

从“有品质无品牌”到“有品牌高价值” 重庆荣昌蹚出“猪强鹅兴”破圈路

■中国城市报记者 巩静

当一头荣昌猪的价值不再局限于餐桌,当一只非遗卤鹅从川渝街头走上香江餐桌,重庆市荣昌区这座承载着1800年畜牧文明的城市,正用品牌力量改写县域农业的发展叙事。

曾几何时,荣昌的优质农产品深陷“藏在深闺人未识”的尴尬境地,荣昌猪虽头顶“中国三大名猪”光环,却长期以生鲜猪肉低价流通;荣昌卤鹅传承300年非遗技艺,却困于小作坊乱象,难以形成气候。

如今,一场以品牌为核心的变革悄然兴起,科技赋能让荣昌猪跨界进军生物医药领域,价值倍增;标准化升级让荣昌卤鹅突破地域壁垒,实现“渝味供港”。从“有品质无品牌”到“有品牌高价值”,荣昌以“三位一体”品牌体系为支撑,打通产业全链条,在破解县域农业发展瓶颈的同时,更书写出一篇兼具厚度与温度的品牌赋能乡村全面振兴答卷。其探索之路,成为县域农业高质量发展的生动范本。

“双轮驱动”树标杆 激活品牌核心动能

品牌建设,特色是根基,品质是生命。荣昌区以荣昌猪和荣昌卤鹅两大核心产业为突破口,实施“双轮驱动”战略,通过科技赋能、标准引领和产业链延伸,推动两大品牌实现高质量发展,使之成为荣昌农业领域的“金字招牌”。

作为荣昌农业的“王牌”,荣昌猪的品牌升级之路,是一场以科技为核心的“价值革命”。从前,荣昌猪多以腊肉、香肠等传统食材呈现,单头猪经济价值有限。如今,科技赋能让其实现从“餐桌食材”到

“医用材料”的颠覆性跨界,单头猪经济价值增长数十倍。

国家生猪技术创新中心生物技术研究院博士张进威介绍:“猪骨的孔隙率和分布与人体的骨骼结构非常相似。这些孔隙结构为新生骨的细胞提供了空间和营养的通道,诱导新生骨的形成,最终重塑生长为患者自己的骨骼。”

2025年6月,重庆市畜牧科学院与相关企业签约,利用SPF(无特定病原体)荣昌猪开展异种骨修复材料研制,填补国内SPF级猪源生物材料空白。此外,“SPF荣昌猪猪皮开发的医美胶原蛋白项目”入选重庆市科技成果转移转化十大优秀案例,荣昌猪的价值边界持续拓展。

荣昌区依托国家生猪技术创新中心等科研平台,深耕育种技术攻关,完成专门化父系、母系2个世代选育,制定23项配套标准,研发7项核心技术,显著提升荣昌猪的繁殖、生长性能和肉质品质。养殖环节,“生猪产业大脑2.0+未来猪场”落地见效,实现全环节智能化调控,人力效率大幅度提升。2025年,荣昌猪品牌价值攀升至55.95亿元,从“区域名猪”成长为全国畜牧产业知名品牌。

如果说荣昌猪走的是“科技高端路线”,荣昌卤鹅的崛起则是“数字赋能+标准升级”的“全民化出圈”之路。荣昌卤鹅是重庆市非物质文化遗产,却曾长期面临“知名度低、销量低、溢价低”的困境,小作坊式经营制约品牌发展。2023年,荣昌区推行“乡土网红培育计划”,培训200余名本土主播,布局自媒体矩阵。

2025年4月,本土网红“卤鹅哥”跨城投喂外国网红的事件意外爆红,成为荣昌卤鹅的传播“引爆点”。当年“五一”假期,荣昌接待游客234.5万人

次,29万只卤鹅被抢购一空,销量暴涨752.53%,全区消费市场零售额突破20亿元,荣昌卤鹅一举成为全网“爆款”。

热度之下,荣昌推动卤鹅从“网红”向“长红”转变,全力攻坚供港标准,推动品牌走向更高端市场。今年1月28日,满载1000只荣昌卤鹅的冷链货车奔赴香港,标志着这一渝味美食迈向更广阔的市场。

重庆市鹅堂食品有限公司董事长王龙介绍,公司计划在香港开设卤鹅品牌门店,并将逐步拓展至新加坡、马来西亚等东南亚市场,让非遗美食成为荣昌城市品牌国际化传播的重要载体。

截至2025年底,荣昌卤鹅产业年产值已突破10亿元,带动就业超7000人,累计培育持证卤鹅制作技能人才3500余名,成为推动乡村产业振兴的一支重要力量。

全链布局强根基 夯实品牌发展底气

品牌长久发展,离不开完善产业体系的支撑。在生猪和鹅产业的带动下,荣昌畜牧产业发展“接二连三”,形成了以荣昌猪为重心,荣昌白鹅、蜂业为两翼,蛋鸡、草食家畜并举的“1+2+N”发展格局。立足产业布局,该区推动产业链条延伸、产业集群集聚、产业模式创新,为农业品牌建设提供坚实保障,实现“产、加、销”全链条升级。

生产环节,标准化是品质底线。荣昌区制定完善各类特色农产品地方标准和生产技术规程,实现从田间到餐桌全程管控。荣昌猪建成多个现代化养殖基地,入选国家现代农业全产业链标准化示范基地;白鹅养殖构建现代化分段饲养方式,为卤鹅提供标准化原料支撑。同时,该区推行生猪“阳光

码”溯源体系,确保产品质量可追溯。

加工环节,精深加工提升附加值。荣昌区集聚上百家畜牧相关企业,形成完善的配套体系。荣昌卤鹅建设智能化中央厨房,开发真空包装等产品,延长保质期,既满足全国配送需求,也为供港产品的保鲜、储运提供技术支撑。此外,肉兔、蛋鸡等特色产业同步推进精深加工,丰富品牌产品矩阵。

流通环节,数字化与基础设施双提升,打通“最后一公里”。依托国家级生猪大数据中心,荣昌区开发“生猪产业大脑2.0”,实现生猪“买全国、卖全国”,“荣昌价格”成为行业“必看板”。

科技创新是品牌升级的核心驱动力。荣昌区充分发挥重庆市畜牧科学院与西南大学荣昌校区的协同优势,构建“科研平台+人才团队+成果转化”的科技创新体系,为农业品牌建设、品质提升提供坚实支撑。

目前,荣昌区已构建国内密度领先的畜牧科技创新平台矩阵,集聚10个国家级、90个市级创新平台,其中国家生猪技术创新中心、国家级生猪大数据中心等“国字号”平台成效显著。依托西南大学荣昌校区,荣昌区实施“人才引进计划”,组建技术经纪人队伍,打通成果转化“最后一公里”。同时,加强技能人才培养,培育卤鹅制作技艺传承人等人才,为品牌发展提供智力支撑。

“链条”拉长了,形成的产业“闭环”就会更大。从养好一头猪到捧红一只鹅,荣昌区已构建形成集种业创新、智能养殖、线上交易、饲料兽药、基因工程、数字经济等领域于一体的畜牧全产业链体系,全区畜牧业全产业链综合产值已超过200亿元。

多元发力扩影响 擦亮荣昌农业名片

好品牌需要好传播。荣昌区坚持“线上线下融合、国内国际联动”,全方位宣传农业品牌,重点突出“荣昌卤鹅供港”等亮点,提升品牌知名度、美誉度,推动荣昌农业名片走向全国、走向世界。

线上传播借力数字赋能,荣昌区打造新媒体矩阵,培育本土主播,开展直播带货,让荣昌卤鹅、荣昌猪腊肉等成为网红“爆款”。借助网络热点,推动流量转化为品牌影响力,让荣昌卤鹅、荣昌猪成为“城市标签”。

线下活动聚人气、强体验。荣昌区推出“卤鹅非遗美食消费季”,将卤鹅元素融入马拉松、龙舟赛、年猪节等200余场文旅活动。同时,推动卤鹅与夏布、陶器等非遗元素结合,打造“品鉴+体验+文创”消费场景,丰富品牌文化内涵。

国际交流持续发力,不断提升荣昌农业品牌的全球影响力。2025年,“华系田园猪”项目荣获联合国粮农组织(FAO)“可持续畜牧业转型领域”全球技术成就表彰,相关技术成果在FAO总部活动现场展示,向国际社会分享中国畜牧科技创新经验,使荣昌猪成为展现中国现代畜牧业发展水平的一张亮眼名片。

“下一步,荣昌区将以卤鹅产业为突破口,深入实施‘百城万店’‘百年老店’‘品牌培育’及‘卤鹅神州行’等计划,整合产业资源,构建品牌矩阵,推动卤鹅产业与文旅、电商深度融合,促进卤鹅产业全产业链价值迈向新台阶,助力荣昌城市品牌从地方标杆走向国际舞台,实现‘产业兴、品牌亮、城市强’的良性循环。”荣昌区相关负责人表示。

“品牌力量·走进政和”暨政和品牌建设成果发布与供需对接活动举办

■中国城市报记者 巩静

2月2日,“品牌力量·走进政和”暨政和品牌建设成果发布与供需对接活动在福建省南平市政和县举办。本次活动由福建省品牌建设促进会与政和县联合主办,200余名政企代表、专家学者出席活动。

政和县地处闽北武夷山脉腹地,位于北纬27°黄金产茶带核心区,森林覆盖率达

79.6%,拥有“中国白茶之乡”“中国竹具工艺城”两大金字招牌,承载着“千年白茶、百年工夫”的深厚文化底蕴。近年来,政和县以品牌强县战略为抓手,推动生态与文化价值向产业竞争力转化,政和白茶、政和工夫连续6年入选区域品牌百强,竹产业集群跻身省级特色产业集群。

活动现场,政和县委副书记、县长王丰,福建省品牌建

设促进会理事长黄维礼分别致辞。王丰表示,政和县将以打造现代化绿色产业体系为目标,以创新驱动、品牌引领,培育具有市场竞争力的“政和品牌”。黄维礼说,未来促进会将深化与政和合作,培育特色品牌集群。

品牌价值评价成果发布是本次活动亮点。数据显示,“政和白茶”品牌价值达73.36亿元,位列中国品牌价值评价区

域品牌(地理标志)第四十七位;“中国竹具工艺城”品牌价值126.28亿元,居福建品牌价值评价区域品牌第五位,两大品牌价值认证夯实了产业发展根基。国际品牌评价标准化技术委员会顾问组主席刘平均作专题发言,系统阐述了中国在全球品牌评价体系构建中取得的引领性成果,并为政和品牌的高质量发展与国际化路径提供了重要指导。

主题分享环节,专家与企业代表为政和品牌升级献智献策。活动现场推介了“福建省事通平台”与“福建省工业企业供需对接平台”两大数字化平台,并完成多项重磅签约。

值得一提的是,活动现场首发的“马上有福”2026马年限定政和白茶茶饼,融合生肖文化、福文化、非遗技艺与地标保护,是政和白茶文化化、年轻化的新探索。