种,凭借鲜甜脆嫩的独特口感,赢得了市民的普遍认可。被誉为“华东茭白第一镇”的练塘镇,拥有得天独厚的水乡生态,湿润肥沃的水土、适宜的气候条件,为茭白生长筑牢

发展。

作为本届推介会的亮点活动,“三农”厨艺展演同步启动。展演面向全城招募厨艺高手,设置两道竞技环节。第一环节为限定命题——“乡土盲盒”。参赛选手使用组委会提供的奉贤本土优质家禽食材,以精湛技艺诠释奉贤农产的鲜味密码,考验的是选手对本土食材的理解与火候调味的精准把控。

第二环节为自由发挥——“拿手绝活”。选手自主选用本区农产品,烹制自家“镇店之宝”,冷热荤素不限,充分展现烹饪创意与技艺水平。



厨艺展演将烹饪艺术与奉贤地产食材深度融合,以“锅铲作笔、食材为墨”,为奉贤味道

写下鲜活注脚,现场市民近距离观摩高手对决,感受“正在出锅”的奉贤风味。

□记者 张孜怡

松江大米品牌推介“花样”圈粉

日前,松江大米品牌推介活动在松江区佘山镇天马星空村举行。本次活动以米为媒、以品会友,集中展示了松江优质稻米产业发展成果,旨在推介松江大米及系列衍生产品,搭建政企互通、产销对接、品牌赋能的平台,进一步打响松江大米品牌,助力松江农业高质量发展。

活动现场详细介绍了松江大米标准化种植、生态管护、全程溯源等品质管控体系。依托优良水土与科学种养模式,松江坚守绿色种植理念,从源头守护稻米品质。松江大米以“松早香1号”“松香粳1018”等优质香型软米品种为基础,依托优质稻米产业化联合体,构建起涵盖大米布丁、米蛋糕等糕点点心及大米汽水、米奶茶、米露等日常饮品的产品矩阵,做到三餐可用、四季可享、老少皆宜。

活动现场设置了主展区、品鉴区、体验区,邀请市民沉浸式体验松江大米的魅力。现场煮熟的松江大米一出炉,米粒饱满、色泽莹白,入口清香浓郁、软糯回甘,吸引了许多市民驻足试吃。除大米产品外,米糕、粽子、大米饮品等特色衍生品悉数亮相。

松软清甜的手工米糕、粽香四溢的特色米粽、口感清爽的米香饮品……各个合作社带来了种类丰富的特色产品,现场讲解产品特点,邀请游客试吃。“大米研磨成的大米粉制成蛋糕,蛋糕芯则有米麻薯、米布丁等。”上海佘农稻米专业合作社的工作人员介绍着新开发的大米蛋糕,市民潘女士品尝后连连称赞:“大米蛋糕很松软,我刚刚还喝了特色的米酒、大米汽水,真没想到大米还有这么多吃法。”现场,松江大米细腻的口感、纯粹的米香收获市民的广泛好评,大家纷纷选购,把地道松江风味带回家。

本次活动既展示了松江大米全产业链发展成果,也让乡土好物融入乡村休闲场景。现场还结合天马星空村的乡村文旅资源,推介“田园观光+美食体验”的休闲玩法,推动农产品与乡村旅游深度融合,让农产品走进大众生活,推动乡村人气持续升温。

据悉,松江区将继续深挖稻米产业潜力,不断丰富米制衍生品矩阵,持续探索农旅融合、产销联动的推广新模式,以特色农业赋能乡村振兴。

奉贤柘林采摘嘉年华焕活乡韵

□记者 陈祈

近日,2026 第七届奉贤区农产品推介会的分会场——“柘里有礼·丰收可约”采摘嘉年华在奉贤区柘林镇海湾村欢乐开展。本次活动集采摘体验、非遗展演、主题市集与田园休闲于一体,打造了一场“可吃、可玩、可躺平”的乡村大派对。

作为本次活动核心采摘区的安食尚有机农场以其沙瓤多汁、酸甜浓郁的有机番茄成为全场焦点,吸引了众多市民专程前往“寻味童年”。据了解,农场由上海市农业科学院、上海交通大学、上海师范大学联合提供技术支持,从土壤改良、品种选育到病虫害绿色防控形成了独特有机小生态,现已获得

有机产品认证。农场种出的多品种番茄沙瓤爆汁、酸甜平衡,被许多老顾客称赞为“小时候的味道”。

“只有健康的土壤,才能产出健康的产品。”市农科院生态环境保护研究所张继宁博士与农场合作十余年,一直以来帮助农场开展土壤改良、固碳培肥等工作,为农场搭建了独特的有机小生态,“每年这个时段都是农场的番茄狂欢季,我们都会热情邀请市民朋友来到这里,亲手采摘,品尝有机健康的番茄。”

活动当天,安食尚有机农场推出有机番茄采摘阶梯满减优惠,并同步开放“认养菜园”体验,让市民从“采摘客”变身“都市新农人”。

此次嘉年华延续“柘里有

礼·丰收可约”的主题,除核心采摘区外,“柘里有礼”主题市集集结了柘林镇艾妮维农产品专业合作社西湾农场、乐闲谷社区农场等本地农业主体,涵盖农业科普、共享菜园等多个环节,几十种特色优质地产农产品供市民现场参观品鉴,一站式采购。

现场文化体验同样丰富,国家级非遗“柘林滚灯舞”展演、萌娃活力球操《动物狂想》等节目轮番上演。市集还配套570 Camper咖啡车、露天帐篷休憩区、农业科普小讲堂,实现吃、喝、玩、学、憩全覆盖。还有海尔、卡萨帝冰箱等品牌带来暖心互动,染扇、马克杯、精致小点心等精美礼品,轻松收获惊喜。

青浦练塘茭白大批量上市

天然优势。依托生态绿色种植模式与精细化田间管护,通过严控农药化肥使用,搭配科学均衡的水肥养护,今年露天茭白长势喜人,果体饱满硕大、肉质白嫩细腻,入口清甜脆嫩、软糯无渣,品质较往年更优,整体产量稳定向好。

眼下,练塘大棚茭白采收已圆满收官,露天茭白进入大批量上市高峰期。针对今年产销情况,练塘镇“水八仙”基地生产负责人万俊介绍:“受近期持续高温天气影响,今年露天茭白产量大幅激增,上市量充足。”据了解,今年露天茭白市场价格已十分亲民,地头售价稳定在1.8元/斤,性价比十足,能够充分满足市民的消费需求。

茭白产业是练塘镇的富民

特色产业,助力乡村持续增收致富。目前全镇茭白稳定种植面积达1.3万亩,复种面积2.5万亩次,年产量近8万吨,年产值突破4亿元。为让水乡鲜味走出田间、飘香万家,当地持续完善现代农业全产业链体系,依托标准化分拣包装、成熟冷链仓储设施,对采收的茭白进行精细化处理,最大程度锁住食材新鲜度。

为拓宽销售渠道,助力农户增收,上海秋华农产品专业合作社积极创新产销模式,深耕线上电商赛道,开启田间实景直播带货新业态。合作社将直播间搬进茭白种植基地与采收一线,通过视频号、抖音等平台实时开播,直观展示练塘茭白的国家地理标志品质、原生

态生长环境与新鲜采收全过程。合作社理事长谢秋华自己当起了主播,现场介绍茭白的口感优势、烹饪吃法与储存技巧,以真实场景、亲民讲解打动消费者,“48小时内现拍现发,上海市内基本可以实现今天拍明天送达。”记者在其微信商铺里看到,单品“练塘茭白”已销售6000多单,积累了1000多位“回头客”。

如今,练塘茭白形成线下覆盖长三角各大商超、社区门店,线上依托电商平台、社区团购、田间直播的立体化销售网络,数字化带货新模式不仅大幅提升练塘茭白品牌知名度,拓宽销售渠道,更有效带动农户增收,为乡村特色产业发展注入全新数字动能。