



由近10万颗乐高积木搭建,标志着园区整体概念设计完成

上海乐高乐园模型亮相进博会

今天上午,近10万颗乐高积木搭建而成的上海乐高乐园度假区概念设计模型,首次亮相于第五届中国国际进口博览会,也标志着园区整体概念设计顺利完成,项目开发正在有序进展中。

进博惊喜

该模型是由来自世界各地的11位默林魔法制造团队设计师和29位乐高模型拼砌大师,历时半年联手打造,以1比220的比例栩栩如生地展现了上海乐高乐园度假区,包括了乐高城市、积木街道等核心特色主题片区。

除了概念设计模型的重磅发布,上海乐高乐园度假区还为本届进博会带来诸多惊喜。如以“沉浸式玩乐”为灵感打造的展台,通过标志性的上海乐高乐园度假区门头和亲临现场的乐高乐园人偶Mike和Amy,引领大家来到充满趣味的玩乐氛围中。所有来宾还可参与诸如马赛克墙投递签名砖等趣味互动体验,为上海乐高乐园度假区建设“添砖加瓦”。



上海乐高乐园度假区概念设计模型今天正式亮相第五届进博会

本报记者 陈梦泽 摄

亲子娱乐

专为2至12岁亲子家庭打造的上海乐高乐园度假区位于金山区枫泾镇,占地面积31.8万平方米,建成后将有乐高主题乐园以及一座配套主题度假酒店。作为长三角地区首个国际IP亲子娱乐主题乐园度假区,园区内包含各

类互动游乐设施、精彩演出和娱乐景点,为孩子和家长提供例如骑乘、攀爬和拼搭等游乐体验。

除了基于乐高热门玩具套装概念引申的主题片区,乐高乐园的经典游乐设施,例如飞龙过山车 and 驾驶学校,也将悉数登场,为游客带来富有创造力和想象力的创意玩乐体验。乐高乐园度假区

创意总监 Kael Elliott 介绍:“上海乐高乐园度假区位于东海之滨的金山区,加之上海本身也是一个国际港口城市,我们想展现出这样的地理特色。整个度假区都以多种方式强调了这一点,游客能够在室外迷你天地里游览到由乐高积木颗粒拼砌而成的例如外滩、陆家嘴等上海地标性建筑群!”

联动发展

金山区将推进乐园配套商业街开工建设,布局亲子餐饮、新零售、创意展览、文化夜市等业态,目前正积极推动项目建设与周边区域整体开发“双轮驱动”,释放乐园周边约15平方公里区域发展活力,推动实施“南北转型”战略——完善交通出行“一张网”;开发沉浸式商业“一条街”;建设一座“未来梦想城”,通过联动发展,串联“主题乐园度假区、千年古镇、千年古刹、千亩农庄、千亩花海”的金山北部“G320 文旅连廊”,共同开启金山北部文旅产业发展新篇章。

“乐园模型的亮相,意味着我们又将欣喜地迎来一个新的里程碑时刻,并充满信心,致力于在中国市场的长期发展,与金山区协同打造文旅新向标,擘画中国亲子主题乐园度假区的全新画卷,以世界级旅游度假区建设标准全力推动乐园与周边环境联动发展。”上海乐高乐园有限公司总经理陈洁说道。 本报记者 屠瑜

看

吐司+包子 铺就“双面裙摆”
馒头+比萨 混搭出创新口味

这条“裙子”可以吃

这可能是进博会场馆内唯一一条可以全部吃光的“裙子”! 大大的裙摆正面是吐司面包层层铺就,反面则由中式面点堆叠而成(见图 记者周馨 摄)。这是全球酵母发酵领域巨头乐斯福带给本届进博会的创意和惊喜。

去年,乐斯福展台用面包搭成了一座6米高的埃菲尔铁塔造型,并在“石库门弄堂”中展示了一幅“世界面包墙”,成为上届进博会网红打卡点;今年,乐斯福用这条中西合璧的“双面裙”继续阐释展示主题——“融合”。



浅浅的黄色,细看才发现,褶皱状的“抹胸”其实是一张张墨西哥饼;中式面点一侧花的力气更大一些,约250个面点中有包子、花卷、刀切馒头和花馍等多个品种。裙角旁,一边的花馍是喜庆的“层层高”造型,另一边的“中国龙”花馍和“高卢雄鸡”花馍则紧紧相依,诉说着这家法国企业的中国情缘。

始终用“中国元素”

作为连续五年参加进博会的“元老”,乐斯福始终用“中国元

素”表达着对这一市场的重视,并通过对中国本地食材的探索,助力中国乡村振兴。

去年,乐斯福携手西藏高科技农业企业和国内知名食品企业共同研发的“青稞面包”吸睛无数。乐斯福相关负责人介绍,青稞面包去年首度亮相进博会后,今年5月,乐斯福与来伊份共同研发的青稞手撕面包成功量产上市。由于青稞生长环境纯净无污染,营养成分高,且具有降低血糖、降低胆固醇和清理肠道的功效,青稞面包受到了消费者青睐。

今年,乐斯福把新疆传统美食“馕”和西式比萨混搭,带来口味独特的“馕比萨”,其所使用的食材,从面粉到羊肉再到孜然等调味料,都完全来自新疆。今天上午,由上海市中小企业发展服务中心再次牵头,乐斯福和知名新疆餐饮连锁企业耶里夏丽签订战略合作协议,共同为新疆的食材研发更多贴合时代潮流的新配方。

“我们不但见证了全球首个以进口为主题的国家级展会所取得的成就,自身更是收获了许多。我们看到了进博会国际采购、投资促进、人文交流、开放合作四大平台作用不断凸显,也日益感受到这把共享机遇的金钥匙不但属于中国,更是属于全球。”乐斯福中国区总裁杨宏说。

本报记者 陆梓华

昨天下午,在进博会“全球食品集成营销平台”推出的“良友主题日”光明城市厨房展位,上海市贸易学校的师生献上了一场视觉、嗅觉、味觉交织的感官盛宴,引得许多中外宾客闻香而来。

“今天我选择了一款来自咖啡起源地埃塞俄比亚的原生种日晒咖啡豆,采用了虹吸壶的制作方式。这种萃取方式可以让食客品尝出咖啡的水果风味……”一边讲解一边熟练地完成虹吸壶咖啡制作的女生,是贸易学校食品专业优秀毕业生卢晓菲。她是第三届上海咖啡大师赛、上海市“四大品牌”职业技能大赛咖啡制作项目的双料冠军。

“现在展现在大家面前的这款艺术面包,主题为‘万里江山’,整体高度有1.2米,用远景、近景错落有致地勾勒出烟波浩渺的江河、层峦起伏的群山,构成了一幅美妙的江南山水图。”

“糖艺又叫拉糖,技法主要有拉糖、淋糖、吹糖、注模等。现在展示的这款糖艺造型描绘的是一幅‘千里江山’历史卷轴,精心勾勒了高峰平坡、波涛烟霞等自然界变幻无穷的状态,充分地展示了祖国山河的壮丽多姿。”

主舞台上展示的“万里江山”主题艺术面包造型设计别具匠心、颇具视觉冲击力。“千里江山”主题糖艺作品色彩丰富绚丽、质感剔透、三维效果清

面包上绘出『万里江山』

上海市贸易学校师生进博会上秀技能

断。两组作品的艺术性和观赏性令观众惊叹不已,纷纷举起手机频频拍照。

在同步进行展示活动的副舞台上,打发奶泡,缓慢晃动奶缸,再以牛奶为“笔”在咖啡液面上作画,一只优雅的天鹅图案便神奇地出现了。展示咖啡拉花技艺的是食品专业学生张依婷,她是贸易学校继卢晓菲之后培养出的第二位上海咖啡大师赛总冠军。展示面包制作技能的是毕业后留校的青年教师蓝天,拥有“全国技术能手”的荣誉,以上海赛区第一名的成绩入选第46届世界技能大赛烘焙项目中国集训队。展示糖艺技能的是食品专业优秀毕业生马新茹,去年获得全国乡村振兴职业技能大赛乡村面点师项目金奖,为上海代表团赢得唯一一枚金牌。

继去年的“春夏秋冬”系列创意咖啡之后,此次贸易学校以“融通、健康、环保”为主题,在本届进博会上推出了“国风君子饮”的“梅兰竹菊”系列创意咖啡饮品。这个系列选用了亚洲、非洲和欧洲三大咖啡产区的四款不同风味的精品咖啡豆,调和以杨梅、蓝莓、山竹、桔子等水果果汁等,增加了咖啡的层次感,让咖啡整体风味更加丰富迷人。此外,该校新研发的一款咖啡果皮茶昨天也首次进进博会亮相。

本报记者 王蔚

用了60公斤面粉

“裙子约有1.4米高,我们大概使用了60公斤面粉,花了两三天的时间准备,再到进博会现场搭建。除了裙摆,裙撑也是师傅们用糖水水面烤制而成,所以其实整条裙子全部可以食用!”站在根据卢浮宫门前“玻璃金字塔”形状设计的展示柜前,乐斯福高级烘焙培训师王莉向记者揭秘。

西式吐司裙摆则足足有15层,为了实现渐变效果,中下层的吐司面包加入了姜黄粉,变成了