

乐享“嗨购”盛宴 激发市场活力

我县开展第九届电商促消费活动

本报讯(记者 金轶润/文 黄强/摄)11月15日,桐庐县共富工坊交流会暨第九届电商促消费活动在中心广场举办。县内电商企业、共富工坊、汽车协会以及商超领域企业积极参加,展销优质产品,提升市场活力,激发市民消费动力。

此次电商促消费活动为期三天,现场展销是重头戏。橙色展位一字排开,70余个展位为市民提供一站式“嗨购”平台。炸得金黄的玉米糍、品种繁多的护肤品、琳琅满目的服饰以及充满桐庐特色的农产品吸引市民驻足购买。

“特地来这里买了‘旺楼’的玉米饼,听说很好吃,刚好这次有展销活动,就赶紧买了一些,每种口味都买了。”市民曹冉表示,“我还问了线上售卖的方式,打算给在上海的舅舅买一点,让他尝尝‘桐庐味道’。”

益民食品厂已连续多年参加电商促消费活动,“往年的电商促消费活动我们每天的销售额都不错,相信今年也会很‘旺’。”该食品厂员工何建芬表示,电商节提升了他们的知名度,也提振了市场信心。

活动启动仪式上,以“六道云庐”共富工坊、“大隐蔬菜基地”共



富工坊、“芦茨红·茶香”共富工坊等为代表的共富工坊被授牌为三星共富工坊;“稻香鸭田”共富工坊、“绣美横村”共富工坊入选2024年度省级电商直播式优秀案例;“稻香鸭田”共富工坊主姚兴军被评为2024年度电商直播式共富工坊优秀坊主;松山村共富工坊与杭州市公共交通集团有限公司,桐庐歌舞粽子共富工坊与圆通速递,“绣美横村”共富工坊与桐庐恒浩服装有限公司、桐庐华美针织有限公司举行签约仪

式。横村镇“稻香鸭田”共富工坊主姚兴军在现场搭起“直播间”,开启带货模式。“通过直播、展销活动等,可以将我们的特色农产品推向更广阔的市场,让我们村的产品能够走出桐庐,走向全国各地。”姚兴军表示,形式多样的销售形式,为乡村振兴、助农共富打开了新局面。

近年来,我县大力构建电商直播式共富工坊的业态矩阵,截至目前,已成功培育电商直播式共富工



坊33家,吸纳就业人数1600余人,销售累计达2500余万元。同时,面向有意愿投身电商直播领域的工坊人员及村民群体,定制集直播实操、短视频剪辑、选品打造等于一体的培训课程,提升学员直播能力,培训人员超4500人次,新增电商从业者200余人。

“希望通过展销形式推动桐庐电商产业与实体经济的深度融合,进一步提升企业经营信心,激活市场,为桐庐经济社会发展注入新活力。”县商务局特色产业科科长胡志祥表示。

值得一提的是,活动期间,县商务局还牵头开展“桐庐味道”、服饰类、家居生活电商三场选品对接会,邀请县内外“达人”、机构来到现场,与商家进行选品对接,达成意向后在“达人”直播间推广带货,进一步拓宽商家销售渠道。

文创精英聚桐庐 共绘乡村振兴新篇章

2024美丽桐庐文创设计共创营启动

本报讯(记者 姚思雯)11月15日,2024美丽桐庐文创设计共创营启动仪式在风景如画的梅蓉村举行。此次活动汇聚了众多文创领域的精英力量,用更加开放和创新的思维方式,为桐庐的文化产业发展注入新的活力。

此次共创营活动以“人文乡村·‘桐’创未来”为主题,通过创意作品展现桐庐的历史文化底蕴和人文乡村特色。

启动仪式上,县文化特派员董利荣老师详细介绍了桐庐丰富的文化资源和深厚的历史底蕴,从桐庐的自然风光到人文景观,从历史故事到现代发展,让参与人员对桐庐有了更加全面深入的了解。随后,梅蓉村、深澳村、芦茨村代表分别介绍了各自村庄的人文乡村情况,展现了桐庐乡村的独特魅力和勃勃生机。

由中国美术学院徐戈教授、朱玺老师、王鹏博士带领的共创营团队分别与梅蓉村、深澳村、芦茨村结对,并进村开展深入调

研。在梅蓉村,他们被独具匠心的山水艺术所吸引,感受田园诗画与现代艺术的完美融合;在深澳村,他们穿梭在江南古村落的街巷之间,感受历史与现代交织的独特韵味;在芦茨村,他们漫步芦茨老街,体验慢生活的轻松惬意。与此同时,视频小组紧随其后,用镜头捕捉每一个珍贵的瞬间,全程记录下这些充满灵感与创意的调研过程,为后续文创设计积累宝贵的素材。

“桐庐拥有得天独厚的自然景观与丰厚的人文底蕴,此次共创营为我们搭建了一个深度探索桐庐的平台。期待在活动结束后,能够结合桐庐的自然美景、人文风情以及我个人的专业方向,进行一系列富有创意与文化内涵的设计实践。”王鹏表示。

接下来,共创营各团队将依据自身需求,深入结对村庄进行实地考察,全方位沉浸式的风土人情之中,旨在打造出一系列与桐庐特色相契合的文创设计与产品。

制作传统美食 传承非遗文化

本报讯(记者 程佳园)“面皮要往一个方向揉捏,这个馅料不能太多……”11月15日下午,在安厨小吃产业园“富春江玉米饼”非遗工坊,一堂由县新时代文明实践中心与县妇联联合推出的寻味“妈妈的味道·桐庐味道”系列活动之玉米饼制作体验课正在进行中。

擀皮儿、包馅儿、炸果子……现场,十几位学员围成一圈,在“富春江玉米饼制作技艺”非遗传承人楼彩珠的带领下,体验玉米饼制作。

“虽然看着简单,但是真正上手后才知道,原来小小的玉米饼里还有这么多学问,每一个步骤都充满了挑战。”从事教育培

训行业的张群告诉记者,自己平时就对小吃、甜点制作十分感兴趣,体验了玉米饼制作后,不仅收获满满,而且让她对桐庐传统小吃有了更深入的了解。

“虽然现在市面上有很多小吃已经机械化生产了,但是我一直坚信纯手工制作的小吃风味更佳,所以我也非常乐意分享自己的手艺。希望能将这项非遗技艺传给更多的人,也让我们的玉米饼收获更多人的喜爱。”楼彩珠说,接下来,她还将把玉米饼带出桐庐,参加各类小吃市集和传统美食比赛,让“桐庐味道”站上更大的舞台。



创新赋能 科技先行

第十届杭州市大学生科技创新大赛暨长三角科技创新大赛项目路演桐庐专场活动举行

本报讯(记者 程佳园)11月14日,第十届杭州市大学生科技创新大赛暨长三角科技创新大赛项目路演桐庐专场活动在桐庐经济开发区科技孵化园举行。

杭创大赛至今已连续举办九届,不仅是展现杭州市科技创新领域成就和科技创新品牌形象的一张金名片,而且吸引着越来越多的优秀人才留杭、来杭创新创业。本次大赛以“智汇长三角,共筑科技梦”为主题,邀请了众多专家学者、创业导师等共同参与,针对项目市

场化情况进行指导,帮助把握市场定位、发展方向和商业模式,进一步推动项目落地转化,打通科技成果转化“最后一公里”。

便携式动力电池检测装置、智能移动自卸式无人充电车、钱塘江观潮体验馆……现场,各高校参赛团队分别从产品介绍、竞争优势、市场规模、融资情况、前景分析等方面展开路演,为观众带来了科技文创、智能制造、电子信息、生物医药等多领域的科技成果展示。

“非常激动,今天可以把我们

团队的科研成果展示给这么多专家和企业,这不仅是一场比赛,更有可能就是我们项目‘落地开花’的新起点。”来自浙江工商大学杭州商学院的大四学生冯文慧对项目《缝合卫士—医疗缝合技术先锋者》信心满满,她告诉记者,希望能抓住这次机会,让大家全面、清晰地了解该项目,让它在市场走得更远。

此外,在比赛现场,众多企业和风投机构全程跟进路演,其中也不乏医疗器械、快递物流等桐庐本

土企业。“产业发展靠人才,当下,科技创新成果层出不穷,这类科研成果展示比拼是我们企业最喜闻乐见的,希望能在今天的比赛中找到可以深入合作的生物医药项目。”杭州忠欧生物医药科技园有限公司负责人叶荣灶表示。

大赛相关负责人表示,希望通过比赛,吸引更多优秀项目在桐庐“落地生根、开花结果”,有效实现企业和高校科研成果的“双向奔赴”。

深澳小学:将孝义文化融入烹饪课程

本报讯(记者 陈艺璇)近日,深澳小学“二十四烧”活动举行,三至六年级学生系上围裙,带着蔬菜、肉类、水果等食材,与家长、老师一起,在操场起锅烧油,一展厨艺,在互帮互助、品尝美食中增进同学友谊、师生情谊与亲子关系。

上午10点,深澳小学的操场上升起袅袅炊烟,学生们三五成群分工合作,洗菜切菜、烧火掌勺、摆盘

端菜……在有条不紊的配合下,土豆丝、红烧大肠、辣炒年糕等菜肴顺利出锅,不一会儿便将餐桌摆得满满当当。

“先将面团揉成窝窝头的形状,再把菜放进去,然后收口。”……另一头,学生与家长忙着制作桐庐传统小吃——米粿,对于从未包过米粿的学生,家长进行现场教学。

“‘二十四烧’活动很好,我们家

孩子现在会烧番茄炒蛋、红烧肉等一些家常菜。”学生家长申屠群为活动点赞,她觉得“二十四烧”活动不仅可以增进亲子关系,也可以激发孩子的创造力。在学习烹饪的过程中,孩子经常能够对食材的烹饪手法、搭配等进行创新,烹饪出不同口味的菜肴。

在深澳本地方言中,“烧”与“孝”同音,学校便将烹饪与孝义文

化相结合,探索形成“二十四烧”实践课程,每年在学校进行一次集中展示。深澳小学党支部书记、校长刘国伟介绍,“二十四烧”实践课程已持续开展6年,学生在学校里认识厨具与使用方法,在家中跟随家长一起买菜、备菜并进行烹饪,通过家校合作的方式,让学生在提升技能的同时,增加亲子之间的互动,身体力行传承和弘扬孝义文化。

