

吴新明会见上海建工集团高层一行

共享发展机遇 携手共赢未来

**晚报讯** 昨天下午,市委副书记、市长吴新明会见上海建工集团股份有限公司党委书记、董事长徐征和总裁叶卫东一行。双方就深化合作展开深入交流,表示将进一步提升合作层次,共享长三角一体化发展机遇,在推进中国式现代化南通新实践中携手合作、互利共赢。

上海建工集团股份有限公司是上海市国资委所属的大型建筑上市公司,是世界五百强企业,位居ENR“最大250家全球承包商”第7位,先后承建了浦东国际机场、上海虹桥交通枢纽等一系列特大型工程。近年来,上海建工集团与南通合作交流密切,深度参与城市轨道交通1、2号线等重大工程建设。

吴新明代表市委市政府对徐征、叶卫东一行的到来表示欢迎,向上海建工集团长期以来对南通的支持表示感谢。他说,南通正深入学习宣传贯彻党的二十大精神,坚定扛起江苏省委赋予南通的使命定位,高效统筹疫情防控和经济社会发展,经济保持了良好发展势头。当前,南通新机场、通州湾新出海口等一批事关南通长远发展的基础设施项目加快推进,特别是今年以来,张皋过江通道、海太过江隧道、北沿江高铁、通苏嘉甬铁路等四条过江通道相继开工建设,南通与上海、苏南同城化、一体化发展步伐进一步加快。期待双方共享长三角一体化发展、上海大都市圈建设等机遇,在工程建设、规划设计、产业发展、先进技术导入等方面拓展合作,实现更

高水平的互利共赢。吴新明表示,作为建筑之乡,南通建筑业正加快转型升级,希望上海建工集团充分发挥技术、人才、管理、品牌等优势,助力南通建筑业实现更高质量发展。

徐征感谢南通市委市政府对企业在通发展给予的关心和支持。他说,南通是长三角核心城市群中的一员,发展势头强劲、前景广阔,我们高度关注和看好南通发展。上海建工集团将充分发挥自身优势,广泛参与、深度融入、积极有效服务南通经济社会发展,在重大基础设施建设、装配式建筑、城市更新、建筑服务业等领域加深合作,为推进中国式现代化南通新实践贡献更大力量。

副市长童剑参加会见。  
记者朱文君

“双12南通购物节”来了

各类让利将超10亿元

**晚报讯** 昨天,市政府新闻办召开第二届“双12南通购物节”新闻发布会,介绍相关促消费活动和优惠政策。第二届“双12南通购物节”以“惠聚南通·美好生活”为主题,聚焦“数字经济、汽车家电、餐饮美食、文娛休闲、特色农业、金融消费、房产消费”七大领域,将于16日正式启动,至2023年2月结束。

此次购物节围绕“1+7+8+N”活动体系开展,包括1场启动仪式,7大消费形态,8场板块主题促消费活动,N场各类市场主体主题营销活动。届时,将采用市县联动模式,8大板块分别同步推出特色主题促消费活动,其中崇川区以“激情暖冬·乐享崇川”为主题,围绕汽车、家电、名优商品、餐饮美食、线上消费等5个板块,组织批发、零售、餐饮等企业,举办多场专题促消费活动。全市千余家商贸企业、平台企业、商协会联动推出N场促消费活动,真正实现“政府搭建舞台,企业站C位,市民得实惠,产业再提升”。

围绕七大领域,购物节

期间全市将陆续举办第四届网上年货节和电商直播大赛、绿色家电推广·以旧换新“双百”惠民活动、第三届南通咖啡文化节、魅力商圈暖冬迎春消费季活动、2022南通老字号·非遗嘉年华、南通优质农产品展销会、“筑梦未来”2022南通冬季房展会等丰富多彩的活动,贯穿冬至、元旦、春节、元宵等重大节庆假期,突出让利惠民与助企兴贸并举、巩固基础消费与壮大新业态并举、数字化赋能与产业带发展并举,充分发挥消费对经济循环的牵引带动作用,进一步提振消费信心,营造消费氛围,释放消费潜力,加速促进我市消费复苏。

据悉,金融机构、电商平台、商家将轮番推出打折促销、发放消费助力券等优惠政策,各类让利合计将超过10亿元,其中南大街传统商圈文峰、苏宁、八佰伴等商家预计让利2.1亿元;市北区域性服务商圈宜家家居、百安谊家、万象城等商家预计让利1.8亿元;商务区—紫琅湖活力商圈中南、彩虹漾等商家预计让利9000万元;五大电商平台预计让利4亿元;餐饮企业预计让利500万元。  
记者刘璐

我省公布第三批省级非物质文化遗产创意基地

“南通扎染”保护单位海安锦华服饰上榜

**晚报讯** 近日,江苏省文化和旅游厅公布了8家第三批江苏省非物质文化遗产创意基地,南通海安锦华服饰有限公司位列其中,至此,南通已有2家企业获批省级非物质文化遗产创意基地称号。

“南通扎染技艺”项目保护单位为南通海安锦华服饰有限公司,该公司融合现代科技和传统扎染技艺,创

意制作各类扎染衍生品和艺术作品,其中巨幅扎染立屏《水浒一百零八人物图》获中国文联最高奖——山花奖。公司开设的焦宝林扎染艺术馆常年免费对外开放,展示了扎染历史、工艺流程和扎染服饰家纺品、装饰品、艺术品1500多件,是“南通扎染技艺”唯一的展示传习基地。2018年,艺术馆获南京大学、南京特殊教育学院、香港大学、澳门大

学等6所大学赠予“非遗实践创意基地”称号。

据悉,“江苏省非遗创意基地”要求各地充分发挥创新示范引领作用,在保护传承基础上,加强非遗产品创意研发、非遗衍生品设计生产和展览展示,把非遗创意基地打造成集文化创意、研学旅游、休闲体验为一体的文旅融合体。

通讯员周鸿运 记者杨镇潇

走进“真年份·贵州醇”(4)

“真年份·贵州醇”如何保持高品质？



贵州醇酒业技术人员正在对酒品质量进行检验。马应力摄

与其他商品相比,消费者对白酒的品质要求更高。为此贵州醇酒业有限公司坚守纯粮传统固态酿造工艺和坚持酿酒过程“零添加”,建立了一整

套有效的酿造工艺和质量保障制度,来保证消费者喝到高品质的“真年份·贵州醇”白酒。

据酱香酒贵州醇技术负责人介绍,

酱酒酿造的基本工艺主要有以下几道,端午制曲、重阳下沙、1年生产周期、2次投料、9次蒸煮、8次发酵、7次取酒,具有制曲、烤酒、储存时间长的特点,其中酱酒制曲六大环节相当重要,耗时长达10个月,大曲是否做到足够优质,将会直接关系到原酒产生的多达上千种的香气、口感。

陈香酒贵州醇工艺把控也十分复杂,比如原辅料投用前需要经过理化、数量、感官等检查与核实的10多个环节,就连高粱的碎粒粗细度、占比都有明确要求;酿酒车间的润料操作程序及控制标准的环节多达几十个,包括原料清蒸出甑质量、时间把控,不同工序的水温控制,以及粮糟发酵、初蒸复蒸、流酒温度速度、半成品入库感官与理化指标及其台账等都有明确标准与独特严密的操作规程,彰显极其负责的工匠精神。

基酒在入库陶坛陈化前,酒厂除了酒体理化检验符合要求外,还需要通过

酒厂厂评委的感官检验,再行分质、分层、分型处置。厂评委由9人组成,都是省级以上评酒师,其中不乏国家高级评酒师,他们的职责就是品酒,检验酒体口感是否舒适友好,香气是否优雅、醇厚悠长等等。在“真年份·贵州醇”正式灌装前,还必须经过两大专业机构全链条鉴“真”,第三方公证专业保“真”。

·中意·

