UBND TỈNH ĐẮK LẮK
SỞ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 26 /TC-SVHTTDL

Đắk Lắk, ngày 18tháng 11 năm 2026

THÔNG CÁO BÁO CHÍ

Không gian di sản văn hóa cà phê: Lan tỏa giá trị di sản, hướng tới "Buôn Ma Thuột – Thủ phủ Cà phê Robusta thế giới"

Trong khuôn khổ Tuần Văn hóa Đại đoàn kết toàn dân tộc tỉnh Đắk Lắk năm 2026

Từ hương cà phê rang củi mộc mạc, những chiếc vợt pha cà phê truyền thống đến hành trình khám phá tinh hoa cà phê đặc sản, "Không gian di sản văn hóa cà phê" mang đến những trải nghiệm giàu bản sắc ngay giữa lòng Buôn Ma Thuột. Diễn ra từ ngày 20 đến 24/11/2026 tại đường Phan Đình Giót, phường Buôn Ma Thuột, trong khuôn khổ Tuần Văn hóa Đại đoàn kết toàn dân tộc tỉnh Đắk Lắk năm 2026 với chủ đề "Đắk Lắk - Nơi hội tụ những sắc màu văn hóa", sự kiện quy tụ hơn 15 đơn vị, doanh nghiệp cùng chuỗi hoạt động trưng bày, trình diễn, thưởng thức cà phê và giao lưu văn hóa, nghệ thuật.

Được mệnh danh là "thủ phủ" cà phê của Việt Nam, năm 2025, "Tri thức trồng và chế biến cà phê Đắk Lắk" vinh dự được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch ghi danh vào Danh mục di sản văn hóa phi vật thể quốc gia. Sự ghi nhận này góp phần khẳng định giá trị của những tri thức và kinh nghiệm được cộng đồng tích lũy, trao truyền trong quá trình trồng, chế biến cà phê. Trên nền tảng ấy, sự kiện hướng tới tôn vinh và lan tỏa di sản, kết nối nghệ nhân, doanh nghiệp, Nhân dân và du khách; đồng thời quảng bá bản sắc cà phê Robusta, góp phần xây dựng hình ảnh "Buôn Ma Thuột – Thủ phủ Cà phê Robusta thế giới" nhân dịp Ngày Văn hóa Việt Nam 24/11.

Lễ khai mạc diễn ra lúc 19 giờ 30 phút ngày 20/11/2026 (thứ Sáu), mở cửa đón khách hàng ngày từ 06 giờ 30 phút đến 21 giờ 30 phút.

1. Theo dấu hạt cà phê – Từ vườn đến ly

Hành trình từ vùng trồng đến tách cà phê được tái hiện qua những trải nghiệm trực quan. Tại gian hàng Aeroco Coffee, du khách khám phá hành trình 7 trạm: cây cà phê và vùng trồng, thu hoạch, phân loại, chế biến (Natural, Washed, Honey), phân loại nhân xanh, rang, xay – pha chế và thưởng thức. Mỗi lượt tham quan kéo dài 30 phút, phục vụ tối đa 180 lượt khách mỗi ngày. Công ty TNHH SX&TM Vương Thành Công trình diễn quy trình "Từ vườn đến ly"; Cà phê Minh Dũng giới thiệu kỹ thuật rang bằng củi, pha cà phê bằng vợt; Êđê Coffee và Coffee Êđê Miu Shop giới thiệu cách chế biến, rang xay thủ công gắn với văn hóa người Êđê.

Bên cạnh hành trình khám phá kỹ thuật chế biến, du khách còn có cơ hội tìm hiểu các câu chuyện văn hóa và thử sức với nghề rang cà phê. Tập đoàn Trung Nguyên (Bảo tàng Thế giới Cà phê) giới thiệu ba chuyên đề văn minh cà phê

Ottoman, Roman và Thiền. Tổng Công ty Simexco 2-9 Đắk Lắk mang đến gian hàng "Từ di sản Robusta đến tinh hoa cà phê đặc sản", kết hợp triển lãm tranh nghệ thuật và quảng bá du lịch. Tại chương trình "20 phút làm Nghệ nhân Rang" của Công ty TNHH cà phê Lê Sơn, du khách được hướng dẫn vận hành máy rang, đóng gói sản phẩm mang về. Nông trại EDE giới thiệu trải nghiệm làm sô cô la cà phê; nhiều doanh nghiệp, hợp tác xã khác trưng bày cà phê đặc sản, sản phẩm OCOP, nấm linh chi và nông sản Tây Nguyên.

2. Bên tách cà phê – Sắc màu văn hóa, nghệ thuật

Các chương trình âm nhạc, trình diễn và giao lưu diễn ra xuyên suốt sự kiện, tạo không gian kết nối văn hóa cà phê với nhịp sống đương đại.

Ngày 21/11 (thứ Bảy), chương trình nhạc acoustic chủ đề Tây Nguyên bắt đầu lúc 8 giờ. Từ 9 giờ đến 10 giờ 30 phút là hoạt động hướng dẫn pha cà phê truyền thống và hiện đại (phin, pour over, drip), cùng cuộc thi "Pha phin truyền thống". Lúc 15 giờ, du khách có thể tham gia hoạt náo, trò chơi nhận diện hương vị cà phê; 20 giờ là Đêm nhạc Rock chủ đề cà phê.

Ngày 22/11 (Chủ nhật), hoạt động mở đầu lúc 8 giờ là trình diễn cồng chiêng; từ 9 giờ có chương trình sáng tạo từ cà phê. Buổi chiều, từ 15 giờ đến 17 giờ, diễn ra trình diễn "Rang xay cà phê mộc truyền thống" kết hợp cuộc thi "Pha phin truyền thống". Từ 19 giờ là chương trình múa sạp và biểu diễn của Buôn Đôn.

Ngày 23/11 (thứ Hai), buổi sáng có trò chơi phân biệt các loại hạt cà phê và hỏi đáp kiến thức cà phê; lúc 15 giờ 30 phút là chương trình bốc thăm trúng thưởng. Đêm nhạc acoustic bắt đầu từ 19 giờ.

Ngày 24/11 (thứ Ba), nhân Ngày Văn hóa Việt Nam, chương trình có giao lưu văn nghệ đường phố lúc 8 giờ, trình diễn "Rang xay cà phê mộc truyền thống" từ 9 giờ, Vòng quay may mắn lúc 15 giờ và Lễ bế mạc.

3. Thưởng thức, tương tác và mang về những kỷ niệm

Một điểm nhấn dành cho người dân và du khách là hoạt động thưởng thức cà phê miễn phí trong ba khung giờ mỗi ngày: 06 giờ 30 phút - 08 giờ 30 phút, 16 giờ - 18 giờ và 19 giờ - 20 giờ 30 phút. Các gian hàng còn giới thiệu nhiều phần quà, sản phẩm dùng thử, trong đó có 1.000 ly sô cô la nóng mỗi ngày, 1.000 ly cà phê khói pha bằng vợt mỗi ngày, trà nấm linh chi, cà phê dùng thử, cùng hoạt động bốc thăm và trò chơi nhận quà.

Từ những tri thức được gìn giữ trong vườn cà phê đến kỹ nghệ chế biến và văn hóa thưởng thức, mỗi hoạt động tại sự kiện đều góp phần kể câu chuyện về con người và vùng đất Đắk Lắk. "Không gian di sản văn hóa cà phê" vì thế không chỉ giới thiệu sản phẩm đặc trưng mà còn đưa di sản văn hóa phi vật thể quốc gia đến gần hơn với cộng đồng, tạo thêm điểm nhấn cho du lịch địa phương và lan tỏa khát vọng xây dựng hình ảnh "Buôn Ma Thuột – Thủ phủ Cà phê Robusta thế giới".

Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Đắk Lắk trân trọng kính mời các cơ quan thông tấn, báo chí quan tâm, phối hợp thông tin, tuyên truyền về sự kiện; đồng thời kính mời Nhân dân, du khách trong và ngoài tỉnh đến tham quan, trải nghiệm và khám phá những giá trị văn hóa đặc sắc gắn với cà phê Đắk Lắk.

Từ hạt cà phê đến di sản – lan tỏa bản sắc Đắk Lắk, nâng tầm Robusta Buôn Ma Thuột!

Thông tin chi tiết, liên hệ: Dương Thị Thanh Hoài, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Đắk Lắk, số điện thoại: 0947.670.404./.

Nơi nhận:
- UBND tỉnh (b/c);
- Các sở, ngành của tỉnh;
- UBND các xã, phường;
- Các cơ quan thông tấn, báo chí;
- Trung tâm Công nghệ và Cổng TTĐT tỉnh;
- Giám đốc, các Phó Giám đốc Sở;
- Các phòng, đơn vị thuộc Sở;
- Lưu: VT, QLVHGĐ.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Nguyễn Lê Vũ