

宁波网球公开赛参赛阵容官宣 郑钦文、王欣瑜“领衔”

近日,2025奥克斯·宁波网球公开赛新闻发布会在宁波举行。赛事公布了单打正赛入围名单,包含多达16位TOP20球员,郑钦文、王欣瑜两位备受瞩目的中国选手以及多位大满贯单打冠军选手出现在名单中。

奥克斯·宁波网球公开赛由国家体育总局网球运动管理中心、宁波市人民政府主办,宁波市体育局、鄞州区人民政府承办,鄞城集团惠风体育执行运营。赛事将于10月11日至19日在宁波(鄞州)网球中心举行。作为“中国赛季”的重要一站,本站巡回赛总奖金达到百万美元级别,单打冠军可获得500积分,是球员们争夺年终总决赛资格的重要一站。

星光熠熠 大满贯冠军与中国金花引领阵容

2024年,奥克斯·宁波网球公开赛升级为WTA500级别,影响力与竞技水平同步提升,吸引了卡萨金娜、米拉·安德烈耶娃、哈达德-玛雅、穆霍娃、克雷吉茨科娃等一众高人气选手参赛,转播信号覆盖140多个国家和地区,办赛水平备受海内外球员、观众好评。

今年赛事单打正赛球员报名已结束,入围阵容星光更盛。其中,郑钦文、王欣瑜两位本土领军球员将迎来主场作战的机会。巴黎奥运会网球女单冠军郑钦文目前位居世界第九,个人最高排名曾达到世界第四;王欣瑜获得过巴黎奥运会网球混双银牌,今年于WTA500柏林站击败过新科法网冠军高芙并获得亚军,展现出极佳的上升势头。

多达4位大满贯单打冠军也进入阵容:2022温网单打冠军莱巴金娜、2023温网单打冠军万卓索娃、2021美网单打冠军拉杜卡努,以及2021法网、2024温网单打冠军、双打“金满贯”得主克雷吉茨科娃。

此外,阿尼西莫娃、米拉·安德烈耶娃、佩古拉、保利尼等一众TOP10选手进入名单,还有本站赛事卫冕冠军卡萨金娜、2024宁波网球公开赛四强选手穆霍娃,以及亚历山德拉·陶森、本西奇等明星球员, TOP20球员多达16位。

中国网球协会副主席、宁波网球公开赛形象大使郑洁表示,本站赛事作为WTA500级别巡回赛,加速推动了中国网球职业化发展,无缝衔接中国赛季与全球网球体系,是中国赛季九城联动战略的关键一环。

赛事焕新 球迷观赛体验迎来全面升级

为提升观众综合观赛体验,2025奥克斯·宁波网球公开赛全面焕新升级,打造了多个赛事亮点。

宁波(鄞州)网球中心的中心赛场新增可开合屋顶,屋顶造型以宁波市花“茶花”为设计灵感,保障赛事全天候进行;新增一座达到1200个坐席的“奥克斯·大看台球场”。球员服务中心、新闻中心硬件全面提升。场内灯光、屏幕、座椅、音响等各项设施更新,观赛氛围感更为沉浸化。球迷们还有望现场观看训练,有机会在“签名岛”和周边纪念品商店等地点近距离与球员互动。

赛事嘉年华升级为“网球生活节”,融合品牌餐饮、户外露营、文创市集和赞助商互动点位,打造集“吃逛玩拍”一体的赛事主题街区。特设两处周边纪念品商店,现场售卖包括爆款“圆圆”在内的40余款全新赛事周边。

“宁波网球公开赛是一站高等级巡回赛,也是一场融合体育与文化的盛宴,我已经迫不及待见证这场世界级网球盛会了。”联合赛事总监劳拉在发布会上说道。中方联合赛事总监沈鸿表示,本站赛事作为一项职业巡回赛,核心竞争力居全球同等级赛事前列,“我们将充分推动赛事可持续发展,带动体育消费、城市品牌传播,助力形成‘以赛兴城’生态。以赛为媒,将宁波的城市形象扩展到全球。”

本届赛事将在腾讯体育等网络平台全程转播。赛事门票正在热销中,观众可通过久事体育APP、猫眼、票星球等平台购票。赛事期间宁波多家酒店、景区、餐饮店和各大商圈等,也将推出配套的专属优惠活动。

据《宁波晚报》

浙江新特产!

今年爆火的“鱼子酱月饼” 你爱不爱?



中秋临近,街巷间浮动糖油混合的暖香。莲蓉、豆沙、五仁等传统月饼,依旧占据着店铺橱窗的C位。

不少新式月饼也竞相亮相——鱼子酱“黑”月饼、豆角肉月饼、陈醋月饼、鳕鱼月饼……各地餐桌食材都被“包”进了小小的月饼之中,月饼界的甜咸之争再度打响。

当海味邂逅山珍 浙江这枚“黑月饼”亮了

对于浙江人来说,咸口月饼并不稀奇。杭州人尤为偏爱的榨肉月饼,就以外酥里嫩、咸鲜多汁著称。

今年浙江人的月饼菜单里,一枚通体发黑的“鱼子酱月饼”让人眼前一亮。

这是来自浙江本土的鱼子酱品牌——卡露伽和大董联名推出的“山海鲟月”系列月饼,一盒8枚,每粒月饼都含有3.35克卡露伽9年鲟鱼子酱,配以大董臻选意大利黑松露酱,当海味邂逅山珍,是怎样的鲜美滋味呢?

有消费者这样形容:“咬下去先尝到法国黑松露的醇厚,接着是鲟鱼子酱的咸鲜在舌尖爆开,最后感受到淡淡的坚果香气,这种层层递进的味道,像在口腔里演了场交响乐。”

“这并非我们首次推出鱼子酱月饼,今年在口味上有了新的升级。”卡露伽工作人员介绍,该款月饼突破技术难点,将需要低温保存的鱼子酱与高温烘焙的月饼结合,既凸显不同食材的风味,也确保常温下鱼子酱的口感。“为了让大家吃得新鲜健康,鱼子酱月饼控糖降低甜度,且只有40天保质期。”

许多人的印象中,鱼子酱是“西洋货”,由一系列欧洲品牌传承至今。而令人意想不到的,目前全球35%的鱼子酱都产自年仅15岁的浙企——鲟龙科技,其旗下鱼子酱品牌卡露伽凭借着过硬的品质、公道的价格,成功进入多个国家和地区的米其林餐厅、航空公司和百货商场。仅2024年,就有超200吨鱼子酱从浙江走向全球。

“除了做进月饼里之外,杭州多家知名酒店、餐厅也在用我们的鱼子酱,这一世界级的鲜美滋味早已进入大众餐桌。”卡露伽相关工作人员介绍。

记者注意到,这款月饼标价为495元/盒,电商平台折扣后每盒一般在375~400元之间。

各地食材争奇斗艳 创新月饼成地方名片

青岛豆蔻子月饼近期意外走红。据悉,这是一款结合山东特色食材“豆蔻子”的创新月饼,以青稞面粉为饼皮,豆角和猪肉为馅料,产品一经推出就引发热议并迅速走红,成为2025年中秋节前的新晋网红食品。

有媒体报道,这款月饼走红后,生产该月饼的青岛月饼企业12条生产线满负荷运行,每天生产月饼30万粒,礼盒3万盒,线上线下同步销售。

在山西省太原市,一些月饼生产工坊将老手艺与新口味结合,推出让人眼前一亮的特色老醋月饼。

据悉,老醋月饼是山西传统空心月饼的一种新花样。在以糖浆为主的馅料中加入老陈醋,这样烤出来的月饼既保留了空心月饼的口感,又增添了陈醋的风味,获得不少消费者的青睐。这家月饼工坊的负责人表示,中秋节临近,订单一直在增加,这两天的预订量已比去年同期增加了20%。

贵州则打破甜咸之争,创新研发出“苦荞刺梨火腿饼”和“苦荞玫瑰火腿饼”,选用当地威宁荞粉为基底,搭配贵州地道刺梨或重瓣玫瑰,赋予饼身清新果香或馥郁花香,再融入宣威火腿的咸香醇厚,最终形成“咸甜交织、层次丰富”的独特风味。

黑龙江将同江特有的鳕鱼资源与传统中秋月饼文化深度融合,创新推出了蛋黄鱼松、椒盐鳕鱼等馅料月饼,让更多人能品尝到这一地域特色食材。

“看似偶然的爆红,实则是地方食品产业创新发展的重要信号,也精准击中了当代消费者的需求痛点。”一位业内人士指出,创新月饼,是市场激烈竞争、地域文化表达和消费需求变化共同作用下的产物。当下,传统月饼市场已是红海,品牌要想突围,打造记忆点、话题性和差异化是一条行之有效的路径。

在他看来,“这些月饼不再仅仅是食品,更成为了一个地方的文化旅游名片。”
据浙江在线