

3月30日至31日,重庆记协新媒体专委会3月业务培训暨易地采访活动走进梁平,通过“调研采风+创作实践+专业培训”相结合的方式开展新媒体平台联合采访创作,打探梁平推动高质量发展、创造高品质生活的“密码”,深度学习探讨媒体融合发展路径。

梁平 推动高质量发展 创造高品质生活

○记者 刘鑫宇 文/图

「湿」情画意 步步皆景
擦亮「国际湿地城市」名片

春江水暖鸭先知,湖光潋滟好时光。走进双桂湖国家湿地公园,碧绿的湖面如明镜般映衬着蓝天白云,不远处,三三两两的白鹭、鸳鸯、野鸭在湖中自由嬉戏,演绎着人与自然和谐相处的生态画卷。

双桂湖国家湿地公园总面积349.97公顷,湿地面积190.76公顷,湿地率54.51%,分保育区、恢复重建区和合理利用区三大功能区。湖内高等维管植物增至623种,脊椎动物达到282种,其中鸟类有212种。包括世界极危物种、国家一级保护动物“青头潜鸭”在内的上万只鸟类年年栖居双桂湖;阔别重庆39年的灰雁等珍稀濒危物种前来越冬栖息;来自诗经中的客人——荇菜,构成“一湖碧水半湖荇”的自然美景。

双桂湖国家湿地公园是梁平“国际湿地城市”的小小缩影,近年来,梁平坚持以习近平生态文明思想为引领,把山水田园风光作为最靓丽的底色,紧紧围绕“生态之城、品质之城、魅力之城”建设目标,全力推进“全域治水·湿地润城”,城市实施“引入入城、入小区”织就相互贯通的城市小微湿地连体系,乡村实施“小微湿地+环境治理、有机产业、民宿康养、自然教育”构建生命共同体,形成“推窗见湿、处处见湿”的全域湿地生态格局。2022年11月,梁平在《湿地公约》第十四届缔约方大会上获颁国际湿地城市认证证书,成为西南地区唯一的国际湿地城市。

“湿”情画意映入眼帘,推窗见绿步步皆景。如今的梁平湿地面积近2万公顷,湿地率达11%,湿地保护率52%,主要河湖出境断面水质稳定达到或优于水域功能要求,生态环境持续向好。跑步爱好者王先生说,绕着双桂湖湿地公园的跑步道慢跑,虽然要跑接近一个小时,但是对他来说,这满眼的湖光水色,是享受微风带来的宁静与惬意,感受人与自然和谐共生的幸福与美好。



双桂湖国家湿地公园



湿地公园一角



市民在双桂湖国家湿地公园游玩

趁“热”上桌 “预”见美味 全力“炒香”预制菜

高科技的全息投影餐厅、即食即热即烹即配的预制菜体验、扫码即购、包邮到家的丰富商品……走进中国西部预制菜之都体验馆,“预”见美味,让人无限回味。

对于年轻人而言,平时工作忙,没时间买菜做饭,外卖吃腻了不说,还担心卫生问题,于是

预制菜成为越来越多年轻人的“新宠”。趁“热”上桌,梁平全力“炒香”预制菜,2022年4月,梁平率先提出打造中国西部预制菜之都,并制定出台了《关于推动梁平区预制菜产业高质量发展的实施意见》,明确以川菜(以川渝特色菜肴为重点)为主攻方

向,重点发展川菜、火锅等为特色的预制菜。一年来,梁平围绕完善产业链、畅通供应链、提升价值链、构建创新链,打造“三区两中心九平台”预制菜产业生态。相继建成投用预制菜展览馆、体验馆、博览馆、运营中心、电商平台、会

展平台、装备供应平台、陆海优品展厅。引进海老汉、谷状元等预制菜产业相关项目31个,协议引资75.1亿元。到目前,全区预制菜企业达300余家,年产值200亿元以上,奇爽、渝每滋、上口佳等龙头企业快马加鞭研制出小洞天、烧火象数十种预制菜火锅

菜品以及梅菜扣肉、红烧猪蹄等凉热菜爆款单品,产品线上线下销售飘红,国内国外实力圈粉。预制菜一头连接餐桌消费,一头连着田间地头,让预制菜一直火下去,让食客们吃得更香,不仅要深耕现代农业,保证从田间到舌尖的全程安全,还要

让农产品生产者尝到甜头,促进乡村振兴。据了解,目前,梁平区正研究制定预制菜原材料供应基地建设方案,将会推出一批激励政策,目的是通过标准化的原材料供应基地的建设,让更多的农产品生产者从中获得更多的收益。

让农产品生产者尝到甜头,促进乡村振兴。据了解,目前,梁平区正研究制定预制菜原材料供应基地建设方案,将会推出一批激励政策,目的是通过标准化的原材料供应基地的建设,让更多的农产品生产者从中获得更多的收益。

让农产品生产者尝到甜头,促进乡村振兴。据了解,目前,梁平区正研究制定预制菜原材料供应基地建设方案,将会推出一批激励政策,目的是通过标准化的原材料供应基地的建设,让更多的农产品生产者从中获得更多的收益。



中国西部预制菜之都运营中心



参观中国西部预制菜之都