

一场无需护照的“环球味觉之旅”启动 用全球美食点亮城市烟火

新闻晨报记者 钱鑫

当外滩的灯火映照味蕾的远方,当街角的香气穿越山海之隔,上海正以一座城市的温度,烹调世界的风味。一场无需护照的环球之旅在舌尖徐徐展开——从阿尔卑斯的奶酪香到安第斯山脉的烤肉烟火,从地中海的橄榄油光泽,到法国波尔多美酒的微醺律动,全球餐桌在此交汇,四季风物在此流转。这不仅是一场味觉的盛宴,更是一座城市对多元文化的深情告白。

日前,2026年“上海环球美食汇 Global Taste in Shanghai”暨“欧陆风味季”在上海启动。作为上海加快建设国际美食之都的重要举措,本次活动标志着具有广泛参与度、持续影响力与城市标识度的美食盛会IP正式统领全年环球美食主题活动,推动实现“在上海,品全球”的愿景。

近年来,上海已汇聚来自全球五大洲、43个国家和地区的近万家国际美食餐厅,品牌覆盖广、消费关注度高,各国菜系呈集群化、主题化分布,形成多元交融、活力迸发的环球美食生态。

随着“上海环球美食汇”的启动,上海正以更加开放、多元的姿态拥抱世界风味,持续擦亮“国际美食之都”的城市名片,推动全球美食资源与本土消费场景深度融合,为城市高质量发展注入源源不断的烟火气与新动能。

四大风味主题,全球味道一城吃遍

2026“上海环球美食汇”将按四大风味主题分季推进,打造贯穿全年的美食消费盛事,让市民游客无需出国远行即可“全球味道一城吃遍”:一季度举办欧陆风味季活动,意大利美食美酒嘉年华、西班牙火腿品鉴大师班及番茄大战轮番登场,带来地中海风情与欧式狂欢。二季度举办美洲风味季活动,墨西哥风情、巴西探戈烤肉狂欢夜、加勒比海岛风情点燃夜间消费,龙舌兰挑战与朗姆酒之夜解锁美洲热情。三季度举办亚洲风味季活动,亚洲茶酒文化、东南亚咖喱嘉年华、南亚香料展各具特色,咖喱嘉年华与东南亚水果节尽显亚洲饮食魅力。四季度举办风味无界季活动,烘焙甜品节、餐酒文化节、食品香料展跨界融合,法式马卡龙、环球咖喱等美味承包年末甜蜜与醇厚。

春节期间还将举办“环球年味”特别活动,推动中华美食与各国美食文化间的交流互鉴。进一步丰富节庆期间的美食体验,真正实现“季季有主题、月月有亮点、周周有热点”,让市民游客无需远行即可“一城吃遍全球”。

338家欧陆餐厅,让味蕾品“世界之味”

启动仪式上,美团首次发布了环球美食指南—欧陆篇,推出评分4.0分及以上的意大利、西班牙、法国、德国等欧陆风味高品质餐厅338家。为契合首月“意大利美食月”主题,指南中包含了173家极具代表性的意大利餐厅。指南规划了10条城市寻味路线,喜欢经典奢华的,可以选择“新天地漫游”或“陆家嘴摩天盛宴”;偏爱文艺气息的,可以选择“复兴路梧桐街区”;从前滩新城到静安奢味,这10条路线覆盖了上海最精华的街区,让美食成为探索城市的向导。消费者在品尝美食后,可在大众点评参与打卡、发布探店笔记,并由机会赢取丰厚好礼。

后续美团将根据“环球美食汇”的月度主题适时发布月度风味指南,通过美团或大众点评搜索“环球美食汇”即可获得相关资讯。

在沪也能品尝那不勒斯“果木烤披萨”

记者实地探访了上海多家世界美味餐厅,亲身体验上海作为国际美食之都的多元与精致,也感受到了上海这座城市的“美食之魅”。

位于外滩的和平饭店华懋阁推出新款下午茶套餐,由西点行政主厨Glen Qian(钱晓)团队打造,包含法式鸭肝冻等咸甜点。“我们坚持在纯正法式技艺中寻找创新,同时融入本地饮食偏好,”钱晓表示,致力于打造独具特色的“海派套餐”。



坐落于外滩三号6楼的Mercato by Jean-Georges开业十余年,其标志性黑松露披萨常年位居本地餐饮平台推荐榜前列,行政主厨Nikolai Hobart Grigorov说,采用果木烤制赋予披萨独特香气,目前顾客中近三分之一为外国游客,除欧美客群外,日、韩及东南亚食客也日益增多。

创办14年的Scarpetta Trattoria食光意大利餐厅以其布拉塔奶酪披萨广受好评,创始人John表示,意大利菜贴近中餐风格更易被本地接受,如今80%-90%顾客为中国消费者,并通过现场采切新鲜罗勒叶增强用餐仪式感。

位列上海热门意大利餐厅榜首的IL TEATRO精品意大利餐厅(新天地北里)傍晚时分已座无虚席,为响应活动特别推出“环球美食优选套餐”,推出了包含意大利歌剧院双人晚市套餐与新年双人下午茶套餐,并将招牌烤鸡纳入套餐。

位于吉安路上的CAPRI卡普里餐厅,主打意式披萨,店里披萨的烤制方法,完全采用了意大利那不勒斯的火炉烤制法。餐厅的负责人柳墨龙介绍说,餐厅的意式披萨薄边脆皮,如四季披萨融合了四种口味,芝士味很浓郁。

世界环球美食大使,分享家乡的美味

五位环球餐饮代表,现场分享了他们对美食的热爱,推荐了来自他们家乡的推荐菜品。来自蓝带国际学院上海校区艺术烹饪总监,推荐一道充满法式节日气息的经典美食——国王饼,金黄酥脆的干层酥皮包裹着香醇的杏仁奶油内馅,每一口都传递着温暖与甜蜜。

上海SENSO意大利餐厅创始人推荐了他家乡的特色马肉料理——意式马肉生薄片,他也将这道美食带来了上海分享给大家。

意大利餐厅主厨董晨玮致力于把CUCINA DI DARIO意大利餐厅变成一座连接中国和意大利饮食文化的桥梁,他为大家推荐意大利传统甜品提拉米苏。

上海Jean-Georges与MERCATO意大利餐厅行政主厨推荐了Jean-Georges意大利餐厅的招牌菜有机鸡蛋鱼子酱,以温润细腻的蛋香衬托鱼子酱的咸鲜与颗粒感。资深意大利美食博主贝贝推荐的意大利烤猪肉外脆里嫩,还配有淡淡的草本香。

超200家美食餐厅推“优惠套餐”

环球美食专委会联合行·味发布首批环球美食餐厅“欧陆风味”优选套餐指南,一键领略环球“食刻”。环球美食指南—欧陆篇中近70%的餐厅,共200余家陆续推出优选套餐。截



至目前,已有50多家欧陆风味餐厅推出了近100套各具特色的优选套餐,活动期间通过大众点评或线下门店享受6折起优惠,让来自境外的游客和市民尽享独一份的环球“食刻”。指南中既包含了深藏街巷、充满人情味的地道家庭风味小馆,也囊括了承载无数荣誉、追求极致餐饮艺术的殿堂级名店。无论是星级酒店还是街边Bistro,每间餐厅都为食客带来从“精致尝鲜”到“奢华盛宴”的多重选择。让市民尽享优惠的多元美食之旅。

多元“美食+”场景落地

在2026“上海环球美食汇”期间,同步推出了“美食+”多元融合消费新场景。

上海新天地汇聚26家环球美食餐厅,涵盖全球首店、米其林及黑珍珠餐厅,其中欧陆风味餐厅达10家。锦江集团旗下超过15家星级酒店围绕四季主题推出特色套餐,并引进海外酒店名厨来沪开展厨艺秀。

美达广场汇集近30家米其林获奖和推荐餐饮品牌,多个为中国首店;Aleia餐厅源自西班牙巴塞罗那,2023-2025连续三年获米其林一星;ST GEORG西餐店曾获2011年米其林推荐,2012年米其林一星;CEpage主打都市白领轻食社交空间,2010-2013连续四年获评米其林一星。美达广场将于1月22日正式开业,所有米其林获奖及推荐餐厅将推出8折优惠,活动持续至3月底。

环球港1月17日-3月3日期间推出以“人在上海,味在环球”为主题的环球美食活动,带领全球旅客和市民制造年味、体验年味,近60余家环球美食商户打造“国际风味美食区”“环球年货节区”。

广告

