

ALTITUDE

AIR MOLDOVA INFLIGHT MAGAZINE • SEPTEMBER-OCTOBER 2019 • GRATUIT • FREE COPY




ION ROTARU

THE FLOWERS THIEF
WHO CONQUERED LISBON

Autumn
is the second
amazing thing
to experience
in Moldova

 www.radacini.md

 RadaciniWines

 @radaciniwines



RADACINI



The first one is wine

Radisson BLU

LEOGRAND HOTEL
CHISINAU

ICONIC, STYLISH SOPHISTICATED

THE FIRST AND ONLY 5 STAR
INTERNATIONAL BRAND HOTEL
IN MOLDOVA



LOTUS SPA Health & Beauty Center
Indulge yourself with our selected rituals and massages, or relax in our Aquazone for free when booking a massage service.



NEW YORK Restaurant & Bar
A place that gives a very warm feeling of New York city, with a mix of original American & International classic food & beverages with the inspiring touch of our international Chefs. Open 24/7



TASTE OF BLU Wine House
Discover the wine culture of Moldova with degustation menu prepared and served by our professional sommeliers, or taste a glass of our wines.



ZAXI Fun & Finest
Located on the rooftop with panoramic views and live music each day. With Asian fusion menu created by our award winning chefs.



Concierge and Airport Transfer
Take advantage of our exemplary service and let us cater to your wishes with daily excursions, tours and other services you may require



NUOVO CASINO
The newest and largest Casino in Chisinau, your downtown playhouse.

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!

77, MITROPOLIT VARLAAM ST.
CHISINAU, MOLDOVA
T: +373 22 201 201 INFO.CHISINAU@RADISSONBLU.COM
RADISSONBLU.COM/HOTEL-CHISINAU



*Rooftop Wedding
Extravaganza*

Intimate wedding ceremonies in urban elegance,
style and substance, over skyline views.



Zaxi Champagne & Music Rooftop Terrace | 9th floor Radisson Blu Leograd Hotel | +373 78 201-210 | www.zaxi.md

LUNI
JOI
SÂMBĂȚĂ



IULIAN SCORPAN
AIR MOLDOVA GENERAL DIRECTOR

STIMAȚI PASAGERI,

Vă mulțumim că ați ales să începeți călătoria dumneavoastră cu Air Moldova, cea mai mare și cea mai populară companie aeriană din Republica Moldova!

Toamna se numără bobocii, iar noi am numărat câți pasageri au călătorit cu noi în lunile de vară și au fost aproximativ 450 de mii de oameni dragi nouă. Cu frumoase amintiri din vacanțe intrăm într-un nou sezon, în care cu același sentiment de responsabilitate, întreaga echipă va depune efortul maxim pentru a vă oferi confortul și siguranța cu care v-am obișnuit de-a lungul anilor. Reamintim că, cele mai ieftine bilete către destinațiile operate de Air Moldova le puteți găsi pe site-ul oficial al companiei www.airmoldova.md. Tot online puteți achita bagajul de cală sau să vă alegeți locul preferat în avion. La dispoziția pasagerilor sunt un șir de servicii opționale, cum ar fi: Fast Track Lane, Priority Check-in și alte servicii ce ușurează și accelerează procesul de înregistrare la zbor. Mai multe detalii despre serviciile companiei le puteți găsi în revista de bord. Tot aici veți găsi articole interesante, care au fost scrise special pentru pasagerii Air Moldova!

Iar dacă ajungeți la Chișinău în perioada desfășurării Zilei Naționale a Vinului, cea mai importantă sărbătoare pentru industria vitivinicolă din țara noastră, vă așteptăm cu drag pentru a ne degusta vinurile veritabile! Cu această ocazie v-am pregătit o listă cu 18 vinării care vă așteaptă cu excursii și degustări în această toamnă.

Vă mulțumim că ați ales să călătoriți cu Air Moldova. Din numele întregii echipe, vă doresc zbor ușor și lectură plăcută! ✍

DEAR PASSENGERS,

Thank you for choosing to travel by Air Moldova, the largest and the most popular air-company in the Republic of Moldova!

Autumn is time to take stock, and we decided to count the passengers' who traveled with us during this summer. It appears, there were 450 000 of you, who became very dear to us! With those beautiful summer vacation memories, we're entering the new season, when with the same dedication and responsibility, the whole team will make the maximum effort to give you the comfort and safety that you have become accustomed to over the years. We would like to remind you that on the Air Moldova official site, www.airmoldova.md, you can find the cheapest flight tickets to all destinations our company have connections. You can also pay your luggage online or choose your favorite place on the plane. There are many optional services available to passengers, such as Fast Track Lane, Priority Check-in, and other services that ease and speed up the flight registration process. Find more details about our company's services in this onboard magazine. Here you will also find a lot of interesting articles written for the passengers of Air Moldova, specifically.

And if you visit Chisinau during the National Wine Day, the most important holiday for the wine industry in our country, we want you to taste our best wines! For this occasion, we have prepared a list of 18 wineries who will welcome you with wine tours and tastings this fall.

We want to thank you for choosing Air Moldova! From behalf of the whole team, I wish you a comfortable flight and enjoy the reading! ✍

CHIȘINĂU - VENETIA

Call Center: (+373 22) 830-830
Vânzarea biletelor online: www.airmoldova.md





COVER IMAGE: Nadya GLO

TRAVEL

Lisbon

12

GUEST

Ion Rotaru, hoțul de flori
Ion Rotaru – the flowers thief

26

SAVE THE DATE

Evenimente care nu trebuie ratate
toamna aceasta
Which events you should not miss
this fall

36

DISCOVERY

Descoperă Capitala împreună cu Free
Tour Chișinău
Discover the moldovan capital city
together with Freetour Chisinau

44

GUEST

Secretele brutăriei Nataliei Matiescu
Natalie Matiescu's bakery secrets

50

LOCALS

513 – stare, nu loc
513: a state of mind,
not just a place

70





82

TOURISM

Anatol Botnaru și Eco Resort Butuceni
Anatol Botnaru and the Eco Resort Butuceni



92

SPORT

Iulian Bercu, despre cum să alergi prin munți
Mountain running with Iulian Bercu



98

ONLINE

De unde se îmbracă moldovenii
Where Moldovans buy clothes



102

FLY

Cum să scapi de frica de a zbura?
How to get rid of the fear of flying?



106

GOURMET

Despre bucatele moldovenești
About moldovan dishes



114

SPECIAL PROJECT

Wine day



COURTYARD
BY MARRIOTT

Chisinau

EVERYTHING
YOU NEED
TO MOVE
FORWARD

First International Select-Service Hotel
Now Welcomes the Guests

Courtyard by Marriott® Chisinau

21/A Arborilor Street, MD 2024
Chisinau, Republic of Moldova
O+373.22.203.203
info@courtyardbymarriottchisinau.com
Marriott.com/KIVCY



145 **FLEET**



149 **MOBILE**
Aplicația mobilă Air Moldova
Air Moldova Mobile App



152 **AIR MOLDOVA CLUB**
Cum să devii membru Air Moldova Club
How to become a member of Air Moldova Club

DESTINAȚIE	PERIOADA	ORĂ	STARE
Bologna (BLQ)	02 Aprilie - 22 Octombrie	06:40	●●●●●●
	06 Iunie - 12 Septembrie	06:40	●●●●●●
	20 Septembrie - 25 Octombrie	06:40	●●●●●●
Milano (MXP)	13 Iulie - 14 Septembrie	20:00	●●●●●●
	14 Aprilie - 20 Octombrie	20:00	●●●●●●
	25 Aprilie - 15 Septembrie	20:00	●●●●●●
Florence (FCO)	31 Martie - 26 Octombrie	01:30	●●●●●●
	31 Martie - 26 Octombrie	07:10	●●●●●●
	31 Martie - 25 Octombrie	13:50	●●●●●●
Paris (ARN)	08 Aprilie - 21 Octombrie	20:10	●●●●●●
	06 Iunie - 12 Septembrie	13:10	●●●●●●
	20 Aprilie - 25 Octombrie	13:10	●●●●●●

154 **ROUTES**
Orarul curselor Air Moldova
Air Moldova flights schedule



156 **INSTAGRAM**
Cele mai populare fotografii
#airmoldova
Most popular photos
#airmoldova



160 **OFFICES**
Oficiile Air Moldova în Europa
Air Moldova offices
across Europe



BAYRO

Mobilier de baie

Pe șapte coline, la un capăt de lume, Lisabona trăiește mai mult în ritmul oceanului decât al bătrânului continent. Orașul a fost construit pe malul râului Tejo, aproape de locul unde acesta se revarsă în Atlantic, de aceea este împânzit de pescăruși și miros de mare, iar oamenii îți oferă acea stare de „acasă”. Poți ține lumea în palmă la celebrele „miradoururi”, iar priveliștile îți vor rămâne mult timp pe retină. Trebuie să lași atmosfera să-ți intre în vene, rătăcind pe unde te poartă ochii și admirând zidurile cu „azulejosurile” colorate. Apoi, când nu te mai țin picioarele, scufundă-te în visul cu aromă de vanilie numit „pasteis de nata”. La final de călătorie, portugheza melodioasă te va cuceri iremediabil și vei reveni acasă nostalgic și bolnav de „fado”.

Situated on seven hills, at the end of the world, Lisbon lives a life connected more to the ocean than to the old continent. The city was built on the bank of Tejo river, near the place where it flows into the Atlantic ocean, and that's why it is full of fishermen and sea fragrances, and the people here are most welcoming. You can hold the world in the hands of the famous “miradouros”, and the views will remain on your retina for a long time. You should let the atmosphere into your veins wandering around where your eyes lead and admiring the walls with colorful “tiles”. Then, when your legs are not serving you more, immerse yourself in the dream of vanilla flavor called “pasteis de nata.” At the end of your journey, the melodic Portuguese language will conquer you, and you will go back home already missing the “fado”.

LISBON



Text
Alina Arefiev





perfectă. Centrul istoric al Lisabonei amintește de imperialismul roman, presărat cu povești despre cavaleri conquistadori și pirați, pe fundalul construcțiilor de pe vremea maurilor. Pe lângă toate acestea, se simte și un aer boem în acest oraș dantelat cu celebrele plăcuțe de faianță.

Înainte de a porni la drum, ai grijă să-ți strângi bine șireturile și să-ți iei cea mai comodă pereche de papuci. Lisabona trebuie cunoscută la pas, dar poate părea o adevărată provocare pentru cei care chiulesc de la orele de sport. Este un oraș situat pe șapte coline, așa că descoperă-l fără grabă, pentru că altfel febra musculară și respirația grea îți vor da bătăi de cap.

Promenada poate începe în Praça do Comércio, unde vei simți din plin cum bate inima Portugaliei, iar limba care amintește de telenovele urmărite în copilărie îți va topi auzul. Este o piață publică în zona de jos a orașului, construită după cutremurul din 1755. În acest loc vei vedea oameni calmi, care pălăvrăgesc liniștit în stradă, fără aglomerația caracteristică destinațiilor pline de turiști.

Tot de aici, vei avea o vedere frumoasă către râu. După câteva selfie-uri, îți poți continua drumul pe Rua Augusta, strada principală din cartierul Baixa. Este

imperialism, spiced with the tales about conquistadors, knights, and pirates and mixed with the Moors' buildings. And besides all this, you can feel the bohemian influence in this city laced with the famous tiles.

Before you go for a walk, take care to tighten your laces and get the most comfortable pair of shoes. Lisbon should be learned by foot, but it can become a real challenge for those who ditch their fitness hours. It is a city situated on the seven hills, so you should discover it without rush so that the next day you won't suffer from the muscle soreness.

You can start your walk from the Praça do Comércio, where you will feel how Portugal's heartbeats, and the language that reminds about the soap operas from your childhood, will melt your hearing. It is a public square in the lower part of the city, and it was constructed after the earthquake in 1755. Here you will see a lot of relaxed people walking down the streets silently and with no sign of the crazy touristic crowd so usual for other popular cities.

A beautiful view of the river opens from here. After you take a few selfies, continue to walk by the Rua Augusta, the main street of the Baixa district. It is a

CU OCHII CĂSCAȚI DE UIMIRE ÎN FAȚA OBIECTIVELOR TURISTICE

WITH EYES WIDE OPEN TO THE TOURISTIC ATTRACTION

Imediat de la ieșirea din aeroport, când retina ia contact cu imaginea palmierilor și a culorilor ce strălucesc în bătaia soarelui, ar trebui să ai deja sentimentul că un shot scurt și tare de espresso tocmai ți-a fost injectat fără milă într-una din vene. Oricum, nu te gândi să arunci bani pe taxi sau alte comodități; cursa cu autobuzul costa 1,85 euro pe care îi plătești șoferului și există cu siguranță un autobuz care să te lase la o aruncătură de băț de locul de cazare.

Pe lângă autobuz, un alt mijloc facil de a ajunge în centrul Lisabonei este să folosești metroul, acesta pornește chiar de la aeroport și se intersectează cu celelalte linii de transport.

Pentru o călătorie în timp, cel mai vechi oraș din Europa Occidentală este varianta

CUM CIRCULI ÎN LISABONA

HOW TO GET AROUND LISBON

The moment you exist the airport and eyes catch the palms and the colors that shine in the sun, you should already have the feeling that a short shot of strong espresso has just been mercilessly injected into your veins. Don't even think about wasting your money for a taxi or other commodities; the ride on a bus costs 1,85 euro which should be paid to the bus driver, and there is definitely a bus that will drop you off immediately near your place of staying.

Another way to reach the city center is to travel by metro, it starts right from the airport and intersects with the other transportation lines.

The oldest Western European city is a perfect place for time traveling. The historic center of the Lisbon reminds of Roman



un bulevard pavat cu piatră cubică, unde ai ocazia să admiri o mulțime de clădiri acoperite cu mozaicuri din ceramică. În aceeași zonă se află și Catedrala Se de Lisboa, unde îți poti bucura sufletul cu o vizită în cea mai veche biserică din capitala portugheză, care datează din secolul al XII-lea. Tot admirând monumentele și arhitectura neoclasică a zonei, vei ajunge la o adevărată capodoperă a erei industriale. Admiră liftul Santa Justa, iar dacă vei simți aer parizian, să știi că nu greșești deloc: este o creație inspirată de Turnul Eiffel. Funcționează din anul 1902, iar dacă vei alege să urci cu el, fii pregătit să stai la coadă, dar nu renunța, pentru că sus te așteaptă o imagine demnă de imprimat pe un magnet, pe care să-l lipești pe frigiderul de acasă.



boulevard paved with cubic stone, where you have the opportunity to admire a lot of buildings covered with ceramic mosaics. The Se de Lisboa Cathedral is also placed here, and it is the oldest church in the Portuguese capital, built back in XII century. Admiring the neoclassic buildings around you will reach a real piece of art of the industrial era. Admire the Santa Justa elevator, and if you feel Parisian air, know that you are not wrong: it is a creation inspired by the Eiffel Tower. The elevator functions starting from 1902, and if you go up in it, be prepared for a long line, because there is a view that is waiting for you there worth printing on a magnet and put on the fridge at home.



Pentru o experiență autentică este imperios necesar să urci spre cartierul Alfama. Aici timpul chiar pare oprit în loc. Vei avea senzația că te-ai teleportat dintr-o metropolă într-un sătuc portughez în care toate lumea cunoaște pe toată lumea. Localnicii s-ar putea să te salute, așa că nu te sfii să le răspunzi cu zâmbetul pe buze. Hoinărește în voie ca să afli poveștile oamenilor simpli care sute de ani la rând au transmis din generație în generație rețete secrete de pui piri piri și cod uscat și sărat. Acest cartier a fost în trecut al pescarilor și vânzătorilor ambulanti, iar casele sunt printre puținele din Lisabona care au rezistat cutremurului din 1755, așa că nu în zadar vei simți că te-ai întors în timp. Fiecare străduță care urcă abrupt pare să te ducă spre o altă lume pe care vei fi tentat să o descoperi. Rufele scoase la uscat așa ca pe vremuri și bunicuțele care vând bucate proaspăt scoase din bucătărie îi oferă locului un aer atât de pitoresc încât vei uita că te afli într-o capitală europeană.

Dacă ridici privirea, aproape din orice colț al Lisabonei, este imposibil să nu observi Castelul Sao Jorge. Această construcție

UN ORAȘ COSMOPOLIT CU ATMOSFERĂ DE FAMILIARITATE ȘI DE „ACASĂ”

A COSMOPOLITAN CITY WITH FRIENDLY AND "HOMEY" ATMOSPHERE

To experience the best this city can offer, it is absolutely necessary to climb the Alfama district. You can feel like time has frozen here. It is like to have teleported from a crowded city to a small Portuguese village where everybody knows each other. Locals will greet you so please, welcome them back with a smile. Wander around to discover the stories of simple people who for hundreds of years have passed down from generation to generation secret recipes of Piri Piri chicken and dry and salty cod. This district belonged to fishermen and sellers, and the houses are among a few in Lisbon that survived the earthquake of 1755, so that's why you will feel like a time traveler. Every small street you go will bring you to another world, which is tempting to discover. The drying linen just like in the days when the grandparents have been selling the dishes made, gives this

place the very colorful air, so, that you will forget that you are in the heart of the European capital.

If you look up in almost every place in Lisbon, you will see the Sao Jorge castle. This massive building seems to guard the city

masivă pare să vegheze orașul din vârful celui mai înalt deal deja de peste 2000 de ani. Este o cetate care încă mai păstrează amintirea maurilor, berberilor și cavalerilor care au luptat pentru a domni asupra acestui pământ secole de-a rândul. Citadela a fost grav afectată de cutremur, așa că au rămas intacte doar zidurile principale, câteva camere și 18 turnuri. Dacă fortificația nu o să te lase cu gura căscată, atunci panorama din Turnul lui Ulise cu siguranță va atrage multe interjecții și va suprasolicita camera de la telefon.

O călătorie prin Lisabona istorică nu poate fi completă fără o plimbare cu tramvaiul 28. Trebuie luat din Piața Martim Moniz, doar că înarmeză-te cu multă răbdare. Cozile sunt mari și ai putea simți cum îmbătrânești așteptând. Când o să-și facă loc ideea de a renunța, amintește-ți că acest tramvai colindă străzile capitalei portugheze încă din 1930 și arată exact așa ca atunci când a fost pus pe șine. Totuși, dacă ți-e teamă că va trebui să te înghesuiești ca sardina în conservă, atunci există și câteva alternative. Dacă tahicardia



TRAMVAIE DE CULOAREA BANANELOR BANANA COLORED TRAMS

from the top of the highest hill for over 2000 years. It is a fortress that still holds the memory of Moors, Berbers, and knights who fought to rule this earth for centuries. The fort was severely damaged by an earthquake, only the main walls, several rooms, and 18 towers remained standing. And if the fortress will not impress you, then the panoramic view from the Ulises Tower will do and will overload your phone camera with excellent images.

It won't be a complete trip throughout the Lisbon historical center without riding a tram #28. Start from the Martim

Moniz square, but be very patient. The lines are immense, and you would literally feel growing old while waiting. And in the very moment when you decide to drop the idea, remember that this tram rides the streets of Portuguese capital from 1930 and it looks absolutely the same since. However, if you are afraid you will have to cram yourself like canned sardines, then there are some alternatives. If your heart did not go into tachycardia yet,



Încă nu ți-a dat de știre, atunci poți face același itinerar pe jos. De asemenea, sunt și alte linii cu tramvaie tradiționale, ca 12, 18, 24 sau 25. Cea mai comodă variantă, dar și cea mai scumpă, este un tur de tipul Hop-on Hop-off, doar că făcut cu tramvaiul.

Pentru a reveni ușor în prezent, treci prin Largo do Chiado (numele multor locuri va începe cu „largo” și află că asta înseamnă, nu „lac”, ci „piață”), un cartier aflat între districtele Baixa și Bairro Alto. Pregătește portofelul, pentru că este o zonă numai bună pentru cumpărături. Tot admirând arhitectura, ochește cele mai bune oferte, iar la final îmbogățește-te cu o carte achiziționată de la Librăria Bertrand, cea mai veche librărie activă din lume.

Spiritul aventurier al navigatorilor care au pornit cândva din acest capăt al lumii să cucerească noi tărâmuri încă mai dăinuie prin Lisabona. Dacă vrei să vezi cu ochii tăi locul de unde și-a croit ultimele planuri de drum celebrul Vasco da Gama în ultima noapte dinainte de călătoria care a schimbat lumea, mergi la Mănăstirea Jeronimos. Este unul dintre locurile care te va umple cu energie, inclus și în Patrimoniul Mondial al Umanității. Acest monument te va transporta în epoca marilor descoperiri geografice. Pentru a reda experiența tumultuoasă de pe ocean, peste tot au fost incluse motive navale și maritime, cu funii, co-

you could take the same route by foot. Besides, there are other traditional trams, like 12, 18, 24 or 25. The most comfortable option, but the most expensive one is to take a Hop-on Hop-off tour, but with the tram.

To come back in the present quickly, walk by the Largo do Chiado (the names of a lot of locations will start with “largo” here, and you will find out that this means not “lake,” but “square”), the neighborhood placed between Baixa and Bairro Alto districts. Keep your wallet ready, because this place is perfect for shopping. While admiring the architecture, feel great with the discounts and best offers and finally, buy a book at the Bertrand bookstore, the oldest functioning bookstore in the world.

The adventurous spirit of navigators who once set out from this end of the world to conquer new realms still lingers through Lisbon. If you would like to see the place where the famous Vasco da Gama spent the last night before setting out for a journey that had changed the world, go to the Jeronimos monastery. This is one of the places where your energy will be recharged, and it is included in the World Heritage Site. This monument will take you to the times of the great geographical discoveries. To recreate the tumultuous ocean experience, naval and maritime



rali și monștri marini. Păstrează starea în care te-a scufundat această experiență și continuă drumul spre Turnul Belem, o altă construcție aflată în Patrimoniul UNESCO. Este o fortăreață ridicată pentru a apăra Lisabona la începutul secolului al XVI-lea, care a devenit în timp unul dintre simbolurile naționale ale Portugaliei. Și aici elementele decorative reprezintă instrumente de navigație, amintind de epoca de glorie maritimă a acestui tărâm. Foarte aproape este și Monumentul Descoperirilor, care are la poalele sale întreaga lume. Este vorba, de fapt, despre o hartă imensă aflată în centrul Rozei Vânturilor. Aceasta este din marmură oferită în dar Portugaliei de Africa de Sud.

motifs, including ropes, corals and sea monsters, were included throughout the place. Keep the mood created here and continue your travel to the Belem Tower, another building included in the UNESCO Heritage. It is a small fortress built to protect the Lisbon at the beginning of the XVI century, which in time became on Portugal's national symbols. Here as well, the decorative elements represent navigational instruments, reminiscent of the maritime glory era of this land. Very near is the Monument of Discoveries, which has at its feet the whole world. It is, in fact, a massive map in the center of the Wind Rose. It has been made from the marble offered to Portugal from South Africa.

Dacă o să-ți rămână câteva ore, dă o fugă până la Muzeul de Azulejos, o adevărată perlă a Lisabonei. Este mai departe de forfota turistică a orașului, așa că drumul ți-ar putea pune nervii la încercare. Trebuie să iei metroul, iar apoi să mergi pe jos sau să prinzi un autobuz. Totuși, este locul în care poți vedea cu ochii tăi o pagină foarte importantă din cultura și istoria Portugaliei. Azulejos vine de la un cuvânt maur și înseamnă, în traducere, piatră mică din ceramică. Anume maurii au reușit să transforme această faianță într-o carte de vizită a Lisabonei și să o ridice la un rang de artă.

Portughezii mănâncă bine. Aici nu vei găsi porții fancy și minuscule în farfurii uriașe. Mâncarea tradițională este foarte savuroasă, iar un platou ajunge lejer și pentru doi oameni. Nu este o bucătăria fină, ca cea franceză, ci mai curând una așa ca la mama acasă. Bucatele sunt condimentate și aromate, piperul piri piri, foarte picant de altfel, fiind cel care dă tonul multor preparate tradiționale.

Dacă vrei să-ți aliniți papilele gustative și să guști cât mai multă mâncare locală, atunci mergi la Mercado da Ribeira. Este cea mai importantă piață din Lisabona, unde de câțiva ani a fost deschis un food court imens. Este o diversitate enormă de mâncare, de la carne, pește și fructe de mare până la burgeri și sushi.



If you still have some time, take a short walk to the Azulejos Museum, a genuine pearl of Lisbon. It is situated far from the touristic agglomeration, so calm your nerves on the go. You should go by metro and then go by foot or take a bus. But it is a place where you can see the significant page in Portuguese history and culture. Azulejos comes from a Moorish word and means, in translation, a small ceramic stone. The Moors were those who have transformed this ceramic in Lisbon's symbol and to raise it to the art level.

Portuguese eat very well. Here you will not meet fancy portions and small pieces on the strange plates. Traditional cuisine is delicious, and a plate is enough for two people to eat. It is not a sophisticated cuisine, like the French one, but more like at your mother's home. The dishes are spicy and fragrant with the pepper Piri Piri, very spicy indeed, being the one that sets the tone of many traditional dishes.

If you want your taste buds to feel great and eat as much local food as possible, then go to Mercado da Ribeira. It is the most important market in Lisbon, where a vast food court is functioning for several years already. There is a massive variety of food, from meat, fish, and seafood to burgers and sushi.



Regele bucătăriei portugheze este considerat, pe mare dreptate, codul. Acest pește îl găsești practic în orice local din Lisabona, gătit în fel și chip. Se spune că există 365 de rețete cu acest ingredient, câte una pentru fiecare zi a anului. Pentru un veritabil „bacalhau o Portugues”, alege un restaurant mic și cochet, ca cel de lângă Castelul Sao Jorge. La Claras em Castelo sunt doar șase mese, iar meniul se schimbă zilnic în funcție de ce alege să gătească proprietara. Pentru o experiență mai glamuroasă, dar care îți va goli serios buzunarele, treci pe la Palacio Chiado. Aici sunt șapte restaurante, care funcționează într-o clădire istorică renovată. Te vei simți un aristocrat care ia masa într-un muzeu.

**MERINDE ȘI
MUZICĂ PENTRU
SUFLET**

**MERINDE AND
MUSIC FOR YOUR
SOUL**

The cod is considered a king of Portuguese cuisine. You can find this fish in almost every place in Lisbon, cooked the same traditional way. They say that there are 365 recipes for cod, one for every day of the year. To taste the truly “bacalhau o Portugues,” choose a small and stylish restaurant, similar to the one placed near the Sao Jorge castle. There are only six tables at Claras em Castelo, and the menu is different every day, in dependence on owners' preferences. For a more glamorous experience, but and the more expensive one, go to the Palacio Chiado. There are 7 restaurants situated in the renovated old building. You will feel here as royal dining in the museum.



Pentru desert, totul este simplu. Nu pleci din Lisabona fără să te sature de „pasteis de nata”, prăjitura cu frișcă considerată cartea de vizită a portughezilor. Este o cremă de vanilie într-un foietaj subțire și crocant, care se topește în gură și te cucerește din prima. Se servește oriunde, dar pentru o experiență veritabilă trebuie să calci pragul celebrului local Antiga Confeitaria de Belém, o cofetărie din 1837, unde a și apărut acest deliciu. Rețeta a rămas neschimbată de atunci și este păstrată în mare secret. Tot ce veți mânca în altă parte este o imitație, pentru că doar trei persoane știu cu certitudine cum sunt făcute zilnic cele 19 mii de dulciuri cu o aromă dementială de zahăr ars.

Tot plimbându-te tu în lungul și-n latul orașului, o să îți se ivească în cale, într-un număr generos, mici bărulețe în plină stradă, marcate ostentativ cu cuvântul „Ginjinha”, scris cu roșu. Nu le ocoli! Ginjinha este o băutură tradițională, un fel de vișinată, ceva mai slabă și mult mai dulce, care intră de minune în momentele în care simți că numai niște aripi la picioare te-ar mai putea ajuta să continui colindatul.

„PĂCĂTUIEȘTE” ÎNCERCÂND CEL MAI CELEBRU DESERT PORTUGHEZ

“COMMIT A SIN” TASTING THE PORTUGUESE MOST FAMOUS DESSERT

Everything is straightforward when it comes to dessert time. You cannot leave Lisbon without tasting the “pasteis de nata,” a cake with cream considered the Portugal iconic dish. It is a vanilla cream in a thin, crunchy pastry that melts in your mouth and conquers you from the first bite. You can buy it everywhere, but to experience the whole of it, visit the famous Antiga Confeitaria de Belém, a café established in 1837, where this dessert was invented. The recipe hasn't changed since, and it is a great secret. Everything you'll try elsewhere is an imitation because there are only three people who know how to bake those 19 000 of cakes with a heart-melting aroma of burned sugar.

While walking along and around the city, you will find, in a generous number, small little streets, marked proudly with the word “Ginjinha,” written in red. Don't bypass them! Ginjinha is a traditional drink, a kind of custard, a little weaker and much sweeter, which wonderfully goes when you feel that only a few wings at your feet could help you continue the caroling.



Lisabona îți va intra definitiv în sânge doar după o seară de Fado, un cuvânt care nu are traducere echivalentă în altă limbă, dar este un gen muzical prin care se cântă „bucuria de a suferi”. Lasă această stare să te învâluie și să-ți treacă prin toți porii atunci când vei asculta o voce de privighetoare acompaniată de sunete de chitară. În mod obișnuit, pentru a asista la un spectacol, plătești o intrare de 25-30 de euro care include o masă tradițională. Cele mai bune concerte sunt la Tasca da Chico, dar s-ar putea să stai la coadă câteva ore ca să prinzi niște locuri. Mai mult, după ce vei intra, ca să te bucuri de atmosferă, vei fi nevoit să stai ca într-o cutie de chibrituri.

Dacă nu ești pregătit pentru asemenea sacrificii în numele artei, încearcă să găsești o masă liberă la Mesa de Frades, Clube de Fado sau Cafe Luso.

MOLIPSEȘTE-TE DE MELANCOLIE ȘI NOSTALGIE

SINK IN MELANCHOLY AND NOSTALGY

Lisbon will definitely get into your blood just after an evening of Fado, a word that has no equivalent translation into another language, but is a musical genre that sings “the joy of suffering.” Allow this mood to envelop you and pass through all the pores when you hear a voice accompanied by guitar sounds. Usually, an evening with traditional meal costs 25-30 euro. The best concerts are at Tasca da Chico, but you risk to stay in line for several hours there. Moreover, after finally getting in, you will have to stay as a match in the box.

If you're not prepared for such sacrifices in the name of art, try to find a table at Mesa de Frades, Clube de Fado or Cafe Luso.



Bine de știut când călătorești în Lisabona

Engleza este vorbită aici de către aproape oricine și-ai ieși în cale, dar ce o să auzi în jurul tău într-o veselie va fi „obrigada”/„obrigado”; și știind că asta înseamnă „mulțumesc” vei trage imediat concluzia că portughezii îți arată recunoștința fără prea multe frâne pentru că „obrigado” în sus, „obrigado” în jos.



După cum am insistat, Alfama este un cartier al comunităților, unde oamenii nu trec reci și nepăsători unul pe lângă altul fără a-și arunca măcar o privire; acestea fiind spuse, politicos din partea ta ar fi să le adresezi, fie un „bon dia”, fie un „bon tarde” (după situație și poziția soarelui pe cer) și te asigurăm că binețea ta nu va rămâne fără răspuns.



Lisabona nu-i un oraș ușor de străbătut la pas, dar nu ți-am recomanda nici în ruptul capului să apelezi la mijloacele de transport existente pentru că ai pierde o cantitate nemărginită de farmec. Totuși, se află pe coline și nu exagerăm când spunem că pantele capătă uneori verticalități nemișoare. Vestea bună e că spală repede și fără efort din cantitățile uriașe de pastéis de nata care-și vor da obștescul sfârșit la tine în stomac.



Nu suntem primii care recomandă tururi gratuite, dar îți spunem că puține la care am luat parte se apropie de încântarea oferită de ghizii de la Take Lisboa. O să descoperi un nivel nebănuit de dedicare și pasiune în fiecare cuvânt care le aluneacă pe buze și îți lovește timpanul și o să te faci să te îndrăgostești de fiecare centimetru de zid din Lisabona.



...și nu în ultimul rând, nu te învinovăți prea tare dacă cele câteva zile petrecute în Lisabona nu îți permit să ajungi în absolut fiecăru colțisor. Promite-ți mai bine că o să te întorci în Lisabona și poate nu numai o singură dată. ✍



Good to know when traveling to Lisbon

Almost everybody speaks English, but the most often word you hear is “obrigada”/“obrigado” and it is good to know that this means “thank you.” Portuguese show their gratitude without hesitation, and there is “obrigado” all around you.

As we have mentioned, Alfama is a neighborhood where people walk by each other side without at least a smile. Keeping that in mind, it would be polite for you to address them with “bon dia,” or “bon tarde” (in dependance on the situation and the position of the sun in the sky), and we can swear that your politeness won't remain unanswered.

Lisbon is not an accessible city to walk around, but we would not recommend you head over to the existing means of transport because you will lose a lot of charm. However, it is situated on the hills, and we do not exaggerate when we say that the slopes sometimes get ruthless. The good news is that spare you quickly and effortlessly from the enormous amounts of cream pastéis that will end up in your stomach.

We are not the first ones to recommend free tours, but the guides from Take Lisboa offer you the real enchantment. You will discover an unbelievable level of dedication and passion in every word and will make you fall in love with every inch of the Lisbon wall.

...And last but not least, don't blame yourself too much if the few days spent in Lisbon do not allow you to see everything. Promise yourself that you will come back to Lisbon and maybe not just once. ✍

LUNI
JOI
SÂMBĂȚĂ



CHIȘINĂU – LISABONA

Call Center: (+373 22) 830-830
Vânzarea biletelor online: www.airmoldova.md

AIR MOLDOVA



**Alături de cei dragi cu un
JOB BUN la Kaufland**

La Kaufland știm cât de dulci sunt revederile acasă și vrem ca tu să poți fi alături de cei dragi, în fiecare zi.

Alege un job la Kaufland și hai să construiești acea carieră pe care ți-o dorești, cu un salariu bun și oportunități de creștere profesională pe placul tău.

Alătură-te echipei noastre și fii acasă.



Posturi vacante:

**Lucrător Comercial Universal
Administrator Vânzări
Manager Magazin
Director Regional**

Detalii pe www.cariere.kaufland.md.
Așteptăm CV-ul tău pe recrutare@kaufland.md





ION ROTARU

HOTUL DE FLORI

ION ROTARU – THE FLOWERS THIEF

Vocea din emițător deja anunța că înregistrarea pasagerilor pentru cursa „Chișinău – Lisabona” este deschisă, șansele mele pentru a face acest interviu scădeau cu fiecare minut, aproape renunșasem când a apărut Ion Rotaru cu părul vâlvoi și două valize imense. M-am întins să dau mâna cu el și să mă prezint, drept răspuns am fost sărutată pe ambii obraji și am auzit: „Anastasia, unde vrei să ne așezăm? Hai că reușim, aici în cafeneaua asta?”. Am luat-o repezior după el și mă gândeam „ce-i iute”. „Știi tu, Anastasia, Dumnezeu nu ne ajută, el ne menține. Pentru a crește și a reuși trebuie să muncim. Dacă nu depunem efort, El nu ne poate oferi lucruri așa din oficiu.” Am înțeles că interviul a început iar eu nu am pornit aplicația „Voice Memos”, deci trebuie să țin minte ce spune.

Florist sau designer de flori?

Des îmi adresez această întrebare: cine sunt eu? Floristul probabil e cel care nu doar face buchete, floristul le crește și le îngrijește în grădina sa. Eu lucrez cu produsul lor. Cred că totuși o să mergem pe titulatura de „designer floral”.

De unde vine educația ta estetică?

Nu știu exact. În familia mea nu am artiști consacrați, dar străbunicul împlătea pălării din paie și toate mătușele și bunicile țeseau covoare, de unde mai mult frumos și estetică?

Ai visat să fii pompier și ai devenit designer floral?

Voiam să fiu arhitect și tatăl meu atunci mi-a spus: „ei, cum nu prea se construiește nimic...”. Așa că am început să vreau să fiu prezentator la televiziune.

La sigur ai fost marcat de cineva anume.

Ștefan Culea. În 1992, la Palatul Republicii, a fost prezentator la concursul de floriști și m-a impresionat foarte tare atunci.

Bun, și eram la o vârstă la care era ușor să mă impresionezi. Săream dintr-o profesie în alta, îmi plăcea tot ce ține de estetic și frumos, tot ce înseamnă design. Mă gândeam că mi-ar plăcea să creez rochii de seară. Dar, în același timp, îmi plăcea și sportul, așa că am făcut colegiul sportiv. Mai ales reieșind din posibilitățile acelei perioade și opțiunile disponibile la Telenești, îți dai seama – sportul era cea mai viabilă alegere. Dar am păstrat setea de a învăța lucruri noi, atât timp cât era cineva gata să mă învețe eu cu mare drag absorbam tot.

The voice from the speaker already announces the check in opening for the passengers of the Chisinau-Lisbon flight, and my chances for this interview are decreasing as every minute passes. I had almost gave up when Ion Roratu appeared with his fluttered hair and two big suitcases. I reached out to shake his hands and to introduce myself, and instead, I was kissed on both cheeks and heard: "Anastasia, where do you want to sit? We'll manage in time. Let's get it right here in this cafe?" While keeping up to him, I've been thinking, "this was quick." "You know, Anastasia, God doesn't help us, he supports us. For us to grow and develop we should work hard. If we don't put any effort, He cannot give us anything." I understood that the interview has already started, and I didn't manage to turn the "Voice Memos" application on, so I have to remember everything he says.

Florist or floral designer?

People often ask me: who am I? I think that the florist is someone who not only makes bouquets but also grows flowers and nourishes them in his own garden. I work with the final product. So, I'd go for a "floral designer" title instead.

How did you develop a sense for aesthetics?

I am not sure exactly. I don't have any artists in the family, but my grand-grandfather made straw hats, and all my aunts and grandmothers used to weave traditional rugs. What could be more beautiful and aesthetic than that?

Have you always known that you wanted to become a floral designer?

I wanted to become an architect, and my father told me: "look, not a lot is being built nowadays...". So, I've thought of becoming a TV presenter.

You most definitely were influenced by someone in particular.

Stefan Kulya. In 1992, he hosted a floral design competition in Chisinau. And I remember I was impressed a lot by his moderating skills.. Well, let's say that at that stage in my life I was easy to impress.. I was jumping from one thing to another, I liked everything about aesthetics and beauty, everything about design. At some point I was interested to start designing evening dresses.. But at the same time, I was into sports so I went to the sports



Părinții nu ți-au sugerat să găsești o ocupație mai pământească și mai pragmatică?

Nu, m-au susținut foarte mult și le mulțumesc mult pentru asta. Venind din Telenesti și perioada foarte complicată în care trăiam, ei au mers cu mine pe la toate concursurile și m-au încurajat tot acest timp.

În design floristic ești autodidact?

Era o perioadă foarte complicată, școlile de design spre care tindeam erau scumpe și noi trăiam timpuri în care pur și simplu supraviețuiam, purtai pantofi cu trei mărimi mai mari ale vărului și împrumutai sacou pentru fotografia din albumul școlar. Nici vorbă de școală de design plătită. Și da, sunt designer de flori autodidact.

Bun, de ce anume flori, cum a început această dragoste?

În 1992 am participat la concursul internațional „Lume, pace și copii”, luasem premiul special „Speranța”. Concursul a avut loc la Palatul Republicii de la Chișinău și a durat două zile. Asta înseamnă două zile de emoții și experiențe extraordinare pentru un copil de la Telenesti. Avem 11 ani, trișasem, conform regulamentului, vârsta minimă de participare era de 13 ani. Eram unicul băiat participant. Când am revenit la Telenesti eram euforic, zburam mai ales de la conștientizarea faptului ca am înțeles exact ce vreau sa fac în viața mea.

Dar la concurs cum ai ajuns? De ce totuși un băiat din Telenesti, care ar trebui să viseze să fie ca Rambo, visa la flori?

De mic aveam o relație foarte specială cu florile. Știi când mergem la tot felul de sărbători cu familia și asta implica oferirea de flori gazdei sau omagiatei sau mă rog depinde de ocazia specială, eu mă certam tot drumul cu surorile mele, cine va oferi buchetul cu flori.

Aveam o grădină cu flori îngrijită de mama, era tare frumoasă și îmi plăcea să stau printre ele, dar mama nu mă lăsa să rup flori din ea, așa că umblam cu furatul de flori pe la vecini, eram un hoț de flori. Evident că vecinii știau că eu mai iau o floare, două din grădina lor. Uneori chiar mă chemau și îmi permiteau să intru în grădinile lor să îmi aleg ce floare vreau s-o iau cu mine.

Acum, ca și profesionist realizat, de unde iai florile?

Nu le mai fur la sigur. Sunt vendori cu care lucrez de ceva timp. Aleg florile în funcție de necesitatea buchetului și, dacă nu sunt cerințe mai speciale, optez tot timpul pentru florile sezonului.

Au fost și cerințe deocheate, aproape irealizabile?

Nu, știu cum să îmi conving clienții să aleagă opțiuni rezonabile și de sezon. Nu este cazul să exagerăm, putem exagera în multe privințe nu și cu florile.



college. At that time in Telenesti, my hometown, there weren't too many options in terms of job opportunities.. But I've managed to keep my passion for learning new things, and if anybody was ready to share their knowledge, I was willing to absorb everything like a sponge.

Have your parents tried to convince you to find another job, more down-to-earth?

No, they have supported me all the time, and I'm very grateful for that. Coming from Telenesti and considering the tough times we were all living, they accompanied me to every competition and encouraged me every time.

Are you a self-learner in floral design?

It was a challenging period, the design schools where I wanted to go were very expensive, and we were barely surviving; I was wearing my cousin's shoes which were three sizes larger and borrowed a jacket to take pictures for a school album. There was no way for me to enter a private design school. So yes, I'm a self-learner floral designer.

Still, how did this passion for flowers begin?

In 1992, I took part in the “Lume, pace și copii” (“World, peace, and children”) International competition, and have won the

special prize “Speranța” (“Hope). The competition took place at the Republican Palace in Chisinau, and it was a two-day event. For me, those were two days full of emotions and an extraordinary experience for a child from Telenesti. I was only 11, and I had cheated because according to the contest regulation, the minimum for participation was 13 years. I was the only boy.. When I came back to Telenesti, I was euphoric, I felt like I was flying because I have finally understood what exactly I want to do in my life.

But how did you enter the competition? Why a boy from Telenesti, who was supposed to dream of becoming Rambo, realized that he is in love of flowers?

I had an extraordinary relationship with flowers since my early childhood. I remember every time we were going to a family celebration, I was fighting with my sister over who should offer the flowers.

My Mom was taking care of our flowers in the garden. It was such a beautiful garden. I liked to spend time there. My Mom never let me cut the flowers from our garden, so I was stealing flowers from our neighbor's gardens. I was a flower thief. Apparently, all the neighbors knew that I was stealing one or two flowers. Sometimes they even called me and allowed me to go in their garden and take whatever flowers I liked.

Clienții tăi sunt dintr-un aluat anume, caracterizați de ceva comun?

Nu. În atelierul meu vin oameni care știu ce fac și le place ce fac. Sunt cei care caută ceva mai deosebit decât alte oferte de pe piață. Uneori în atelierul meu intră oameni mari și vedete și eu reușesc să ignor asta și să nu îmi dau seama de asta, îți imaginezi? Iese omul pe ușă și atunci mă prind, se pare că asta era Cutărescu om de vază.

Chiar nu contează pentru cine fac design de flori atât timp cât le place și îmi place și mie.

Și mai e o chestie: asta mă ajută să impun o simplitate oarecare în produsul final pe care îl fac, clienții acceptă cu ușurință asta.

Este vreun buchet făcut de tine și care a rămas în capul tău ca ceva foarte special?

Nu mă atașez emoțional prea tare, l-am făcut, l-am dat, m-am apucat de următorul.

În schimb am o satisfacție enormă de la ceea ce fac și cel mai mare premiu pentru mine e reacția clienților. Reacția de pe fețele lor.

Buchetele pe care le fac sunt cu picioarele pe pământ, fără a șoca publicul. Buchetele mele mă reprezintă și e foarte important să păstrez asta.

Dar îmi amintesc una dintre cele mai lungi nopți când pregăteam aranjamente floristice pentru un eveniment, florile trebuiau livrate pe la 9.00, era 6.00 și eu eram gata să-mi iau lumea în cap și s-o las baltă. Prietenii mei care mă ajutau nu mai știau cum să mă adune. M-am așezat pe o bancă și 15 minute am stat nemișcat, asta a fost suficient ca să gădesc și soluții dar și puteri ca să termin acea comandă. La 8.30 florile erau încărcate în mașină. Uneori am nevoie de puțin timp să fiu cu gândurile mele, le aranjez și sunt din nou gata de muncă. Și asta pentru că nu obosesc niciodată cu sufletul.

Cum ai ajuns popular?

Muncind. Am lucrat mult și oamenii au prins a vorbi despre mine și asta e cea mai bună reclamă, ceea ce bucură cel mai mult – laudele oamenilor și faptul ca ei te recomandă altor persoane, e minunat.

Când vin la Telenești și merg pe drum oamenii se salută cu mine, nu știu de unde mă cunosc și dacă de bine, totuși fac flori la Lisabona, dar se salută cu mine și eu sunt foarte fericit și mulțumitor.

Hai să ne întoarcem la partea cu „muncind, ai ajuns popular”.

Am început de la un simplu ajutor într-o florărie, în care am ajuns foarte întâmplător. Aveam nevoie să fac un buchet de flori, aveam flori, nu aveam ustensilele necesare. Am bătut la ușă modest am cerut permisiunea de a le folosi masa de lucru și ustensilele, ei m-au lăsat. Patroana atelierului m-a urmărit după care

Today, when you are a grown-up professional, where do you get your flowers?

I don't steal them, that's for sure. There are vendors I work with for several years now. I choose the flowers depending on the bouquet I want to make. If there are no particular requirements, I always choose seasonal flowers.

Did you have any extravagant requirements, almost unattainable?

I don't know how to convince my clients to be more reasonable and to choose seasonal flowers. You don't have to exaggerate, especially when we are talking about flowers.

Tell me about your clients. Do they have something in common?

No, they don't. But people who come to my shop know what I'm doing, and they like it. Some of them are looking for something unique, something different than my competitors offer. Sometimes I have celebrities or well-known people, and I don't recognize them, can you imagine that? I realize it just after they leave the shop. What I wanted to say is that it doesn't matter for whom I make these bouquets, as long as they like them and I enjoy what I do. This also helps me to maintain the simplicity in the final product. And my client seem to accept it easily.

Was there a bouquet that you've made and you've cannot forget it because of how special it was?

I don't attach emotionally too much to my bouquets. I make it, give it out, then I make the next one. But, I have a huge satisfaction from what I do, and the best reward for me is to see my clients' reaction. My bouquets are down-to-earth, they are not made to shock the public. My bouquets represent me, and I want to keep it this way.

But I do remember the longest night in my life when I was making floral compositions for an event. I was supposed to deliver the flowers at 9 am, and it was already 6 am, and I was ready to give up altogether. My friends, who helped me with the job, didn't have any idea how to cheer me up anymore. So, I sat on a bench and I was sitting there for 15 minutes absolutely still, and it was enough for me to be able to find a solution and the strength to finish the job. At 8.30 am, all the flowers were in the truck.

Once in a while, I just need a short break to be alone with my thoughts, to arrange them. And after that, I'm ready to do my job again. This is because of my tireless my soul.

How did you get famous?

I was working hard and people start talking about me. And this is the best advertisement the word of mouth. When I come home, to Telenești, and walk on the streets, people greet me. I don't know if they who I am or what I do in Lisbon,, but they greet me, and I'm very happy and grateful for that..



mi-a propus să o ajut în atelier. Am rămas. După aceasta a pornit o reacție în lanț și eram chemat de la un atelier la altul, până am ajuns să fiu directorul creativ în unul dintre ateliere. Acum am atelierul meu de design în Lisabona.

Despre Lisabona?

În Lisabona am căpătat libertate. Am participat la foarte multe concursuri internaționale plecând de acolo, am văzut că sunt înțeles și acceptat de oamenii de acolo, acest lucru mi-a oferit multă încredere și încredere în propriile forțe.

Locul unde te afli contează pentru munca ta?

Nu, aș face aranjamente floristice oriunde!

Mai departe unde?

Săptămâna viitoare plec în China și pentru prima dată o să reprezint Moldova la un concurs internațional de floristică. Nu sunt pregătit, dar voi merge, florile nu m-au dezamăgit încă niciodată și știu că am suficiente forțe, așa că merg în China.

Ritualul de pregătire a unei compoziții?

- Concentrare și gânduri bune.
- Adunatul florilor.
- Curățatul lor și încercatul de multe ori până la succes. Uneori un buchet este făcut din 5 încercări.

Ai ajutori?

Am prieteni, în atelierul meu sunt doar prieteni.

Îți place să primești flori?

Foarte mult, dar nu le primesc atât de des. Și când asta se întâmplă mă emoționez foarte tare. Și crede-mă tare îmi place să dăruiesc flori prietenilor. Situația clasică din desenul animat Winnie de Pluș versiunea sovietică, atunci când Winnie îi dă flori purcelușului și îi zice că i le dă: „pur și simplu, așa?” și purcelușul mirat întrebă: „cum, pur și simplu?”, asta e despre mine.

Urmează o întrebare banală: florile preferate?

Cele cu miros.

La ce visezi?

La o grădină cu flori, a mea, pe care să o îngrijesc eu. ✍

Text
Anastasia Taburceanu



Let's go back the part about "becoming famous by hardworking."

I started as a simple assistant in a flower shop where I've got accidentally. I needed a bouquet, I had the flowers, but didn't have the necessary equipment. I knocked to the door and asked for permission to use their working table and utensils, and they allowed me in. The owner of the shop watched me, and then she asked if I would like to help her.. I stayed. After that, things just happen,. I had proposals from one shop to another, until I became the creative director in one of them.. Now I have my own design studio in Lisbon.

And why in Lisbon?

I found my freedom in Lisbon. I participated in a lot of international competitions, and I realized that people accept and understand me. This is what gave me confidence and a lot of self-trust.

Is it important to be in a certain place to do your job?

Not really, I can do the floral design wherever!

Where is your next destination?

Next week I go to China and I will represent Moldova for the first time at an international florists' competition. I'm not ready but will go anyway. Flowers never let me down, and I know I have a lot of strength to do it, so I am going to China.

What are the steps in preparing a floral arrangement?

- Concentration and positive thinking
- Choosing the flowers
- Preparing the flowers and trying for several times, until the perfection. Sometimes, I make 5 attempts before the bouquet is good enough.

Does anybody help you?

I have friends, there only friends in my shop.

Do you like to receive flowers?

Yes, a lot, but unfortunately, this happens very rarely. But when it does, I am very excited. And trust me, I love to give flowers to my friends. It usually happens like in the "Winnie the pooh" cartoon, when Winnie is giving flowers to his friend, the little pig, with no reason. And the pig is astonished to receive something without any occasion. This is my story.

The next question is very trivial: what are your favorite flowers?

Those with fragrance.

What are your dreams now?

I dream to have my own garden of flowers, to take care of. ✍



Cu BiP suni acasă la tarif național

Acum și spre orice număr din Moldova!

BiP este o aplicație mobilă de nouă generație, cu ajutorul căreia toți abonații Moldcell beneficiază de:

Apeluri către orice număr

din Moldova la tarif național, de oriunde în lume;

Content interactiv

meteo, traducător, jocuri, canal Descoperă și canal Moldcell dedicat;

1 GB bonus lunar

pentru comunicare prin BiP oriunde în Moldova;



Detalii pe www.moldcell.md

Toate acestea sunt disponibile chiar la instalare: pe orice număr Moldcell, cu sau fără contract, cu posibilitatea de utilizare fără cartelă SIM după autentificare în aplicație.





Text
Alina Arefiev



Evenimente care nu trebuie ratate toamna aceasta

WHICH EVENTS YOU SHOULD NOT MISS THIS FALL

„Toamna se numără bobocii” este un proverb valabil și pentru evenimentele organizate în lunile septembrie și octombrie în Europa. Sunt multe festivaluri dedicate roadei, iar bucatele și băuturile tradiționale dau tonul petrecerilor. Multe dintre acestea au în spate o istorie de zeci sau chiar sute de ani și adună vizitatori de pe toate continentele. Nu lipsesc nici evenimentele sportive sau cele culturale.

Like someone once said, soul does not live by bread alone, and this statement is about all the events organized in Europe in September and October. There are a lot of harvest festivals, and the dishes and traditional drinks play the central role there. Some of these festivals have decades and even hundreds of years of history behind and gather visitors from all the continents. There are also a lot of cultural and sports events.

Regata Storica

VENICE, 1ST OF SEPTEMBER

Regata Storica este un eveniment care combină perfect sportul cu istoria. Este organizat în fiecare an, în prima duminică din septembrie. Festivalul readuce pe canalele venețiene atmosfera secolului al XVI-lea. Totul începe cu o procesiune impresionantă de ambarcațiuni decorate ca pe vremuri. Zeci de gondole, mas-carete, pupparini și alte tipuri de bărci sunt vâslite pe Marele Canal. În fruntea acestora este celebra ”bucintoro”, barca de ceremonii a dogilor, un simbol al Veneției. Mii de oameni admiră ceremonia de pe platforme plutitoare amenajate cu ocazia evenimentului sau de pe malurile canalului. La final, procesiunea este urmată de patru regate. În cadrul festivalului sunt organizate și șapte curse de vâslit. **Air Moldova zboară spre Veneția în fiecare zi de luni, joi și sâmbătă.**

Regata Storica is an event, which combines sports and history perfectly. It is a yearly event, organized on the first Sunday of September. It brings back the atmosphere of the XVI century to Venice channels. Everything starts with the impressive parade of the boats decorated as before. Dozens of gondolas, masks, pupparini and other types of ships are rowed on the Grand Canal. In front of them is the famous "bucintoro," the boat of ceremonies of the doges, a symbol of Venice. Thousands of tourists admire this ceremony from the floating platform decorated for the celebration or enjoy the event standing on the channel banks. Four regattas follow the ceremonial procession. Seven rowing races are also organized within the festival. **Air Moldova flies to Venice every Monday, Thursday and Saturday.**



Classico Wine Festival

GREVE IN CHIANTI, TUSCANY, 5-8TH SEPTEMBER

Evenimentul este organizat într-o regiune cu o bogată istorie a vinificației, care numără deja peste 2000 de ani. Orașul Greve in Chianti se află în Toscana, între Florența și Siena. Festivalul durează patru zile și include degustări de vin, concerte și petreceri în aer liber. Totul începe într-o seară de joi, cu muzică bună, în Piazza Matteotti. Chiar dacă vinul este regele evenimentului, este o ocazie bună de a gusta diferite feluri de brânză, șuncă și ulei de măsline. Festivalul se încheie cu o paradă și ceremonia de premiere a participanților. **În Greve in Chianti poți ajunge luând avionul spre Bologna, iar de aici poți ajunge în localitate cu transportul în comun.**

The event is organized in the region with a rich winemaking history, counting over 2000 years. The city of Greve in Chianti is situated in the Toscana region, between Florence and Siena. The festival goes for four days during which different wine tastings, concerts, and open-air celebrations are organized. Everything starts on Thursday evening with wonderful music played at the Piazza Matteotti. Although the wine is the king of this event, you can also taste different types of cheese, prosciutto, and olive oil. The award ceremony and a parade finalize the celebration. **Greve in Chianti you can reach by plane to Bologna, and from here you can reach the town by public transport.**

Harvest Festival

POBOLEDA, TARRAGONA, 8-11 SEPTEMBER

Acest eveniment este dedicat în mare parte strugurilor. Este organizat într-un mic orășel din Catalonia, Spania, în provincia Tarragona. Poboleda se află la o distanță de aproximativ 140 de kilometri de Barcelona, ceea ce înseamnă mai puțin de două ore de drum cu mașina sau trenul. În cadrul festivalului, cei mai matinali vizitatori au ocazia să participe la culesul strugurilor, care ulterior sunt striviți așa ca pe vremuri în cadrul unei ceremonii. **În Poboleda poți ajunge cu avionul de pe cursa Chișinău-Barcelona, iar de acolo, cu transportul în comun.**

This event is mostly dedicated to grapes. It is organized in a small town in Catalonia, Spain, in the province of Tarragona. Poboleda is approximately 140 kilometers from Barcelona, which means less than two hours by car or train. If you come to the festival in the morning, you have the opportunity to participate in the grape harvest, and to crush the collected grapes later during a ceremony. **In Poboleda you can get by plane from Chisinau to Barcelona and from there by public transport.**



London Design Festival

LONDON, 14-22 SEPTEMBER

Timp de nouă zile, în cadrul Festivalului de Design din Londra, sunt organizate sute de evenimente, care demonstrează locul de frunte al capitalei britanice în domeniul designului mondial. În cadrul acestuia se adună oameni creativi din toate colțurile lumii, care vin să-și expună lucrările, să acumuleze experiență sau să se inspire pentru viitoarele proiecte. Victoria and Albert Museum este locul în care au loc cele mai importante expoziții, care atrag până la 50 de mii de vizitatori anual. **Air Moldova zboară la Londra în fiecare zi a săptămânii, cu excepția zilei de luni.**

For nine days, at the London Design Festival, hundreds of events are organized, demonstrating the leading position of the British capital in the field of world design. The event brings together creative people from all over the world, who come to showcase their work, gain experience, or get inspired for future projects. The Victoria and Albert Museum is where the most important exhibitions take place, attracting up to 50 thousand visitors annually. **Air Moldova flies to London every day of the week, except Monday.**

Oktoberfest

MUNICH, 21 SEPTEMBER-6 OCTOBER

O nuntă regală s-a transformat în cel mai faimos festival al berii din lume. În 1810, pe 12 octombrie, prințul bavarez Ludwig s-a însurat cu prințesa Therese, iar sărbătoarea a durat cinci zile. Acesta este evenimentul care a dat startul organizării Oktoberfest-ului de astăzi. În fiecare an, timp de peste două săptămâni, mii de oameni se adună zilnic pentru a se bucura de bere și cârnăciori bavarezi. Totul începe la semnalul primarului de Munchen, care dă cep primului butoi. Nu există o taxă de intrare, iar celebra băutură germană curge gârlă. Ar putea fi nevoie să stați minute bune la coadă pentru a prinde un loc la masă, așa că mai bine faceți o rezervare din timp la cortul fabricii preferate de bere. Evenimentul este organizat într-o piață aflată foarte aproape de Gara Centrală din Munchen. Berea este servită în halbe de 1 litru, iar prețurile vor fi între 10,80 și 11,80 euro anul acesta. Sunt așteptați în jur de șase milioane de vizitatori. **Pentru a ajunge în Munich poți opta pentru cursele spre Frankfurt sau Geneva, iar de acolo ajungi la destinație cu trenul.**

A royal wedding has transformed into the most famous beer festival in the world. On the 12th of October, 1810 Bavarian Prince Ludwig married Princess Therese, and the celebration lasted five days. This was the event which gave start today's Oktoberfest festival. Every year, for two weeks, thousands of people come to celebrate beer and bavarian sausages. Everything starts with a signal of Munich Mayor who kicks the first barrel. The entrance is free of charge, and the famous German drink is stream flowing. There can be lines to get a place by the table, so it is better to make a reservation beforehand at your favorite beer-producing company's court. The event is organized on the square very close to the Munich Central Station. The beer is served in 1 liters glasses, and the price starts from 10,80 and 11,80 euro this year. Around six million visitors are expected. **To get to Munich you can opt for flights to Frankfurt or Geneva, and from there you get to your destination by train.**



Festes de la Mercè

BARCELONA, 21-24 SEPTEMBER

Sfârșitul lunii septembrie este o nebunie pentru Barcelona. Capitala Cataloniei este pentru câteva zile gazda unei petreceri feerice. La Mercè a fost organizat pentru prima oară în 1902, marcând sfârșitul verii. Una dintre atracțiile festivalului este Correfoc, un adevărat spectacol pirotehnic. Imediat cum apune soarele, pe Via Laietana își fac apariția "diavolii", care se joacă la propriu cu focul. Tot în cadrul Festes de la Mercè, mii de oameni se adună în Plaça de Jaume pentru a admira temerarii care se aventurează în construcția turnurilor umane. Un alt eveniment captivant este Parada Giganților, în cadrul căreia pe străzi defilează figurine imense ale diferitor personalități. **Air Moldova zboară la Barcelona în fiecare marți și joi.**

End of September is a crazy time for Barcelona. The Catalan capital hosts these days an enchanting celebration. For the first time, La Mercè was organized back in 1902 and was dedicated to the end of summer. One of the festival's attractions is Correfoc, real fireworks, and pyrotechnic show. As soon as the sun sets, the "devils" who play with fire appear on Via Laietana. Also at the Festes de la Mercè, thousands of people gather in Plaça de Jaume to admire the dares that venture into the construction of human towers. Another captivating event is the Parade of the Giants, where huge figures of different personalities scroll through the streets. **Air Moldova flies to Barcelona every Tuesday and Thursday.**

Concurs de Castells

TARRAGONA, 5-6 OCTOBER

Este un eveniment unic în lume, care îți taie respirația. Mii de oameni se adună în cadrul unei competiții pentru a ridica cel mai înalt turn uman. Este greu de privit pentru cei slabi de fire, pentru că participanții trebuie să dea dovadă de precizie și echilibru greu de imaginat. În vârful acestor piramide sunt puși cei mai mici temerari, unii având doar câte 5 ani. Peste 6000 de spectatori urmăresc cu suflul la gură cele 32 de echipe de participanți. Cea mai dificilă sarcină este dezasmblarea turnului, când unitatea și echilibrul echipei sunt puse la grea încercare. Tradiția datează din secolul al XVIII-lea și este o mare mândrie pentru catalani. Tarragona se află la o distanță de aproximativ 70 de kilometri de aeroportul El Prat din Barcelona. **În Taragona poți ajunge cu avionul de pe cursa Chișinău-Barcelona, iar de acolo, poți opta pentru tren.**

It is a unique event in the world, which takes your breath away. Thousands of people gather in a competition to raise the highest human tower. It is difficult to see for the weak ones because the participants have to show precision and balance, which is beyond imagination. At the top of these pyramids are the smallest participants, some only 5 years old. Over 6,000 spectators watch the 32 teams of participants breathless. The most challenging task is to disassemble the tower when the unit and the balance of the group are put to the test. The tradition dates from the eighteenth century and is a great pride for Catalans. Tarragona is approximately 70 kilometers from Barcelona's El Prat Airport. **In Tarragona you can get by plane from Chisinau to Barcelona, and from there you can opt for the train.**



Frankfurt Book Fair

FRANKFURT, 16-20 OCTOBER

Buchmesse este unul dintre cele mai importante târguri de carte din lume. În cadrul expoziției sunt peste 7300 de edituri, iar numărul vizitatorilor se apropie de 300 de mii. Este un adevărat paradis al amatorilor de lectură, pentru că sunt prezentate cele mai noi titluri din diverse domenii și sunt scoase la vânzare cărți pentru toate vârstele și gusturile. Este considerat cel mai important eveniment de acest fel din lume. Biletul de intrare costă 22 de euro. **Air Moldova zboară la Frankfurt în fiecare luni, miercuri, vineri, sâmbătă și duminică.**

Buchmesse is one of the most important book fairs in the world. 7300 publishers take part, and almost 300 000 people visit the fair every year. It is a real paradise for a book lover because the newest titles from different styles are presented and books for every age and taste are being sold. It is considered the most important event of this kind in the whole world. The entrance fee is 22 euro. **Air Moldova flies to Frankfurt every Monday, Wednesday, Friday, Saturday and Sunday.**



Credite pentru

Afaceri

Credite pentru

Locuințe



☎ 022 87 1111

primecapital.md

 primecapital




Moldova Wine Tour & Tasting

Castel Mimi – un complex turistic unic, din localitatea Bulboaca, raionul Anenii Noi, la doar jumătate de oră de Aeroportul Internațional Chișinău, considerat a fi Cartea de vizită a Moldovei.

Castel Mimi - a unique tourist complex, located in Bulboaca village, Anenii Noi district, at only half an hour from the International Chisinau Airport, considered the Guest Card of Moldova.

Anual turiști din întreaga lume clasifică primul chateau din țară drept fiind cartea de vizită a Republicii Moldova, fiind delectați cu povești captivante și vinuri premiate la concursuri internaționale, produse din soiuri locale precum Feteasca Alba și Feteasca Neagră sau în stilul cupajelor bordoleze de excepție. Totul asortat cu delicii locale și bucate moldovenești de excepție.

Yearly, the first chateau of Moldova is admired by tens of thousands guests that consider it the Guest Card of Moldova. People get entertained with captivating stories and internationally awarded wines: indigenous varieties like Feteasca Alba or Feteasca Neagra, and exceptional Bordeaux style blends. Everything assorted with local delicacies and fine Moldova dishes.

Zilnic puteți participa la Tururi ghidate, pentru a descoperi un capitol important din istoria vinificației basarabene. În răcoarea revigorantă a pivnițelor istorice, povestea Castelului Mimi prinde viață prin prisma unicei mese de proiecții din Moldova.

Daily you can participate at guided tours, during which you can discover an important chapter of Moldovan winemaking history. In the invigorating coolness of the historical cellars, the story of Castel MIMI awakens on a smart projection table, one of its kind in Moldova.



Momentul culminant al tururilor constituie degustarea vinurilor marca Castel Mimi. Veți însuși regulile degustării și înțelege unicitatea organoleptică a vinurilor IGP Codru.

The culminating point of the tour is the winetasting, where you will learn essential rules to appreciate and understand the organoleptic uniqueness of Codru PGI wines.

În plus energetica plăcută și priveliștele senzaționale vă vor fermeca. Vă recomandăm să vizitați castelul pe înserate pentru a face fotografii spectaculoase.

The pleasant energy and sensational sights will fascinate you. We highly recommend to visit the chateau during the evening to make some spectacular photos.

Deseori Castel Mimi este gazda diferitelor spectacole cu tematică vinicolă. Fiind în ajunul celui mai important eveniment vinicol al anului, Castel MIMI vă invită să petreceți Ziua Națională a Vinului în incinta cramei istorice care figurează în Top 15 al celor mai frumoase vinării din lume.

Frequently Castel MIMI hosts wine thematic performances. As we are in the eve of the most important wine event of the year, Castel MIMI invites you to pass the National Wine Day within the domains of the only Moldovan winery to be listed among World's Top 15 most beautiful architectural masterpieces of the winemaking world.



+373 6200 1893

castelmimiwinery

www.castelmimi.md

DESCOPERĂ CAPITALA MOLDOVEI ÎMPREUNĂ CU FREE TOUR CHIȘINĂU

Discover Chișinău



DISCOVER MOLDOVAN CAPITAL CITY TOGETHER WITH FREE TOUR CHIȘINĂU

Text
Elena Baranov



Dacă ajungi în Chișinău și nu știi încotro să mergi, atunci varianta perfectă este să apelezi la un ghid care te poate ajuta. La Free Tour Chișinău găsești oamenii care nu-ți numără banii din buzunar și îți arată nu doar drumul spre cele mai reprezentative locații din Capitală, dar îți și povestesc despre cele mai importante momente istorice ce s-au întâmplat în Republica Moldova, în scurta sa existență ca stat independent.

Dacă perindările tale prin lume nu sunt complete fără vreo conexiune cu oamenii și poveștile locale, atunci e bine să știi că Free Tour Chișinău e pentru tine. Fie că vii împreună cu un grup de prieteni sau de unul singur, vei avea parte de un ghid care te va plimba prin oraș, îți va povesti mai multe legende urbane și secrete pe care nu le vei găsi în ghidurile turistice ordinare.

Pornind ca un ONG în 2016, Free Tour Chișinău și-a stabilit scopul principal să le ofere turiștilor posibilitatea să descopere interesant și atractiv locurile în care s-a scris istorie, dar și obiecte de o importanță semnificativă pentru oraș. În prezent, proiectul este coordonat de Irina Iacoban – o tânără ambițioasă și pasionată de tot ce înseamnă istorie și cultură.

Primul pas pe care l-a făcut a fost preluarea activității de pe pagina de Facebook a comunității, unde a găsit o mulțime de mesaje.

Primele tururi au fost mai complicate, și asta pentru că Irina nu era acomodată cu acest gen de activitate.

Astfel, cu pași mici, dar siguri, tânăra a reușit să se adapteze programului, a acumulat experiența necesară și așa de doi ani de zile își petrece serile de după job și weekendurile alături de turiști, povestindu-le istoria orașului Chișinău.

Irina spune că primește o plăcere enormă atunci când cunoaște alți oameni, alte culturi și totodată, când poate transmite cunoștințele despre istoria și cultura țării noastre persoanelor din străinătate. Reușește să lege prietenii cu turiștii care ajung la Chișinău, iar cel mai motivant lucru din toată această activitate este comunicarea, schimbul de idei și experiențe pe care o poate face cu oameni originari din toate colțurile lumii, la ea acasă, în Moldova.

Probabil vă întrebați de ce gratuit și ce au de câștigat ghizii din această activitate? Totul este simplu: Free Tour Chișinău activează după exemple internaționale, ceea ce înseamnă că unica plată care se lasă ghizilor sunt bașchișurile. Prin urmare, ghidul se va strădui să organizeze un tur cât mai interesant și interactiv pentru ca la sfârșit să-l plătești după merite.

Tururile sunt făcute personal de către ghizii care conduc turiștii. Astfel, dacă vei alege să mergi de două ori la Free Tour Chișinău, dar vei descoperi orașul din prisma a doi ghizi diferiți, iar probabilitatea că traseul turului va fi diferit este foarte mare.



If you arrive in Chisinau and you have no any idea about where to go, there is a perfect option: find a helping guide. There are people at Free Tour Chisinau who do not count money in your wallet and can show you not only the most representative locations of our city but also can tell you interesting facts about Moldovan history before and during its existence as an independent state.

When you're traveling, it is essential to meet local people and to discover the authentic stories from the first hands, so Free Tour Chisinau is perfect for you. Whether you travel with a group of friends or alone, there is a guide who will accompany you through the city, and let you into all the city's legends and secrets which you wouldn't find out at an ordinary excursion.

The Free Tour Chisinau was founded as an NGO back in 2016 aiming to organize engaging and exciting tours for incoming tourists. Today, Irina Iacoban, an ambitious young lady, is managing the project, and she is passionate about everything connected to history and culture.

At first, it was more complicated for Irina, she didn't know all the details about the activity, and it was a real challenge.

But with small, but firm steps, Irina has managed to adapt the tour program, gained the necessary experience, and during the last two years, her evenings and weekends are busy with foreign tourists and stories about Chisinau.

Irina says that the most enjoyable part of this unusual occupation for a young woman is when she meets people from different cultures and countries and share with them her knowledge about Moldova history. Sometimes, she connects local friends with the tourists who come to Chisinau, but the most rewarding for her is communication, ideas, and experiences exchange.

You're wondering why these tours are free of charge, and what do the guides get from this activity? Everything is very simple: Free Tour Chisinau repeats the model of international organizations of the same kind, which means that the only payment tourists make are tips. So, every guide is interested in organizing his tour in the most attractive, engaging, and exciting manner, because he/she knows that the reward equals the merits.

Every guide prepares his tour program. That's why if you choose to take a tour twice, you can discover the city from two different points of view, and even the route will differ one from another.

Usually, tours are organized on demand. On weekdays, the tours take place in the afternoon and evening, and during the weekend, guides are available "from dawn till dusk." The touring group can consist of 1 up to 15 people.



De obicei, tururile sunt organizate la cerința turiștilor. De luni și până vineri excursiile prin Chișinău se fac în a doua parte a zilei, iar în weekend ghizii sunt disponibili pentru întreg parcursul zilei. La tur pot participa de la o persoană și până la 15.

Ghizii de la Free Tour Chișinău au un traseu clasic: Monumentul lui Ștefan cel Mare, Teatrul Național de Operă și Balet, Cinematograful Emil Loteanu, Președinția Republicii Moldova, Parlamentul, Parcul „Ștefan cel Mare”, Cafeneaua „Guguță”, Muzeul Național de Istorie a Moldovei, Muzeul Național de Artă a Moldovei, Biblioteca Națională, două biserici ridicate de Alexandru Bernardazzi, Sala cu Orgă, Primăria, Piața Marii Adunări Naționale.

Pe lângă traseul clasic, ghizii fac excepții și chiar adaptează turul după cerințele vizitatorilor. De exemplu, dacă ești pasionat de artă stradală, atunci poți merge pe un traseu unde vei descoperi acest tip de artă din Chișinău.

O excursie durează de la o oră și jumătate până la trei ore, în funcție de pasul plimbării.

Ghizii povestesc în două limbi: engleză și română. Dacă ai nevoie să ajungi într-un anumit punct al țării, vei primi toate coordonatele necesare. Ghizii au elaborat o listă de locații reprezentative și locuri unde poți mânca bine sau unde poți gusta vinuri și bere specifice țării noastre. Aceste recomandări vin ca un bonus pentru turiștii care aleg să facă o excursie cu Free Tour Chișinău.

Varietatea de turiști care apelează la Free Tour Chișinău este foarte mare. Cei mai mulți vin din Germania, Spania, Marea Britanie, SUA și Italia. Totuși prin lista turiștilor se găsesc și persoane din țări mult mai îndepărtate de Moldova, cum ar fi: Uruguay, India, Vanuatu, Peru, Iordania, Malaezia sau Australia.

Așadar, ce trebuie să faci mai întâi de toate atunci când ajungi la Chișinău? Neapărat un tur prin oraș. Din experiența ghizilor, turiștii care lasă excursia pentru ultima zi nu reușesc să descopere toate locurile interesante din Capitală. Totodată, te alegi cu sfaturi privind cele mai bune locuri în care să mănânci sau să te distrezi, reduceri pentru anumite restaurante sau activități care îți pot colora vacanța.

Pentru a face o programare este suficient să accesezi pagina de Facebook: Free Tour Chișinău și să le trimiți un mesaj. Totodată, dacă accesezi site-ul freetour.com, poți găsi redirectionări la această comunitate. ✍

The route of the Free Tour Chisinau is a classic one: Steven the Great monument, National Opera house, Emil Loteanu cinema, residency of the President of the Republic of Moldova, Parliament building, “Steven the Great” park, “Gugutsa” café, the National Moldovan history museum, two churches built by Alexander Bernardazzi, Organ Hall, City Hall, the Great National Assembly square.

Besides these classical destinations, the guides can adapt the route upon the request of the tourists. For example, if you’re passionate about street art, ask the guides to show you this type of art in Chisinau.

The duration of the tour is from one to three hours, depending on the walking pace.

Guides speak two languages: English and Romanian. And in case you have to travel to any other part of the country, they will provide you with all the necessary directions. The guides have also designed a list of representative restaurants and café where you can taste the delicious traditional dishes or make acquaintance with famous Moldovan wines or beer. These recommendations are a bonus to the tourists who choose a fascinating walking tour with Free Tour Chisinau.

Guests from all over the world visit our country and take the Chisinau free tours. The majority come from Germany, Spain, Great Britain, USA, and Italy. But there were also visitors from far more exotic countries for Moldova: Uruguay, Peru, Jordan, Malaysia, and Australia.

So, what should you do first upon arriving in Chisinau? Of course, a city tour! The guides already know from their experience that the tourists who postpone the city tour to the last day of their stay are often failing to discover all the interesting places of our capital city. So, don’t skip this unique opportunity to receive valuable tips on the best places to eat or have fun, discounts for certain restaurants or activities that can color your vacation.

To make a reservation of a tour, just visit the Facebook page: Free Tour Chisinau and send a message. Or enter the website freetour.com, and become a part of this beautiful community. ✍



Zcafé
RESTAURANT

Let`s meet and eat at

Zcafé
RESTAURANT

RSVP 37360077997 31 AUGUST 1989, 103

MOLDOVA, CHISINAU



Text
Anna Smolnițchi



Secretele brutăriei Nataliei Matiescu

„Ca să pornești o brutărie, trebuie să fii nebun”

**NATALIE MATIESCU'S BAKERY SECRETS
"YOU HAVE TO BE CRAZY TO START A BAKERY"**

Scandaloasă. Așa își numește Natalia pâinea, zâmbind, după toate discuțiile pe care le-a stârnit de când își vinde produsul la Piața EcoLocal din Chișinău – o piață de produse alimentare ecologice și artisanale, care se organizează în scuarul centrului de afaceri Kentford, în fiecare sâmbătă. Cel mai „motolot” subiect legat de pâinea pe care o coace Natalia este prețul.

„De ce este pâinea semnată „Iarba Noastră” atât de scumpă?”, se întreabă oamenii.

Pentru unii cumpărători etajera cu pâinile Nataliei este ca un muzeu. Vin, se uită, aud prețul, înghit în sec și merg mai departe. Dacă sunt îndrăzneți, adresează întrebarea cu voce tare: „De ce este pâinea asta atât de scumpă?” Un kilogram de borodinski, preferata multor moldoveni, costă 130 lei. Un baguette e 50 de lei. Salariul mediu pe economie în Republica Moldova, prognozat pentru anul 2019, este de 6975 de lei. Fără îndoială, nu oricine își poate permite o pâine coaptă de Natalia Matiescu. Cu atât și curiozitatea e mai mare: ce face brutăreasa cu aluatul, de are „tupeu” să ceară zeci de lei pentru o bucată de pâine? O fi presărat aur?

După răspunsuri am mers la mica ei brutărie, deschisă într-un garaj, din donațiile adunate prin crowdfunding cu ajutorul admiratorilor ei pofticioși. Am ales și ziua potrivită! Ziua de vineri, când brutărița intră pe la 4 în brutărie ca să coacă ziua întreagă, până seara târziu, căci sâmbătă e piața EcoLocal – singurul loc în care Natalia își vinde pâinea. Forfotă mare în brutărie. Malaxorul frământă aluatul, brutăreasa și ajutorul ei aranjează aluatul în niște forme, îl răstoarnă de zeci de ori de pe o parte pe alta, fug la cuptor să scoată pâinea, revin ca să mai adauge sare în nu știu care aluat. E grabă. Se lucrează repede. Intră un domn durdului pe ușă.

- Bună ziua. Aici se vinde pâine? Noi lucrăm aici și ni s-a spus că este pâine ceva.
- Da, noi de fapt coacem pentru piața de mâine, dar de care doriți? Albă?
- Da, albă. Dați să gustăm, am înțeles că e fără drojdie, fără... Dați să vedem ce minune e.
- E cu fermentare îndelungată. Aluatul l-am făcut ieri, iar azi am copt.
- Dar ce anume? Ce...Ce are...?
- Maia, asta e „kvaskă” în rusă.
- Aham...
- Atunci când fermentarea este îndelungată, pâinea reușește să acumuleze arome, gust și e ușor asimilabilă.
- Și se vinde ea, așa de scumpă? (pâinea pe care a ales-o l-a costat 60 de lei)
- E rând mare.

Outrageous. This is how Natalia smiling, names her bread after all the discussions she had with the visitors of EcoLocal Market in Chisinau – a market for eco-friendly and hand-made products, that take place every Saturday in front of the Kentford business center. The most disputed question during these discussions regarding Natalia's bread is the price.

“Why the bread branded with “Iarba Noastră” is so expensive?” people ask.

For some visitors, the stand with Natalia's bread is similar to a museum. They come, look, ask the price, swallow, and go further. If they're courageous enough, they ask loudly: “Why is this bread so expensive?” One kilogram of the Borodinskiy bread, a lot of Moldovans love, costs 130MDL. A baguette – 50 MDL. The average wage in Republic of Moldova forecasted for 2019 is 6975 MDL. No doubt, Natalia Matiescu's bread is not for everybody to afford. And that's why there are a lot of questions: what does the baker do to the dough that it's so expensive? Is it sprinkled with gold?!

After I got all the answers, I went to her little bakery situated in a garage, sponsored by crowdfunding donations of Natalia's supporters. And I've picked up the right day! It was Friday when Natalia starts working from 4 a.m. and bakes all day long, until late in the evening, because the next day she must go to the EcoLocal Market – the only place where Natalia sells her bread. There was a lot of fuzz in the bakery. The mixer kneads the dough, the baker and her assistant arrange the dough in some shapes, overturn it dozens of times from one side to the other, run to the oven to remove the bread, come back to add salt in I do not know what kind of dough. It's hectic... They work very quickly. In the meantime a plumpy man enters the door.

- Hello. Is this the place where I can buy bread? I work nearby and I heard that there is a bakery somewhere near.
- Yes, we are baking now for tomorrow's market. What kind of bread would you like to buy? White?
- Yes, white. Can I taste it? I've heard it is made without yeast. Let's see what a miracle it is.
- We use a prolonged fermentation. The dough was made yesterday, and today I am baking.
- And what exactly is there? What... What are the ingredients?
- Maia, or “kvaska” in Russian.
- Aham...
- After a prolonged fermentation, the bread accumulates all the flavors, the tastes, and it becomes very easy to digest.
- And is it selling well, being so expensive? (a price for the bread he bought was 60 MDL)
- People wait in a queue every time.



Acest dialog nu e ficțiune, l-am redat exact în felul în care a răsunat în brutărie, cu punctele de suspensie (a se citi suspin) care au intervenit. O asemenea conversație a devenit o chestiune obișnuită, în același timp obositoare pentru Natalia. Uneori, o face să lase mâinile în jos, dar numai până scoate următoarea pâine din cuptor. Explicațiile ei despre beneficiile pâinii coapte din aluat cu maia sună și la Piața EcoLocal, unde se formează o coadă imensă la teigheaua „Iarba Noastră”. Recordul – un rând de vreo 15 metri. Curioșii, dar și clienții fideli, stau câteodată câteva ore la coadă, ca să meargă acasă cu pâinea preferată. Germană, kita mixtă, kita integrală, kita albă, spicușor, borodinski, zemgaliskii, gluten free, pumpernickel, baguette, crăpăcioasă. Asta coace Natalia Matiescu, iar cea mai scumpă e pâinea fără gluten, jumătatea de kilogram costă 75 de lei.

„Dar sigur că e scumpă, tare scumpă, nici eu nu pot să îmi permit o asemenea pâine, de asta și am început să o fac. Eu, dacă nu îmi pot permite un lucru, încep să îl fac singură. Așa s-a întâmplat și cu ceaiurile din plante, eu culeg florile, le usuc, fac ceaiul (de aici și vine denumirea „Iarba Noastră”). Pâinea pe care o coc este atât de scumpă deoarece conține munca mea de o săptămână, iar Piața EcoLocal este singurul loc în care o vând. Atât. Este unica mea sursă de venit. Procesul de coacere durează o săptămână, în plus eu ofer pâine artizanală, foarte diferită de cea industrială. Pâinea artizanală e creată de un maestru, un om care e foarte priceput la ceea ce face. Nu mi-am dorit să fac pâine de masă, iar asta costă. Investesc multă energie, timp, muncă, emoții. Vreau să mă ocup eu de fiecare detaliu, căci dacă ar face altcineva asta ... gustul ar fi altul și am pierde din calitate. Oamenii

care încearcă să coacă pâine acasă, ajung să aprecieze tot ce fac eu, căci ei înțeleg cât de complicat este procesul. Cunosc foarte mulți brutari artizani care au închis afacerea, tocmai pentru că e greu să concurezi cu pâinea industrială, vândută la un preț mic. Există însă și o explicație de ce afișează aceste prețuri. Materia primă e de proastă calitate, se pun tot felul de aditivi ca să arate bine și să reziste în timp. Să revin însă la pâinea mea. Fiți siguri, nu mă îmbogățesc eu pe seama cuiva, mai ales că nu produc în cantități mari. Nu am cum. Brutăria e o sursă de venit pentru un trai decent. Asta e. Încă un detaliu – materia primă e costisitoare. Eu folosesc doar făină din grâu certificat ecologic, de trei ori mai scumpă decât simplă, albă. O cumpăr de la Mihai Gașper, care cultivă grâu și secară ecologice mai bine de 50 de ani. O să vă mai spun că toate pâinile din secară fermentează mai mult de 30 de ore. Începem pregătirea aluatului miercuri dimineață, iar vineri seara coacem. De ce coacem doar vineri? Nu pentru că vreau să mă laud că am copt toată noaptea și sunt chinuită, astfel să dau valoare produsului pe care îl fac, ci pentru că îmi doresc din toată inima ca oamenii să își primească pâinea în stare perfectă. Baguette trebuie să fie puhav, crocant, cu o crustă impecabilă. Pâinea Borodinski, care fermentează 30 de ore, se consumă numai după 10–12 ore de când e scoasă din cuptor. Astfel, vreau să le înmânez oamenilor în ziua de sâmbătă, la piața EcoLocal, o pâine bună. Merită banii pe care îi cer? Sunt convinsă că da. Să îți mai zic ceva, am vizitat cinci brutării din Marea Britanie. Acolo, ca să supraviețuiască, ca să nu falimenteze, brutarii fac deserturi. Cu pâinea nu faci business mare nicăieri în lume”, explică Natalia.



This dialogue was absolutely real. I wrote it exactly the way it happened in the bakery, with the suspension points (read sigh). This kind of conversations became a routine for Natalia, a pretty exhausting one. Sometimes, she even thinks about giving up, but only until the next piece of bread gets out of the oven. She gives the same explanations about the benefits of the food made with leaven instead of yeast at the EcoLocal Market where there is a massive queue at “Iarba Noastră” kiosk every time. The longest queue was approximately 15 meters. Curious ones, and also loyal customers, sometimes wait for few hours in a queue, in order to go home with their favorite bread. German, mixed kit, whole kit, white kit, spicy, borodinski, zemgaliskii, gluten-free, pumpernickel, baguette, cracky – all of them are baked by Natalia Matiescu. And the most expensive one is the gluten-free bread, which costs 75 MDL for half a kilogram.

“Of course, it is expensive, very expensive, I cannot afford to buy such an expensive bread, that’s why I’ve started to bake it. I always do so: if I cannot afford something, I start to make it myself. The same happened with herbal teas: I collect the flowers, dry them, and make tea (this is where the name “Iarba Noastră” (“Our Grass”) comes from). The bread that I make is so expensive because of the work I put in during the whole week. And the EcoLocal Market is the only place where I sell it. That’s it. This is my single source of income. It takes one week to bake the bread, and this bread differs a lot from the industrial one. The artisanal bread is made by a professional, a person who knows everything about this craftsmanship. I didn’t want to make ordinary bread, and that is the cost. I invest a lot of energy, time, work

and emotions. I take care of every detail because if someone else would do this... the taste would be different and I might lose the quality. Those who bake bread at home appreciate what I do because they understand how meticulous this process is. I know many artisanal bakers who didn’t succeed and have closed their business because it was tough to compete with the industrial bread which is very cheap. And it is cheap due to the poor quality of the raw materials and all the additives used to make the bread look good and withstand. But let’s go back to my bread. Don’t worry, I don’t get rich on someone’s back because I don’t produce large quantity. I just don’t have that possibility. This bakery is a source of income for a decent life. That’s it. And one more detail: the raw materials I use cost a lot. I use only certified organic wheat flour; three times more expensive than plain, white powder. I buy it from Mihai Gashper, who grows wheat and ryes organically for more than 50 years.

Besides that, the rye bread ferments for as long as 30 hours. We start to make the dough on Wednesday morning and we bake just on Friday. Why only on Friday? It is not because I want to boast that I have cooked all night thus overvalue the product I make, but because with all my heart I want people to receive their bread in a perfect condition. The Baguette must be puffy, crispy, with a perfect crust. The borodinsky bread, which is fermented for 30 hours, has to be eaten in the first 10–12 hours since it was removed from the oven. That’s how and why on Saturday, at the EcoLocal Market, I sell the perfect bread to the people. Is it worth it? I am sure it is. I’ll tell you more, I’ve visited five bakeries in Great Britain. And they make sweets as

Pâinea nu e magie sau talent

„E multă muncă aici. Numai eu știu câtă pâine am înăcrit, am stricat, am plâns, am zâmbit, iar prima pâine probabil nici câinii nu au mâncat-o. A trebuit să experimentez foarte mult ca să ajung la rețetele de astăzi. Am un caiet cu toate calculele și proporțiile ideale, pe care le-am obținut cu mult efort. Maiaua este vie și există o sumedenie de factori care o pot influența. Pâinea pe care o coc aici o să iasă total diferit, dacă o să o coci la tine acasă, deși urmezi aceeași rețetă. De ce se întâmplă asta? Deoarece umiditatea și temperatura camerei diferă. Dacă mai ai și o altă făină, fii sigură, o să capeți un alt gust, o altă calitate. Trebuie să fii cu ochii pe aluat tot timpul. Uite, spre exemplu data trecută, pâinea integrală mi-a ieșit turtă deși nu am schimbat nimic din rețetă, am urmat aceeași pași! Eram gata să o arunc, se întâmplase chiar înainte de târg și atunci te întreb: crezi că nu mi-ar fi mai ușor să fac pâine ca cea din comerț? Să pun drojzii, să aștept trei ore ca să crească aluatul, să setez timer-ul și temperatura la cuptor ca să fac o pâine „grăbită”, așa cum sunt toate pe care le găsiți pe rafturile din magazine? Eu NU vreau să fac asta. Învăț în permanență despre maia, citesc cărți, caut informații pe internet. Aluatul cu maia este viu, trebuie să îl simți. Ca să înțelegi, eu am maia pentru fiecare tip de pâine. La început făceam din botcal, dar am primit maia de la o prietenă din Crimeea, care m-a învățat să coc pâine din secară și m-am îndrăgostit irecuperabil de proces. De la ea am primit maia veche de 65 de ani. Am și maia de 100 de ani vechime, primită de la un brutar din Italia, dar contrar așteptărilor sau închipuirilor unora, vârsta în acest caz, nu vorbește despre nimic. Fie că ai maia de un an, fie că ai una de 120 de ani, microorganismele sunt aceleași, iar calitatea și gustul pâinii nu diferă. E special doar faptul că cineva a avut grijă de ea atâția ani, a hrănit-o de 2 ori pe zi. E frumos. Aș vrea să o pot transmite și eu copiilor mei.”

Natalia are trei copii, cel mai mare fiind plecat peste hotare la studii.

„Cei mici, gemenii, sunt interesați de coptul pâinii, căci mă vedeau mereu trebăluind prin bucătărie, ba cu moara, ba cu aluatul. Li s-a întipărit cumva această imagine și mă ajută. O să îți povestesc o istorioară interesantă. Se întâmpla acum 2-3 ani. Vin ei într-o zi la mine și îmi spun: „Mama, avem nevoie de bani”. Își doreau un set lego, iar noi pe atunci ne descurcam foarte greu cu banii. Nu-mi ajungeau nici pentru achitarea facturilor. Le-am zis că îi ajut, că o să coc pâine, iar ei să o vândă. Îți imaginezi, pâine scumpă de 100 de lei, la Piața „Aleoșina”. Am pus două lădițe și m-am ascuns. Mă ascundeam pe la colțuri căci îmi era rușine, iar lor – totuna, bani să iasă. Dar ce aromă de pâine s-a răspândit în toată piața...Trebuie să recunosc, băieții s-au pregătit foarte bine atunci de piață, au strâns verdețuri din grădină, au făcut legături și ce crezi? Au vândut totul în câteva minute, cred că erau vreo 25 de pâini în cutii. Așa i-am motivat financiar și i-am determinat să se mai implice în procesul de coacere.”

Mai tare decât să o mănânce, Nataliei îi place să picteze pe pâine. Nu în creion sau acuarelă, ci cu lama. Pâinea „larba Noastră” se deosebește de altele în primul rând prin felul în care arată. Spicușorul, râul, frunza, brăduțul...o întregă lume își face culcuș



well, in order for their business to survive and not to go bankrupt. It is impossible to make a lot of money with a bakery wherever in the world,” Natalia explains.

The bread is not some magic or talent

“It is a lot of work here. Only I know how much bread I made, broke, wept, smiled, and the first bread I’ve made probably even the dogs wouldn’t eat it. I have a notebook with all the recipes and ideal proportions, which I’ve discovered with great efforts. The leaven is alive, and there are a lot of factors that have an influence on it. The bread I bake here will come out completely different if you bake it at home, even if you follow the same recipe. Why does this happen? Because the humidity and temperature in the room differs. And if you take another type of flour, be sure that you will get another taste and quality. You have to keep an eye on the dough all the time. Look, for example, last time, the whole bread came out dry even though I didn’t change anything in the recipe, I followed the same steps! I was ready to throw it; it had happened just before the fair, and then I asked myself: Do you think it would be easier to make a commercial bread? To put the yeast, to wait three hours for the dough to grow, to set the timer and temperature in the oven to make a “rushed” bread, like the ones you find on the store shelves? No, I don’t want to do it. I am learning all the time, reading a lot of books about leaven, searching online. The dough made with leaven is alive, and you have to feel it. I have leaven for every type of bread. At first, I was baking using the traditional “botcală” (a kind of dough made from corn flour and the foam of fermenting wine), but later on I got leaven from a friend from Crimea, who taught me how to cook rye bread. I fell in love with the process. I got leaven that was 65 years old from her. I have leaven that is 100 years old from an Italian baker, but contrary to one’s expectations or imagination, the age, in this case, doesn’t say anything. Whether you have one year old leaven or 120 year old leaven, the microorganisms are the same, and the quality and taste of the bread are not any different. It’s just that someone has taken care of this leaven for so many years, fed her twice a day. It is beautiful. I wish I could pass it on to my children.”

Natalia has three children, the oldest is studying abroad.

“The little ones, the twins, are interested in baking bread, because they always saw me working in the kitchen, with the mill, or with the dough. Somehow this image has imprinted, and it helps me. I’ll tell you an interesting story. It was happening 2-3 years ago. My kids come to me one day and said: “Mom, we need some money!” They wanted a LEGO set, and at that time we didn’t have a lot of money. Actually, couldn’t even pay the bills. So, I told them that they should help me. I would bake some bread and they should sell it. Can you imagine selling expensive bread of 100 MDL at the “Alioshin” market? Anyway, I put the bread in two boxes and I hid myself. I was hiding behind the corners because I was ashamed. But they were still making money. The aroma of the bread has spread all over the market. I have to admit, the boys did a great job there, in the market. They gathered some greens from the garden, made some bouquets, and what do you think? They’ve sold everything in just a few minutes! I



pe burtica pâinii, pe care deseori, nici nu îți vine să o tai la cât de frumoasă este.

„Da, atrag multă atenție la aspectul pâinii. Îmi place să desenez pe ea și să o tai. Apropo, am avut sugestii la piață să vin cu pâinea feliată încă la brutărie, astfel încât să se epuizeze rândul mai repede. Dar nu vreau să fac asta, căci ador procesul, îmi place să trec eu cu un cuțit prin pâine și să o servesc, să îl privesc pe om în ochi, să îi văd reacția atunci când vede cum tai pâinea, când gustă din ea cât așteaptă să o cântărim și să i-o oferim. Nu știu dacă e bine sau rău, dar îmi place să mă implic la maxim în tot ce este legat de brutărie și de pâine. Uite, țintele astea din perete au fost bătute de mine (arată spre niște rafturi din brutărie, pe care își aranjează pâinile). Eu nu sunt antreprenor. Eu vreau să fac pâine artizanală, de aceea nici nu planific să mă extind, căci nu va mai fi un spațiu viu în brutărie, nu o să se simtă că lucrează un artizan, pâinea o să respire altfel. Mie nu îmi place să fac business, nu e de mine. Eu, astăzi, ajutată de Eugen, reușesc să fac 250 de pâini. E mult sau puțin, voi decideți, dar fiți siguri că fiecare pâine este coaptă în mod tradițional, ca la carte, așa cum o făceau străbunii noștri”, povestește Natalia, așezându-se în sfârșit pe scaun, lăsându-se pe speteaza scaunului de parcă își dorea să se cufunde în el ca să se odihnească. Ochii oboșiți se aprind imediat ce surprind pâinile rumene din cuptor.

„la vino și te uită, uită-te, vezi, vezi?”, mă întreabă ea, fără să mai adauge un cuvânt. Doar își admiră, zâmbind, pâinile pe care le scoate din cuptor, apoi le aranjează cu grijă pe raft și mă tot îndeamnă să gust din ele. Îmi spune să iau orice pâine îmi face cu ochiul. De altfel, dăruiește foarte multă pâine și la piața EcoLocal, de aceea, pe lângă ceea ce cumperi, te poți trezi în pungă cu o bucată la care nici nu te gândeai. Probabil de la bunica i se trage obiceiul, căci prima pâine pe care dânsa o scotea din cuptor, ajungea la primul trecător de pe ulița satului.

Pâinea preferată a brutăresei Natalia Matiescu

„Germană, cu semințe. Îmi pare cea mai gustoasă, îmi place să o servesc cu unt sau salată. Dar eu rar mănânc pâine, probabil mi-am satisfăcut pe deplin toate simțurile. Dacă o să mă întreb ce preferă majoritatea clienților, o să îți vorbesc despre Borodinski, cu acel gust dulce-acrișor, perfect ca desert (dacă pui unt sau dulceață pe el) sau ca aperitiv, dacă îl servești cu slănină sau pește. Am niște amatori de Borodinski, care cumpără câte 3 kg odată și așa de câțiva ani. Kita este neutră ca gust, o poți combina cu orice, de aceea îmi place și mie. Nu prefer pâinile cu fermentare îndelungată, arome, trebuie să știi cu ce le combini, însă eu le fac așa cum trebuie, după rețete vechi tradiționale. Of, ce să îți mai povestesc. Acum, pâinile din comerț sunt grăbite. Nimeni nu stă să se joace mult cu ele, numai eu sunt nebună. Ca să pornești o brutărie trebuie să fii nebun și nu o recomand nimănui. Nu pentru că mă tem de concurență, eu îți spun așa cum stau lucrurile. E o muncă incredibilă. Știi că la un moment dat am renunțat? Am avut o pauză de un an, în care nu m-am atins deloc de făină, credeam că am ars, că nu mai vreau să coc. Eram oboșită cronic și nu mă puteam apropia de aluat. Nu știu exact ce s-a întâmplat atunci, dar astăzi mă bucur că mi-am revenit.”

Le este infinit recunoscătoare oamenilor care au crezut în ea și au susținut-o cu donații atunci când le povestea într-un filmuleț, pe o platformă de crowdfunding, că vrea să transforme un garaj mizerabil într-o brutărie vie. Avea nevoie de 14 mii de euro pentru lucrările de reparație, pentru un cuptor de capacitate mare, un malaxor performant (a luat până la urmă două micuțe la mâna a doua, vechi de 30 de ani, dar care ar trebui să funcționeze ca ceasul încă vreo 100, speră ea). Și pentru că nu întotdeauna socoteala de acasă se potrivește cu cea

guess there was about 25 pieces of bread in the boxes. So, it was their financial motivation to be involved in the baking process.”

More than baking and eating her bread, Natalia likes to paint on bread. Not with the pencils or watercolor, but with the blade. The bread “Iarba Noastră” differs from other types of bread, first of all by the way it looks. The buckwheat, the river, the leaf, the broom... a whole world is painted on bread's tummy, and you don't even want to cut it because of how beautiful it is.

“Yes, I care a lot about how the bread looks. I like to paint on it. By the way, someone suggested I would bring to the market bread that was already cut at the bakery so that the queue would move faster. But I don't want to do it, because I like the process, I like to put the knife in the bread, to serve it, to look people in the eyes, to observe their reaction when they see how the bread is cut, how they taste it while waiting for us to weigh and pack it. I don't know if this is good or bad, but I like to be fully involved in everything related to bakery or bread. Look, these holes on the wall were made by me (pointing to some bakery shelves, where they are arranging the bread). I'm not an entrepreneur. I want to make artisan bread, so I do not plan to expand, because there will no longer be a living space in the bakery, it will not feel like a craftsman work, the bread will breathe differently. I am not into business. It's not what I'd like to do. Today, with Eugen's help, I manage to bake 250 pieces of bread. Decide for yourself if it is little or a lot, but I can assure you that every piece of bread is baked as it should be, how our ancestors used to bake a long time ago”, Natalia says, finally relaxing on the back of the chair as if she wanted to dive into it to have some rest. The tired eyes light up as soon as they catch the image of the bread coming out from the oven.

“Come here and look, look, do you see?”, she asks, without saying another word. She just smiles and admires the bread, then carefully arranges them on the shelf and urges me to taste it. She tells me to take any bread that catches my eye. She gives away

a lot of bread at the EcoLocal market. Thus, in addition to what you bought, you can find in your bag a piece of bread you never thought about. It might be a tradition taken from her grandmother, to give the first bread taken from the oven, to the first passer-by on the street in the village.

And what is the most preferred bread of Natalia Matiescu, the baker?

“The German bread, with seeds. I think it is the tastiest one. I like it with some butter and salad. But I rarely eat bread, maybe, I completely satisfied all my senses. If you ask what does the majority of clients prefer, I'd say Borodinsky bread, with its sweet-sour taste, which is perfect as a dessert (if you put butter or jam on it) or as an appetizer, or if you eat it with bacon or fish. I have a few fans of Borodinsky bread who are buying 3 kg every time, and they have been several years now. Kita has a neutral taste, you can combine it with everything, that's why I like it. I don't prefer the bread with longer fermentation with a strong aroma. You should really know how to pair it. But I do it properly, based on old traditional recipes. Oh, what else to tell you?! Now, the industrial bread is made in a hurry. Nobody can play a lot with it, I'm just crazy enough. You have to be crazy, to start a bakery, and I don't recommend it to anyone. Not because I'm afraid of competition, I tell you the way things are. It's an incredible job. Do you know that I almost gave up at one point? I've taken a break for one year and I never touched the flour during that period of time. I've thought that I burned out, and don't want to bake anymore. I was constantly tired and I wasn't able to touch the dough. I don't know what exactly happened at that time, but now I'm glad I've come back”.

She is endlessly grateful to the people who believed in her and supported her with donations when she launched the video, on a crowd-funding platform, where she was telling her dream to turn a miserable garage into a living bakery. She had to collect 14000



din târg, brutărița a reușit să adune din donații 9000 de euro, în condițiile în care numai cuptorul și malaxorul au costat-o 13 mii de euro, iar moara – 6000. La toate acestea se adaugă taxele vamale impunătoare, electricitatea costisitoare, materialele de construcție...În fine, brutăria a costat-o de trei ori mai mult decât tot ce îi arăta business planul.

„Dacă știam că așa o să se întâmple, nu mă băgam în toată povestea asta”, mărturisește brutăreasa. Împovărată de datorii, dar pasionată de coptul pâinii, Natalia li se destăinuia următorilor ei de pe Facebook:

„Ora 3:00. Cât se coace pâinea, eu vreau să înșir aici multe, multe, tare multe gânduri... Dacă mă pun pe scris mi se părlește pâinea, așa că repezior vă spun: cartea vieții mele va fi despre o pâine coaptă în casă, la o brutărie inițiată de 1000 de oameni, 0 bani și 1000 de frici. De la 1000 de regrete până la fix 1000 de ori satisfacție. Pâinea mea întruchipează 2 extremități. Nu sunt cu picioarele pe pământ, sunt în negrul pământului sau în văzduhul norilor. Sau coc, sau dorm. Sau săracă, sau bogată. Sau odihnită, sau obosită. Sau urâtă, sau frumoasă. Cum n-ai da, în cea mai urâtă situație să știți că am o pâine frumoasă, zice lumea”.

Eu, la încheiere, o să vă mai spun că după ce mănânci pâinea „larba Noastră” înțelegi că vrei să o împarți cu oamenii, cu oaspeții din casa ta. Iar aceștia, la rândul lor, pot avea încredere că sunt iubiți și apreciați de tine odată ce ai pus pe masă cel mai gustos produs din casă. În ziua în care oamenii o să cumpere pâinea „larba Noastră” fără să întrebe de ce este atât de scumpă, cred eu, se vor iubi pe ei înșiși fără rezerve. Atunci când iubești, nu numeri, nu faci socoteli complicate, savurezi ceea ce îți cere sufletul. Și tare frumoasă ar fi lumea noastră dacă noi toți am avea grijă unul de celălalt, așa cum are grijă Natalia Matiescu de pâinea ei, e ca mama care își protejează și își alintă pruncul de care este îndrăgostită până peste cap de la prima privire. De la prima atingere. ✍



euro for renovation, for a big capacity oven, for a malaxator (she finally took two small second-hand mixers, which were 30 years old, but that should run like clockwork about 100 years, she hopes).

But off course, the best-laid plans of mice and men often go astray, the bakery managed to collect 9,000 EUR from donations, given that only the oven and the mixer cost 13000 EUR, and the mill – 6000 EUR. Add the import customs duties, the expensive electricity, the construction materials... Finally, the bakery cost was three times bigger than the total figures from the business plan.

“If I knew all that, I wouldn’t even think about starting the whole story,” says the baker. Burdened with debt, but passionate about baking bread, Natalia wrote to her Facebook followers:

“It’s 3:00 a.m. While the bread is baking, I would like to share a lot, lot of thoughts here... If I will start writing them down, my bread will burn, so I’ll tell you quickly: the story of my life will be about a home baked ing bread and about a bakery initiated by 1000 people, with 0 money and 1000 fears. From 1000 of regrets to exactly 1000 hours of satisfaction. My bread embodies two extremities. I am not with my feet on the ground, I am either deep in the black soil or with my head in the clouds. Either I bake or sleep. Either I am rich or poor. Either I am tired, or rested. Either I am beautiful, or ugly. In any situation, you should know that I make the most beautiful bread, as people say”.

At the end of the day, I would like to say that after eating the “larba Noastră” bread, you want to share it with other people, with your guests. And they should be aware that they are loved and appreciated, once they have been served with the tastiest product that you have at home.

The day people will buy the “larba Noastră” bread without asking why it is so expensive, I think, they will love themselves without any hesitation. When you love someone, you don’t care about the money, you don’t count, you simply enjoy your soul’s desires. And how beautiful our world would be if we all took care of each other, as Natalia Matiescu takes care of her bread! ✍



DESCOPERĂ **VINURI. MOMENTE. EMOȚII.**

DISCOVER WINES. MOMENTS. EMOTIONS.

Chateau
VARTELY
WINE · CULTURE AND LEISURE RESORT

170/B Eliberării str., Orhei
Republic of Moldova, MD-3501
Call Center 24/7: +373 68 500 555
f /ChateauVartely
www.vartely.md

Sfaturi pentru călătorii fără griji de la ProCredit Bank

Perioada vacanței estivale se apropie de sfârșit. Cu toate acestea, oamenii își prelungesc vacanța și continuă să călătorească, în acest mod ProCredit Bank dorește să vă dea câteva recomandări simple legate de finanțele dvs., astfel încât călătoria dvs. să meargă lin și fără incidente. De exemplu, știm cu toții că atunci când călătorim în străinătate, trebuie să avem grijă de cardurile și numerarul nostru, și să selectăm cu atenție bancomatele și punctele de schimb valutar, dar următoarele sfaturi vă vor ajuta să fiți și mai pregătiți.



Sfaturi pentru călătorii fără griji de la ProCredit Bank

Perioada vacanței estivale se apropie de sfârșit. Cu toate acestea, oamenii își prelungesc vacanța și continuă să călătorească, în acest mod ProCredit Bank dorește să vă dea câteva recomandări simple legate de finanțele dvs., astfel încât călătoria dvs. să meargă lin și fără incidente. De exemplu, știm cu toții că atunci când călătorim în străinătate, trebuie să avem grijă de cardurile și numerarul nostru, și să selectăm cu atenție bancomatele și punctele de schimb valutar, dar următoarele sfaturi vă vor ajuta să fiți și mai pregătiți.

Verificați cardul bancar înainte de a merge în vacanță

Înainte de a pleca într-o călătorie, verificați data de expirare și soldul disponibil pe cardul dvs. pentru a ști exact cât puteți cheltui, iar în caz de necesitate de a efectua depuneri adiționale. De asemenea, asigurați-vă că cardul dvs. funcționează! Asigurați-vă că ați memorat codul PIN - nu îl scrieți niciodată pe card!

Preia controlul asupra fondurilor tale

Cel mai bun mod de a urmări cu atenție fondurile dvs. este să vă asigurați că aveți aplicațiile Internet Banking, Mobile Banking și SMS notificări, care presupune necesitatea conectării roaming-ului la telefonului. Acest lucru va permite să urmăriți toate operațiunile din contul dvs. în timp real. Acest serviciu este util și în cazul în care cardul dvs. a fost furat - veți putea vedea orice încercare neautorizată de a utiliza cardul și-l bloca prin aplicația Mobile Banking.

Nu utilizați bancomate suspecte

Retrageți banii doar la bancomatele băncilor bine cunoscute din zone sigure sau din aeroporturi, centre comerciale mari, hoteluri.

Nu folosiți cărți de credit la punctele de vânzare care nu par legitime.

Planificați să luați ceva bani în numerar cu dvs.

Cu toate că trăim într-o lume extrem de digitalizată, există încă locuri unde achitarea este acceptată doar în numerar, cum ar fi campinguri, bazaruri și cafenele mici. Prin urmare, merită aveți cu dvs. ceva bani în moneda locală înainte de a călători. Atât numerarul, cât și cardurile bancare au pro și contra. Vă recomandăm să acoperiți o parte din cheltuieli cu numerar și alta utilizând cardul bancar. Acest lucru reduce riscul de a rămâne blocat fără fonduri în vacanță. Din motive evidente, se recomandă, de asemenea, să repartizați numerarul în diferite buzunare și portofele - sau, după cum se spune, „Nu păstrați toate ouăle într-un singur coș”.

Nu folosiți rețelele Wi-Fi din spațiul public pentru Internet Banking

Internetul public în aeroporturi, parcuri, restaurante, trenuri, muzee etc. este un beneficiu pentru turiști, deoarece îi scutește de necesitatea utilizării funcția roaming de pe telefoanele mobile. Însă rețineți că aceste rețele sunt rareori protejate, iar informația pe care o introduceți poate fi accesibilă pentru criminalii cibernetici. Abțineți-vă de la conectarea la aceste rețele pentru astfel de operațiuni.

Urmărind recomandările menționate mai sus, vacanța va fi petrecută în confort și în siguranță. Sa aveți o vacanță frumoasă! Dacă aveți întrebări, sunați-ne la 0800 000 10 sau vizitați una dintre locațiile noastre. Puteți găsi lista noastră de adrese la www.procreditbank.md/en/filial

Summer and vacation time are almost over; however, people continue to travel, so ProCredit Bank would like to recommend some simple precautions related to your finances so that your trip goes smoothly and without incident. For example, we all know that when traveling abroad, we need to keep close track of our cards and cash, and carefully select ATMs and currency exchange points, but the following pointers will help you be extra prepared.



Tips for worry-free travel from ProCredit Bank

Check your bank card before you go

Before you go on a trip, check the expiry date and available balance on your card in order to know exactly how much you can spend and replenish your account in advance if necessary. Also, make sure that your card is working! Be sure to memorise your PIN – never write it on your card!

Take control of your funds

The best way to keep a close eye on your funds is to make sure that you have your Internet Banking and Mobile Banking apps and SMS notifications on, which means you will need to use your phone's roaming function. This will allow you to track all operations in your account in real time. This service is especially useful if your card should happen to be stolen – you will be able to see any unauthorised attempts to use your card and can instantly block the card in the Mobile Banking app.

Do not use suspicious ATMs

Withdraw money only at ATMs of well-known banks in safe areas or at airports, large shopping centres, hotels, or government offices. Do not use credit cards at points of sale that do not seem legitimate.

Plan to take at least some cash

Even in our highly digitalised world, there are still places where

you can pay only in cash, such as campsites, bazaars and small cafes. Therefore, it is worth obtaining some cash in the local currency before you travel. Both cash and bank cards have their pros and cons. We recommend covering some of your expenses with cash and some with your bank card. This reduces the risk of being left stranded without funds on vacation. For obvious reasons, it is also recommended to distribute your cash among different pockets and wallets – or, as the saying goes, “Don't put all of your eggs in one basket”.

Do not use public Wi-Fi for Internet banking

Public Internet at airports, parks, restaurants, trains, museums, etc. is a benefit for tourists, as it saves them from having to use the roaming function on their phones. But keep in mind that these networks are rarely protected, and the information you enter may be accessible to cybercriminals. Play it safe and refrain from connecting to these networks.

If you follow the above-mentioned recommendations, you should be able to make your trip comfortable and safe. Have a nice holiday!

If you have any questions, call us at 0800 000 10 or visit one of our locations. You can find our list of addresses at

www.procreditbank.md/en/filial



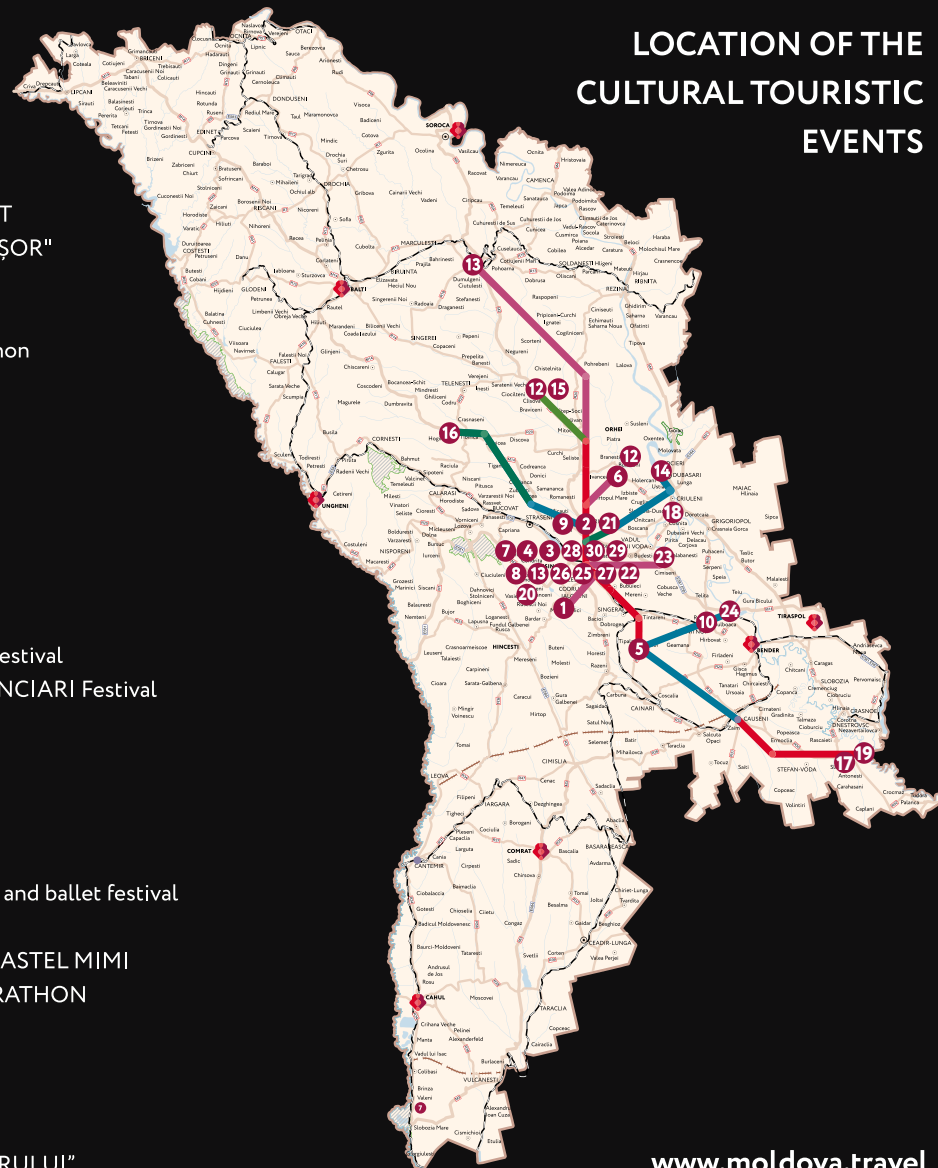
BE OUR GUEST

2019

"THE TREE OF LIFE" AGENDA CULTURAL - TURISTIC EVENTS



LOCATION OF THE CULTURAL TOURISTIC EVENTS



- 1 MILEȘTII MICI WINE RUN
- 2 UNDERLAND WINE & MUSIC FEST
- 3 International music festival "MĂRȚIȘOR"
- 4 WINE VERNISSAGE
- 5 MAI VIN festival
- 6 Orheiul Vechi Mountain Bike Marathon
- 7 URBAN VIBES festival
- 8 MAI DULCE festival
- 9 SPARKLING PARTY
- 10 ROSE DAY at CASTEL MIMI
- 11 DUMINICA MARE festival
- 12 DescOPERĂ festival
- 13 FOLK COSTUME DAY
- 14 IA MANIA Festival
- 15 FRUMOS COVOR BASARABEAN Festival
- 16 LA VATRA OLARULUI VASILII GONCIARI Festival
- 17 WINEMAKERS BATTLE
- 18 HODINA Festival
- 19 PURCARI WINE RUN
- 20 DOR CĂLĂTOR Festival
- 21 MUST FEST
- 22 "MARIA BIEȘU" international opera and ballet festival
- 23 BOSTANIADA Festival
- 24 EUROPEAN HERITAGE DAYS AT CASTEL MIMI
- 25 CHIȘINĂU INTERNATIONAL MARATHON
- 26 ETHNO JAZZ Festival
- 27 RAVAC
- 28 NATIONAL WINE DAY
- 29 WINE VERNISSAGE
- 30 National carpet fair "COVORUL DORULUI"

www.moldova.travel



THE "TREE OF LIFE" AGENDA 2019

CULTURAL - TURISTIC EVENTS

🌸 Folklore and traditions
🍷 Wine
🎵 Music and culture
🏃 Sport
www.moldova.travel

1 🏃 20 January MILEȘTII MICI WINE RUN a unique race through the world's biggest wine cellars Mileștii Mici	2 🍷 23 February UNDERLAND WINE & MUSIC FEST wine and street culture festival Cricova	3 🎵 1-10 March MĂRȚIȘOR international cultural festival Chișinău	4 🍷 18 April WINE VERNISSAGE wine tasting in a gala atmosphere Chișinău	5 🍷 1 May MAI VIN first picnic of spring at Asconi winery Ialoveni, s. Puhoi
6 🏃 11 May ORHEIUL VECHI MOUNTAIN BIKE MARATHON cycling marathon Orhei	7 🎵 18 May URBAN VIBES urban culture festival Chișinău	8 🌸 26 May MAI DULCE festival of sweet traditions Chișinău	9 🍷 May SPARKLING PARTY sparkling wine night Cricova	10 🍷 8 June ROSE DAY at CASTEL MIMI national Rosé wine day Anenii Noi, s. Bulboaca
11 🌸 16 June DUMINICA MARE festival of Moldovan traditions Florești, s. Domulgeni	12 🎵 14-16 June DescOPERĂ open-air classical music festival Orhei, s. Butuceni	13 🌸 30 June FOLK COSTUME DAY ethno-folklore festival Chișinău	14 🌸 6 July IA MANIA festival of arts born out of traditions Criuleni, s. Holercani	15 🌸 7 July FRUMOS COVOR BASARABEAN festival of traditional carpets Orhei, s. Clișova Nouă
16 🌸 11 August LA VATRA OLARULUI VASILII GONCIARI international pottery fair Călărași, s. Hoginești	17 🍷 15 Aug.-15 Oct. WINEMAKERS BATTLE a genuine competition in the stages of wine production Ștefan-Vodă, Purcari	18 🍷 18 August HODINA gastronomic festival, picnic for the whole family Pohrebea	19 🏃 24 August PURCARI WINE RUN a unique trail run through vineyards Ștefan-Vodă, Purcari	20 🎵 27 August DOR CĂLĂTOR open air music festival Poiana Winery, Ialoveni
21 🍷 14 September MUST FEST young wine festival Cricova	22 🎵 9-15 September "MARIA BIEȘU" INTERNATIONAL OPERA AND BALLET FESTIVAL Chișinău	23 🌸 21-22 September BOSTANIADA ethno-gastronomic festival Criuleni, s. Bălăbănești	24 🌸 24-28 September EUROPEAN HERITAGE DAYS AT CASTEL MIMI cultural festival Anenii Noi, s. Bulboaca	25 🏃 27-29 September CHIȘINĂU INTERNATIONAL MARATHON international marathon Chișinău
26 🎵 27-29 September ETHNO JAZZ international music festival Chișinău	27 🎵 2-7 October RAVAC International Film Festival Chișinău	28 🍷 5-6 October NATIONAL WINE DAY the greatest celebration of wine traditions Chișinău	29 🍷 12 December WINE VERNISSAGE wine tasting in a gala atmosphere Chișinău	30 🌸 21 December COVORUL DORULUI national carpet fair Chișinău

The events included in the Agenda are supported by the Ministry of Education, Culture and Research, Moldovan Investment Agency, Moldova Competitiveness Project, financed by USAID and Sweden, National Association for Inbound Tourism from Moldova, National Office for Vine & Wine and private partners.

Must FEST

Young Wine Festival

When? **September 14**

Where? **Cricova**



Dacă ajungi toamna târziu prin Moldova, mustul nostru e un must ca să-l deguști. Must FEST celebrează anotimpul de glorie al viței de vie. Vizitatorii evenimentului au parte de excursii prin renumitele crame subterane, paradisul vinurilor roșii, albe, seci ori spumante, unde aproape fiecare soi are propria stradă. Plimbările pe strada pietonală subterană – Legenda Plaiului sunt acompaniate de turburele, muzică live, reprezentări artistice și proiecții de film. Școala vinului este o altă atracție a evenimentului, ce întâmpină oaspeții cu vinuri alese și lecții despre arta servirii de la cei mai de vază specialiști.

For late autumn visitors, our grape must is a must to taste. MUST fest celebrates the season of the glory of the vine, and that unique product from the grape harvest – must. Come and take a tour through Cricova’s famous underground cellars, a paradise of red, white, dry and sparkling wines, where almost every variety has its street. Then, stroll down the underground pedestrian street – Legenda Plaiului – accompanied by wine, live music, artists, and film screenings. Wine School is another great attraction at the festival, welcoming guests with specially chosen wines and lessons about the art of wine serving from the most prominent specialists.



“Maria Bieșu” International Opera and Ballet Festival

When? **September 9-15**

Where? **Chișinău**

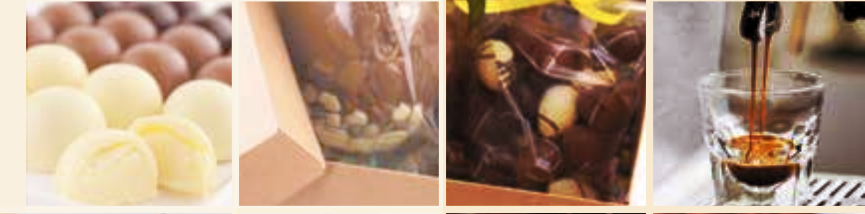
Muzica de operă este slăbiciunea ta, iar teatrul de face să vibrezi? Festivalul „Maria Bieșu” aduce în fiecare ediție artiști și spectacole care țin publicul aplaudând în picioare. Interpreți valoroși din țară și din străinătate onorează cu prezența acest frumos festival, diversificând viața culturală a țării.

Is the opera your Achilles heel? Or is the ballet your secret passion? Each edition of the "Maria Bieșu" International Opera and Ballet Festival presents incredible artists and performances that keep the audience entranced and generate spontaneous, lengthy applause. Well-known performers from Moldova and abroad honor this beautiful festival with their presence, enriching the cultural life of the country.

ATELIER DE CIOCOLATĂ

Din ambiția de a păstra tradițiile ciocolateriilor consacrate, **CAFELINI. Chocolate atelier** este unicul atelier de ciocolată din Moldova, unde se utilizează ingrediente exclusiv naturale. Măiestria ciocolaterilor CAFELINI a luat forma unei game unice de tablete și figurine, trufe și bomboane – toate create manual, din ciocolată premium, pentru a răsfăța cele mai rafinate gusturi.

Oferta **CAFELINI. Chocolate atelier** este inegalabilă pe piața locală: calitate desăvârșită, rețete unice, comenzi personalizate de orice complexitate, ambalaje executate la comandă.



PRĂJITORIE DE CAFEA

CAFELINI. Coffee roastery importă boabe verzi selecte, cultivate pe cele mai renumite plantații de „specialty coffee” din 8 țări și le prăjește cu măiestrie într-un prăjitor profesional, urmând cu strictețe fiecare crack necesar pentru obținerea celei mai aromate cafele. De îndată ce este scoasă din roaster, boabele proaspăt prajite sunt depozitate în recipiente speciale, lăsate două-trei zile pentru a-și definitiva procesul de pregătire. Așa cafeaua „medium roasted” este livrată clienților în ambalaj special, pentru ca fiecare ceașcă să redea din plin specificul regiunii din care provin boabele. **CAFELINI. Coffee roastery** îmbrățișează conceptul de „cel de-al treilea val al cafelei”, așa că clienții companiei pot fi siguri că în spatele cafelei CAFELINI stau fermieri tratați și remunerați corect.

Bostaniada

Ethno-Gastronomic Festival

When? **September 21-22**

Where? **Bălăbănești Village, Criuleni**



Bostaniada te invită la sărbătoarea roadelor toamnei și a splendorii acestui anotimp, printr-o expoziție deosebită a celor mai mari și ciudați dovleci, meșteșuguri inspirate din natură, muzică live, paradă de costume, concursuri, jocuri, sculpturi din dovleci, precum și degustări de vin și bucate de casă. Festivalul va culmina cu Rugul Satului. Cod vestimentar – „bostăniu, verde, arămiu”.

Immerse your senses in the season of harvest with delicious wine and hearty homemade food. Bostaniada invites you to the feast of autumn fruits and the splendor of this season, through a special exhibition of the biggest and strangest pumpkins, nature-inspired crafts, live music, a costume parade, contests, games, pumpkin sculptures, and of course, wine tasting and homemade dishes. The festival will culminate with a celebratory Village Bonfire. Dress Code – “orange, green, ruddy.”



European Heritage Days at Castel Mimi

Cultural Festival

When? **September 24-28**

Where? **Bulboaca Village, Anenii Noi**

Admiră frumusețea toamnei de aur în Moldova și bogăția patrimoniului nostru cultural! Zilele Europene ale Patrimoniului sunt marcate în satul Bulboaca, la vinăria „Castel Mimi”, care se află printre cele 64 de localități din Moldova în care sunt organizate acțiuni sub auspiciile Zilelor Europene ale Patrimoniului. Expoziție de covoare autentice, costume tradiționale, pâinea de ritual și multe alte activități te vor ajuta să descoperi tradițiile noastre.

Admire the beauty of the golden autumn and the richness of our cultural heritage! Come and celebrate Moldova's rich past at the Castle Mimi winery in Bulboaca village, one of the 64 sites in Moldova organizing events for European Heritage Days. Discover true Moldovan traditions through an exhibition of authentic carpets, traditional costumes, ritual bread-baking, and many other activities.

Chisinau International Marathon

When? **September 27-29**

Where? **Chisinau**



Ești pasionat de sport și îți place să-ți testezi rezistența?

Atunci Maratonul Internațional Chișinău este evenimentul tău. Adunând anual peste 17 000 de persoane din 50 de țări ale lumii ce concurează la probele de 5, 10, 21 și 42 km, este cel mai mare eveniment sportiv al anului. La linia de finish pe toți participanții îi așteaptă o medalie de participare, iar pe învingători – premii valoroase.

Are you ready to test your endurance in a brand-new setting?

Then the International Marathon Chisinau is for you. Gathering over 17,000 people each year from 50 countries around the world, the race tests their stamina over distances of 5, 10, 21, and 42 km. At the finish line, each participant receives a medal, and the winners get valuable prizes. Lace up those running shoes; it's time to race for the finish in the biggest sporting event of the year!



Etno Jazz

International Music Festival

When? **September 27-29**

Where? **Chisinau**

Jazz-ul te face fericit? „Etno Jazz Festival” este cu siguranță un eveniment pe care nu îl poți rata. Formația „Trigon”, gazda proiectului, are grijă în fiecare an să surprindă publicul cu formații de jazz din toate colțurile lumii. O săptămână de concerte live, cu artiști ai jazzului, tineri și consacrați, te va lăsa de rutină și îți va încărca bateriile pe mult timp.

“If Music is a Place, then Jazz is the City.” For anyone who agrees, the Etno Jazz Festival is not to be missed. Moldova's famous “Trigon” trio, the organizers and hosts of the project, surprises the audience each year with jazz bands from all around the world. A week of live concerts with both young and seasoned jazz artists will cure you of your daily routine and charge your batteries for a long time to come.



RAVAC

International Film Festival

When? **October 2-7**

Where? **Chisinau**

Îți plac filmele exclusive, fascinante, noi, servite cu vin select moldovenesc? RAVAC International Film Festival aduce pe marile ecrane din Chișinău peste 50 de filme amețitoare. RAVAC promovează arta cinematografică prin prezentarea celor mai însemnate filme ale momentului: premiere de filme moldovenești, dar și selecții de la Cannes, Berlin, Veneția sau titluri propuse la premiile Oscar. Vino să devorezi soiuri exclusive de filme proaspete, puse în teasc fără presare. Timp de 6 zile, TU decizi ce film merită Premiul Simpatia Publicului. Festivalul Internațional de Film RAVAC – recomandat hedoniștilor de filme mustoase și vinuri moldovenești!

Do you like new exclusive, fascinating movies with a glass of selected Moldovan wine? RAVAC International Film Festival brings to Chisinau full screens over 50 breathtaking films. RAVAC promotes the art of cinema by presenting the most significant movies of the present, showing best Moldovan movies as well as some selected from the festivals of Cannes, Berlin, Venice or Oscar big names. Come and devour exclusive fresh films varieties, put in the press without pressure. For 6 days, You decide which movie deserves the Public Sympathy Award. RAVAC International Film Festival is recommended for hedonists to savor the best movies paired with Moldovan wines!

National Wine Day

The Greatest Celebration of Wine Traditions

When? **October 5-6**

Where? **Chisinau**



Crezi că știi totul despre vinuri? Ziua Națională a Vinului în Moldova este evenimentul care îți va oferi mai multe motive să rămâi plăcut uimit. Peste 60 de participanți, producători de vin din țară, companii mari și notorii, precum și mici artizani iscusiti te așteaptă în Piața Marii Adunări Naționale timp de 2 zile, pentru a le degusta vinurile și a le aprecia. Sărbătoarea se desfășoară și la vinăriile din țară, fiecare încercând să pregătească un program atractiv, cu multe promoții. Moldova e mult mai savuroasă la început de octombrie, iar indicele de mândrie crește văzând cu ochii. ✍

Visit National Wine Day and fall in love with Moldova forever! National Wine Day is the event that will give you 100 beautiful surprises, and then a couple more. Over 60 wine producers, from large, famous companies to skilled boutique wineries are waiting for you in Chișinău's Great National Assembly Square. Take two days to taste and appreciate their wines, or continue the feast at the wineries celebrating across the country, each with an attractive program and offering many prizes. The beginning of October is the time to savor Moldova to the fullest when the national pride index grows with every breath. Why? Because as everybody knows, the best wine in the world is in Moldova! ✍

Wonderland

PARC DE DISTRACTII

PREZINTĂ TICHETUL DE ÎMBARCARE - AIRMOLDOVA ÎN PARCUL DE DISTRACTII ȘI PRIMEȘTI 50 LEI BONUS



513

stare, nu loc

513: A STATE OF MIND, NOT JUST A PLACE

Un prieten care nu a fost niciodată la niciunul dintre barurile 513, aflând că vin să fac interviu cu proprietarii acestui local, m-a întrebat de ce 513 e atât de „fantastic”? I-am zis că e despre oameni: oamenii care l-au făcut și oamenii care vin acolo. M-am gândit atunci ce bine ar fi să adresez exact aceeași întrebare și lui Vitalie și Victoria Vasilache, frații care au creat brandul 513.

A friend of mine who has never been to any of the 513 bars, when found out that I was going to interview the owners of this place, asked me: what is so “amazing” about the 513 bar? I said that this place is about the people: the people who created it and the people who go there. Then I thought that it would be a good question to ask the owners, Vitalie and Victoria Vasilache, the ones who established the 513 brand.

Așa că la o masă, pe terasa localului, într-o amiază de luni, am stat cu Vitalie și Victoria și pentru prima dată în 10 ani de când ne cunoaștem, i-am întrebat ce cred ei despre barul 513.

513 e un bar care, recent și-a schimbat casa, a treia oară din 2006. Pentru că asta fac ei, îl mută dintr-un loc în altul și de fiecare dată e tot mai bun. E unicul local din Chișinău care nu este despre adresă și pereți, e despre oameni și emoții. Pentru că indiferent unde decid frații Vasilache să mute barul, hoarda lor fidelă vine din urmă și umple locul cu și mai mult suflet.

Victoria: Așa suntem noi, oamenii, căutăm apropierea *om cu om*, iar noi, la 513, cred că o oferim.

So, I was sitting on the terrace. It was Monday, midday, and for the first time in 10 years since I've known these two, I've asked Vitalie and Victoria what is their opinion about their bar?

513 is a bar that just moved to a new place, and this will be its third location since 2006. That is what they do: they move it from one location to another, and each next bar is better than the previous one. This is the only place in Chisinau where the walls and the address don't count because it's all about the people and the emotions. Because it doesn't matter where the Vasilache brothers will decide to move the bar, their loyal public follows them and fills the new place with more emotions.



Text
Anastasia Taburceanu





Altitude: Pe pagina voastră de Facebook scrie că 513 nu e un loc, e o stare.

Vitalie: Da, pentru că fiecare care intră la 513 vine cu emoțiile lui și percepe atmosfera de aici în felul său și când tot felul de emoții se ciocnesc se naște *starea*. Pentru această *stare de 513* vin oamenii aici.

Altitude: Starea asta despre care vorbești e ceea ce mutați voi din local în local, pe lângă reclama din neon.

Vitalie: Da, atmosfera și neonul. Apropo, neonul 513 e de pe vremea primului bar, din 2006.

Dar, aici e primul local în care avem geamuri și neonul e în interiorul localului.

Altitude: Care e treaba cu pisica deasupra ușii de la intrare?

Vitalie: Nicio treabă, stătea ea *netrebnică* într-un magazin și noi am adoptat-o.

Victoria: Va merge cu noi în următorul bar.

Vitalie: La sigur, ea va călători cu noi. În cazul în care o să plecăm de aici.

Altitude: Cunoscându-vă pe voi vreo 5 ani și iar o să așteptăm toți cu sufletul la gură deschiderea unui nou 513.

Vitalie: Cine știe, poate...

Altitude: Care este diferența între primul, al doilea și al treilea bar?

Victoria: Nu e nicio diferență decât decorul și idea de design. Vitalie, el știe tot timpul cum trebuie să arate produsul final când noi ceilalți încă nu ne dăm seama de asta.

Vitalie: În text să scrii ce o spus Vica și că Vitalie dădea din cap și spunea „da, da”.

Și asta nu pentru că doar unul dintre ei are ce spune, ci pentru că ambii destul de des au de spus același lucru.

Altitude: Care e ideea acestui 513?

Vitalie: Nicio idee perfect conturată?

Altitude: L-ați făcut din coastă?

Vitalie: Da, din coasta noastră, din ce aveam din aia și l-am plămădit.

Altitude: Eu la 513 merg din clasa a 12-a și uite-mă om mare de 32 de ani, tot aici vin. De ce vin oamenii la voi?

Vitalie și Victoria: Ohoooo

Victoria: This is how we, people, are – we look for human-to-human relationships, and here, at 513, this is what we offer.

Altitude: It is written on your Facebook page, that 513 isn't a place, it is a state of mind.

Vitalie: Yes, because everyone who enters 513 has its own emotions and perception of the local atmosphere. So, when all these emotions mix up, a state of mind is born. And people come to 513 to experience this state of mind.

Altitude: This state of mind you're talking about is what you're moving from one place to another, besides the neon sign with the name of the bar?

Vitalie: Yes, the atmosphere and the neon. By the way, this neon sign is from our first 513 bar, opened in 2006. Now it is the first time our place has windows, and we have the neon sign inside.

Altitude: What is the story behind the cat who guards the entrance?

Vitalie: There is nothing special. It was sitting on a store shelf, and we have adopted it.

Victoria: It will follow us to the next bar as well.

Vitalie: Sure, it will travel with us. In case we'll decide to move from here.

Altitude: Knowing you... in 5 years we will be all looking forward to another 513 bar opening?

Vitalie: Who knows, maybe...

Altitude: And what is the difference between the first, the second, and the third bar?

Victoria: There is no difference besides the decoration and the design idea. Vitalie always knows how the final product should look like, when we, the others, don't have the slightest idea.

Vitalie: You should write that Vitalie was nodding and saying “yes, yes,” while Vica was saying those words.

And this is not because only one of them have something to say, but because they often think alike.

Altitude: What is the idea of this 513?

Vitalie: Nothing perfectly shaped.

Altitude: Is it flesh from your flesh?

Vitalie: Yes, we've made it from the best we've had.

Altitude: I come here since the 12th grade, and here I am at my 32, in the same place. Why do people come here?

Vitalie and Victoria: oh wow

Victoria: Vitalie, so, yesterday, 18th of August, 513 celebrated its 13th birthday!

Vitalie: This is symbolic: 513 is 13 years old. Why do people come here? I cannot answer that question. But I'm enormously





Victoria: Vitalie, deci ieri, pe 18 august, brandul 513 a împlinit 13 ani!

Vitalie: Simbolic, 513 are 13 ani. De ce vin oamenii la noi? Nu pot să răspund la întrebarea asta, mă bucur enorm de fiecare om care intră în localul nostru, ce exact îi aduce, idee nu am. Dar, în același timp, nu îmi permit luxul optimismului în afacerea asta.

Altitude: De ce?

Vitalie: E o afacere, sunt riscuri totuși. Or noi suntem responsabili atât pentru echipa noastră, cât și pentru oaspeții care vin în localul nostru și căroră într-un oarecare fel le facem niște promisiuni.

Altitude: Ce promiteți voi oamenilor?

Vitalie: Că le oferim tot ce avem și ce avem mai bun. Iarăși, „promisiune” poate e un cuvânt prea puternic eu mă tem să operez cu așa termeni (râde). Hai așa, eu doar ofer ce am mai bun și mă bucur că cei care vin apreciază asta.

Altitude: În perioadele cât voi plecați de la un bar și îl pregăteți pe altul, prietenii fideli 513 stăteau pe tânjală și așteptau mai repede să deschideți iar ușile.

Vitalie: Toți acești oameni, prieteni fideli, cum le zici și ai dreptate, vin aici ca acasă și e tare bine să poți veni într-un local și să te simți acasă, poate fi o apreciere mai înaltă decât asta?

Senzația asta caldă de comod și moale și de bine?

Altitude: Care ar fi diferența dintre voi și alte localuri din Chișinău?

Vitalie: Denumirea! (ambii râd cu poftă ca de la o glumă veche)

Victoria: 513 este o comunitate, care s-a format într-un mod foarte firesc, noi ca și gazde oferim tot ce avem mai bun, iar oaspeții fac suflul acestui loc.

Acest dialog doar pare lin, în realitate, în tot acest timp, Vitalie și Victoria au salutat fiecare om care intră sau iese, Vitalie a mai fluturat din mâna de câteva ori nu știu cui de peste drum. Au tot dat indicații chelnerilor, au vorbit cu livratorul de vinuri.

Altitude: Ce ați păstrat în meniu în toate localurile 513?

Victoria: Salata thailandeză și steak-ul împletit.

Altitude: De ce anume aceste platouri?

Victoria: Habar nu am, era în meniu, oamenilor le-a plăcut și uite că până acum le păstrăm.

Altitude: Care este cea mai solicitată mâncare din meniu?

Victoria: Trandafirata, ea nu se mănâncă, dar e oricum cea mai solicitată din băuturi.

Vitalie: Din mâncăruri, panini probabil, dar totuși nu exclusiv,

glad to see every face that enters our place. But what brings them here, I have no idea. On the other hand, I cannot afford the luxury of optimism in this kind of business.

Altitude: Why?

Vitalie: First of all, it is a business, with all its risks. We take responsibility for our team and for the people who come here, to whom we make some promises.

Altitude: What promises did you make?

Vitalie: That we will offer them the best we have. But again, “the promise” might be too strong of a word. I’m afraid to use such solemn words (laughs). Let’s say, I only offer the best I have, and I’m glad that those who come here appreciate it.

Altitude: During the time you were leaving one bar and preparing another, your faithful friends were sitting on the edge of their chairs and waiting for the new place to be open.

Vitalie: All these people, all our loyal friends, as you mentioned, feel like home here, and it is amazing that you can go to a place, that feels like home, what could be better than this? This warm and cozy feeling?

Altitude: What makes you special from the other places in Chisinau?

Vitalie: The name! (both laugh as it was their inside joke for a long time).

Victoria: 513 is a community grown very naturally: we are offering the best we have, but our guests are the soul of this place.

It may seem like a smooth conversation, but in fact, all this time, Vitalie and Victoria were saluting every person entering the bar, and Vitalie waved several times to someone across the street. In the same time, they were giving instructions to the waiters and talking to the wine supplier.

Altitude: What have you kept unchanged in all the 513’s menus?

Victoria: The Thai salad and the braided steak.

Altitude: Why these dishes?

Victoria: I have no idea. They were on the menu, people liked them, and we’re keeping them since.

Altitude: What is the most popular dish now?

Victoria: Trandafirata, although it’s not food, but is it definitely the most popular drink here.

Vitalie: From food, probably, panini, but not only, people also appreciate our risotto and pasta. And all these regards go to Nicu, our chef.

Altitude: Nicu is your chef from the first bar?

Vitalie: Yes.



Vitalie: Când vrei să mergi într-un local să stai și nu ai nevoie de umplutură și o muzică care e mult prea tare în difuzoare, vrei să comunici – atunci vii la 513. Iar cum vor scădea temperaturile afară, le vom mări înăuntru cu concerte bune.

Altitude: Cea mai frumoasă parte în a face un local? Căutatul locului? Amestecatul mortarului sau scosul lui de sub unghii?

Vitalie: Pentru mine, cu siguranță asta e cea mai distractivă parte, asta cu mortarul. Gândirea lui, crearea, nașterea. Sigur că după asta lucrul abia începe, dar ca și proces ăsta mi se pare cel mai interesant.

Victoria: Mie îmi place perioada imediat următoare. Barul să lucreze și eu parcă tot timpul sunt „în oraș”, eu nu trebuie să mă duc undeva în oraș cu oameni, oamenii vin la mine – partea asta de interacțiune asta e preferata mea. A, și când oamenii mănâncă tot din farfurie.

Altitude: L-ați deschis și dormiți mai liniștiți?

Victoria: Ei, ba nu?! *A spus Victoria mâncând smântână cu furculița.*

Vitalie: E un proces continuu, de fiecare dată deschizi încă o ușă și e iar ceva nou, încă ceva care trebuie să faci. Totul începe cu ziua deschiderii, nu cu lucrările de reparație.

Altitude: Voi simțiți că lăsați ceva în urmă?

Vitalie: Și da și nu, nu prea știu.

Victoria: După ce plecăm, niște pereți în fond, până nu au fost și aceștia dărămați.

Altitude: Eu zic că voi lăsați amintiri frumoase.

Vitalie: Poate oi avea cu ce mă lăuda nepoților.

Altitude: De ce în bar sunt și covoare și motociclete?

Vitalie: Aceasta pentru noi înseamnă *acasă*, un covoraș, un fotoliu moale în colț.

Altitude: Și tablourile de pe perete?

Vitalie: Iarăși ne doream să punem pe pereți ceva autentic, nu fotografii de pe internet de exemplu. Și dacă tot am avut timp cât am stat *între baruri*, am pictat. Am pus pe pereți ce am făcut cu mâna mea.

Altitude: Localul vă reprezintă?

Victoria: Fiecare bar pe care l-am avut a reprezentat exact etapa de viață la care ne aflam.

Vitalie: Noi creștem și barul crește cu noi, deci ne reprezintă perfect.

Altitude: La ce etapă în viața voastră sunteți acum?

Vitalie: Zen. Etapa în care vrei să stai de vorbă cu oamenii, să-i ascuți să le vorbești, să fie pace pe suflet.

Altitude: Did he come back for you when you reopened the bar?

Vitalie: It was a coincidence: Nicu has decided to move back to Moldova, and Vica has agreed to come back.

Victoria: And Vitalie has decided not to leave anymore.

Altitude: This 513 is Nicu, Vica, and Vitalie?

Vitalie: Yes, for sure.

Altitude: It sounds like a name for a cartoon movie.

Victoria: I think, this is what we are.

Altitude: People who know nothing about your bar, who know nothing about 513, who are now on board of a plane and reading this magazine, why should they visit the 513 bar?

Victoria: To get to know this community of beautiful people, to eat delicious food and to taste our wines. We have over 150 types of local wines, and 80% of the products we use are locally made. Anyway, we're continuously looking for the best products on the market.

Vitalie: If you want to go out and you don't want a crowded place with loud music, if you want to have a decent conversation – then you go to 513. And if it gets cold outside, we will heat the atmosphere inside with great concerts.

Altitude: What is the best part in opening a bar? To look for a place? Mixing the mortar or scooping it from under the nails?

Vitalie: For me, the fun part was for sure the restoration. To think about it, to create, and to give birth. Of course, the real work only starts from there, but I think this is the most interesting for me.

Victoria: My favorite part is the next one. When the bar is working, and it seems like I'm always "out", but I don't have to go somewhere to meet people, the people are coming to me – the part that implies communication is my favourite. Ah, and when the guests leave their plates empty.

Altitude: Do you sleep better since the opening?

Victoria: Oh, no! *Said Victoria while eating sour cream with a fork.*

Vitalie: This is a constant process, every time there is a new door to open, and something new expects you, there's always something else you have to deal with. Actually, all the work starts at the opening, and not when the restoration is done.

Altitude: Do you feel that you're leaving something behind you?

Vitalie: Yes, and no, I don't know for sure.

Victoria: After we move on, we leave just some walls, until they are knocked down.

Altitude: I think you leave some beautiful memories.

Vitalie: Maybe, we'll have something to be proud of and tell to our grandchildren.

Altitude: Why do you have both rugs and motorcycles in the bar?

Vitalie: This is what home means to us, a rug, a big armchair in the corner.

Altitude: And the paintings on the walls?

Vitalie: Again, we wanted to put something authentic on the walls, and not some pictures taken from the internet, for example. And while I was in this between bars period, I have been painting a lot. So, here, on the walls, are my own paintings.

Altitude: Does this place represent you?

Victoria: Every bar that we owned represented a particular stage of our lives.

Vitalie: We grow, and the bar grows with us, so, it represents us perfectly.

Altitude: At what stage in your life are you now?

Vitalie: Zen. It is the stage when you want to have conversations with different people, to listen, to talk, to feel the peace in your soul.

Altitude: What is the story behind the Baba Neagra? The pictures of this dessert were all over my Facebook feed for about 3 weeks.



ne laudă lumea și rissoto-ul nostru, și pastele. Aici toate laudele merg către Nicu, bucătarul nostru.

Altitude: Nicu e cu voi de la primul bar?

Vitalie: Da.

Altitude: El a venit pentru voi pentru că ați redeschis?

Vitalie: A fost o coincidență de circumstanțe, Nicu a decis să revină în țară, Vica a decis să revină în țară.

Victoria: Vitalie a decis să nu mai plece.

Altitude: Acest 513 e Nicu, Vica și Vitalie?

Vitalie: Da, cu siguranță.

Altitude: Sună a titlu de desen animat.

Victoria: Cam asta și suntem

Altitude: Cei care nu știu nimic despre barul vostru, care nu știu despre 513, cei care zboară acum spre Chișinău și la bordul avionului au deschis revista, acești oameni de ce ar trebui să vină la 513?

Victoria: Pentru ca să afle despre această comunitate de oameni faini, pentru mâncarea gustoasă și vinurile noastre. Avem peste 150 de feluri de vin local și 80% din produsele pe care le folosim sunt locale. Oricum căutăm să folosim cele mai bune produse de pe piață.



Altitude: Care e istoria cu Baba Neagră? Fotografiiile cu acest desert au dominat pe feed-ul meu de pe Facebook vreo 3 săptămâni.

Victoria: Voiam tare să facem ceva autentic de aici și tare drag nouă și ce poate fi mai drag decât amintirea din copilărie? Așa că Baba Neagră. O încăpăținare de desert care iese doar când vrea ea și ne dă mare bătaie de cap, dar ne ținem de ea oricum

Baba neagră și inscripția „Mă tochesc după tine” de pe perete – e foarte mult *de-a nostru*, e ceva cu care noi oamenii de aici ne identifică.

Altitude: 513 poate fi oriunde în lume sau doar la Chișinău?

Victoria: Da, pentru că e despre oameni.

Vitalie: Doar aici la Chișinău, pentru că e despre oameni.

Și aici a fost unicul moment al discuției noastre în care Victoria și Vitalie nu au avut aceeași părere.

Victoria: We wanted very much to make something authentic and very close to us, and what can be better than a childhood memory? That's why we have “Baba Neagra”. A stubborn dessert that gives us a big headache, but we keep it anyway.

The Baba Neagra and the inscription on the wall – “Mă tochesc după tine” (“I’m melting over you” spelled in a local regionalism) – it represents us, it is something that our Moldovan people here identify with.

Altitude: Can 513 exist anywhere on the planet, or only in Chisinau?

Victoria: Yes, anywhere, because it is about people.

Vitalie: Only here, in Chisinau, because it is about people.

This was the only moment during our discussion when Victoria and Vitalie didn't share the same opinion.



MARȚI
JOI
SÂMBĂȚĂ
DUMINICĂ

CHIȘINĂU – PARIS

Call Center: (+373 22) 830-830
Vânzarea biletelor online: www.airmoldova.md





MAXIMUM

ПОКУПАЙ И ВЫИГРЫВАЙ!

Совсем скоро состоится розыгрыш **трех кроссоверов Kia Rio X-Line** от сети магазинов **Maximum**. И возможно, именно вы станете счастливым обладателем нового автомобиля или одного из 20 мега-призов! Покупайте лучшую технику и выигрывайте вместе с **Maximum**!

Готовьте дома, как шеф-повар лучшего ресторана, вместе с Panasonic NU-SC300BZPE

Паровая конвекционная печь **Panasonic NU-SC300BZPE** – это стильный дизайн, большой объем (30 литров), функция самоочистки и новейшая технология парогенерации «Высокотемпературный пар», позволяющая сократить время приготовления блюд. Теперь ужин для всей семьи можно приготовить всего за 40 минут! Именно столько времени понадобится, чтобы запечь целую курицу с хрустящей корочкой снаружи и нежной мякотью внутри. Благодаря новой системе высокотемпературного пара в процессе готовки испаряются лишнее масло и соли, при этом сохраняются все питательные свойства продукта. Удивите родных полезными домашними блю-

дами, ничем не уступающими ресторанным шедеврам!



В два раза меньше времени на стирку с Samsung QuickDrive

Больше времени для себя, меньше – на стирку! Именно это гарантирует стиральная машина **Samsung WW90M74LNOA/BY QuickDrive**. Технология QuickDrive™ сокращает время стирки до 50% и энергопотребление до 20%, при этом качество стирки не ухудшается. Функция фронтальной загрузки станет настоящим спасением, если вы уже запустили стирку, но забыли кинуть одну или несколько вещей. Функция Eco Drum Clean+ уничтожает 99,9% бактерий, вызы-

вающих запах внутри стиральной машины. Долговечность, высокое качество и эффективность – всё это гарантирует Samsung.

Два блюда одновременно в одной духовке с Samsung NV75N7646RB/WT

С духовым шкафом **Samsung NV75N7646RB/WT** готовить станет намного легче и быстрее. Главная особенность духовки – возможность приготовления двух блюд одновременно. Камеру духовки можно разделить на две зоны, и в каждой будут установлены своя температура и время приготовления. Теперь горячее блюдо и десерт можно сделать одновременно! Большой объем духовки (75 л) даст возможность приготовить шикарный ужин на большую семью. Энергоэффективность класса А позволит максимально экономить электричество.



SAMSUNG NV75N7646RB/WT

SAMSUNG

Q_{uick}Drive



Spălatul a devenit mai rapid și mai calitativ ca niciodată



Text
Anna Smolnițchi



ANATOL BOTNARU

**Satele sunt unica șansă a Moldovei
ce ne pot scăpa de sărăcie**

THE VILLAGES ARE MOLDOVA'S ONLY CHANCE TO GET RID OF THE POVERTY

Atunci când îl ascuți sau și mai bine, când îl vezi pe Anatol Botnaru vorbind despre sate, despre turismul rural și despre pensiunile agroturistice, începi să îl crezi. Îl crezi că îi iubește pe oamenii muncitori de la sate, simți că îi face plăcere să își vadă oaspeții din toate colțurile lumii mulgând vaca sau bucurându-se de o roșie culeasă de pe tufă cu mâinile lor. Când îi vezi ochii strălucind, statisticile despre migrația moldovenilor peste hotare nu mai au sens, motivele pentru a pleca se risipesc și simți că lingoul de aur e în mâinile noastre. Lingoul sunt satele, în care, zice Anatol Botnaru, e vremea să se dezvolte turismul.

Moldovenii nu înțeleg că turismul rural e o afacere. În prezent, această industrie se dezvoltă atât de repede, încât în scurt timp, va deveni cel mai important business din lume. La noi în țară niciodată nu a existat turismul. În URSS, în țări ca Estonia, România, Bulgaria, Lituania, erau baze de odihnă, se schia. La noi? Nimic. Astăzi, îi numărăm pe degete pe oamenii care au curaj să dezvolte o afacere în turism. Să vă spun mai multe: în ziua în care moldovenii vor îndrăzni să ia bani pentru că primesc în casă un oaspete, le-ar merge tuturor mai bine. Eu nu văd cum altfel ar putea Moldova să se dezvolte, altfel decât cu ajutorul satelor. Ele sunt unica noastră șansă la un trai mai bun. Dar trebuie să se implice toți, mai ales autoritățile, și minunile se vor produce. Este clar, nu peste noapte, dar vă spun din proprie experiență, turiștii din toată lumea, inclusiv cei de aici, de acasă, nu mai vor hoteluri și restaurante luxoase, ei caută liniștea din sate, vor să vadă viața reală din spațiul rural”, **povestește fierbinte omul de afaceri, cu 20 de case bătrânești din satul Butuceni în proprietate, 7 dintre care sunt pensiuni agroturistice. Dintre acestea, patru au 100 de ani vechime.**

„Un francez mi-a pus mințile la loc”

Anatol Botnaru a început să facă turism agricol în satul Butuceni, Rezervația Natural-Culturală Orheiul Vechi, cu 15 ani în urmă. Atunci, la fel ca și astăzi, avea o întreprindere care își desfășura activitatea în domeniul industriei alimentare.

„Am făcut niște bani, pe care i-am economisit corect și i-am investit în turismul rural, din pasiune. Cum am ajuns în Butuceni? M-am dus să cumpăr pietre pentru casa mea din oraș, ca să o amenajez, să îmi fac curte. Absolut întâmplător, de nicăieri, mi-a ieșit în cale un om și m-a întrebat: „Nu vrei să cumperi o casă?” Dar eu deja mă gândeam la turism agricol, doar că undeva în suburbiile Chișinăului. Ochisem un loc frumos, unde aveam eu o problemă nerezolvată: cum să aduc turiști. Era sfârșitul lui mai când am ajuns în satul Butuceni, acum 15 ani. Erau parcate la

When you listen and even better see how Anatol Botnaru speaks about villages, rural tourism, and agrotouristic pensions, you start to believe him. You believe that he really loves the people working in villages, you feel that he really enjoys to see his guests from all over the world milking the cows or enjoying a tomato picked with their hands. When you see how his eyes are shining, the statistical data about migration from Moldova become irrelevant, the reasons to leave the country vanish and you realize that we're sitting on a goldmine. This goldmine is our villages, and according to Mr. Botnaru, the time has come for us to develop the tourism there.

Moldovans don't understand that rural tourism is a business. It is developing so fast that it will become one of the most important businesses in the world very soon. But we had never developed the tourism in our country. During Soviets time, there were holiday spots for skiing in Estonia, Romania, Bulgaria, Lithuania. Here? Nothing. And now, there is just a handful of people courageous enough to grow up a touristic business. I'll tell you more: the day when Moldovans will not be ashamed to charge their guests for hospitality will change everything for good. I don't see another way for Moldova to develop, without the help of villages. They are our only chance for a better life. But to achieve that, everyone should get involved, at least, the authorities, and the miracles will follow. This will not happen just overnight, but I can assure you with my own experience that tourists from all over the world, including local ones, do not want anymore to stay in luxurious hotels or restaurants. They are looking for the rural silence, they would like to see the real-life of the village,” **tells passionately the businessman, the owner of 20 houses in Butuceni village, from which seven are agrotouristic pensions. And 4 of them are more than 100 years old.**

“A Frenchman brought me to my senses.”

Anatol Botnaru started agricultural tourism in Butuceni village, Orheiul Vechi Natural-Cultural Reservation, 15 years ago. He had and still has a company in the food industry. “I have saved some money and decided to invest it in rural tourism because it is my passion. How did I get to Butuceni? I came here to buy some stones to decorate my house in the city, to make a beautiful yard. Suddenly, out of the blue, I met a man on the road, and he asked: “Don't you want to buy a house?” And I was already thinking about rural tourism for some time then, but I thought about something around Chisinau. I had already found a beautiful place, just had to figure out how to bring tourists there. It was the end of May when I arrived in the Butuceni village, 15 years ago. There were about 15 buses with children parked at the entrance in the village. A lot of people on

margine de sat vreo 15 autobuze pline cu copii. Lume multă pe drumuri. M-am gândit eu atunci, uite lume este, dar în sat nu e nimeni. Mi-am zis că aici turiștii vin singuri, pe când în altă parte, se cere promovare ca să vină. Și atunci, când omul acela m-a întrebat dacă eu vreau casă, m-am gândit că Dumnezeu vrea ceva să îmi spună. L-am ascultat și am răspuns: „Da, vreau. Cât costă?” 1000 de euro mi-a zis. L-am întrebat dacă are documente, omul a răspuns că are. Îl sun seara, până seara casa s-a scumpit până la 1500 de euro. Am cumpărat-o. Și așa am început turismul agricol, astfel încât astăzi am 17 case, toate vechi. Zece dintre ele încă așteaptă să fie recondiționate. Aici mai am o istorie interesantă. Am început eu afacerea mea cu o greșeală. Era iarnă, m-am apucat de reparat prima casă bătrânească din satul Butuceni. O soră de a mea căuta de lucru și a zis că se apucă ea de reparații. Mi-a propus să punem „ghipsocarton”, că e modern și pentru că iarna nu te mai apuci de lut. I-am zis „Hai”, iar fetele s-au stăruit. Șapte straturi, și mi-au îndreptat pereții. Mi-au făcut două camere de care eram tare mândru. Ferestrele – jos, iar în locul lor – „steklopachet” (termopan). După ce am amenajat noi totul frumos, vine un francez. Nici nu avea atunci casa statut de pensiune, nici nu începusem noi nimic, dar turistul a cerut să se cazeze la noi. Eu, mândru nevoie mare, îl invit în casa reparată. Omul bate cu pumnul în „ghipsocarton” și mă întreabă:

„Dar ai o casă care să nu fie atinsă?”

Zic: „Da, am, dar nu are baie, nimic.”

Moldovenii nu aveau case cu baie înăuntru. La care turistul declară: „Eu plătesc tot atâta, dar să trăiesc acolo.”

Francezul mi-a schimbat mințile. De ăștia e plină lumea, iar eu am terminat-o cu „ghipsocartonul”. Au fost primele și ultimele „steklopachete”. După asta, am început a cumpăra ferestre și uși uzate, pe care țăraniile le aruncau la gunoi când își făceau euro-reparație în case. Eu le cumpăram cu bani puțini, le restauram, iar oamenii apreciază acest lucru.”

Oamenii apreciază tot ce este autentic

„Am avut o familie din Israel, care a stat la noi zece zile. Ieșea tatăl cu fiul dimineața la coteț, luau oul de la găină și îl duceau bucătăresei să îl prăjească. S-au dus acasă și m-au sunat ca să îmi spună că au fost peste tot în lume, la Disney Land, la Paris, dar copilul întruna vorbește despre asta, despre oul prăjit, luat din coteț. Turistul care se cazează la noi intră în bucătărie, coace plăcinte, învârtește sarmale, face tăiței, colțunași, zeamă, mămăligă la cotlon. Mulți sunt implicați în treburile de gospodărie, am avut oaspeți care au participat la lipitul casei cu lut. Se implică turiștii străini, dar și moldovenii oboșiți de oraș. Am cosit, am muls vaca, am cules roșii și fructe, am conservat slănină, ardei prăjiți și castraveți împreună cu oaspeții noștri, care vin din toate colțurile lumii. Numiți orice țară de pe mapamond și o să vă spun că și de acolo au venit la noi – Elveția, Spania, Franța, Suedia, voi numiți-le.



the road. I thought then, that there are a lot of people there, but no one in the village. I knew that tourists come there on their own, and on the other hand, the other place needed promotion to attract tourists. So, when that man asked me about buying a house there, I realized, that it was a God's sign. I've listened to him and answered: "Yes, I want to buy. How much does it cost?" "1000 euro" he replied. I've asked if he had the necessary documents, and he said, "yes." I've called him in the evening, and from our meeting on the street till the moment I called him, the price had run up to 1500 euro. I've bought it. And that's how the rural tourism started for me. Today I have 17 houses, all old ones. Ten are still waiting to be renovated. Here is one more interesting story. I have started the whole business with onemistake. It was winter, and I've begun to renovate the first house in Butuceni. One of my sisters didn't have a job at the time, and she offered to do the work. She suggested that we use "ghipsocarton" (dry-wall) because it is stylish and modern and you don't want to work with clay in winter time. I've agreed, and the girls started to work. They have put seven layers, and the walls become straight. They finished two rooms, and I was very proud of them. Instead of the old windows, we have put "steklopachet" (double-glazed window). And after everything was beautifully arranged, a Frenchman has visited us. The house didn't even have the agrotouristic pension statute, but he wanted to stay there anyway. I was veryproud of myself, invited him in the newly repaired house. The man knocks the drywall and asks:

"Do you have any house that hasn't been renovated yet?"

I say: "Yes, I have, but there is no restroom inside, nothing."

Moldovans didn't use to have the bathroom inside the house. And then the French tourist says: "I will pay you the same price, but I want to stay there."



So, this Frenchman has changed my perception for good. This is what people are looking for. And I have replaced it with "ghipsocarton." And these were the first and the last "steklopachets." After this incident, I've started to buy second-hand doors and windows that villagers have thrown out when doing their "euro-renovation." I was buying them for a very cheap price, restored them, and this is what people really appreciate."

"People appreciate authenticity"

"Once, a family from Israel arrived, who stayed for 10 days. The father and son were going in the coop every morning, taking fresh eggs from a hen and asking our cooking lady to fry it. They went back home and called me one day to tell me that they have visited a lot of the world's most famous destinations like Disney Land, in Paris, but the only thing their kid remembers the fresh egg from the hen. Every tourist who accommodates in our pension goes to the kitchen, bakes placintas (pies), makes sarmale (cabbage rolls) and helps to cook noodles, dumplings, zyama (chicken noodles soup), mamaliga (local polenta). A lot of tourists participate in the household activities. I saw some of the guests who participated in building a house with clay. Usually, foreign tourists are more active, but the Moldovans tired from their urban lives participate as well. I mowed, milked the cow, picked tomatoes and fruits, preserved bacon, roasted peppers and cucumbers with our guests, who come from all over the world. You can name any country on the globe, and I will tell you that we have had guests from there too – Switzerland, Spain, France, Sweden, you name them. But our top visitors come from Holland. There is a ritual we do every day before lunch: we bake sweet pies together with our tourists. Because they are the most popular ones. While they eat their lunch, the pies are ready



În topul vizitatorilor resortului nostru se află olandezii. Înainte de prânz, avem un ritual, pregătim plăcintele dulci împreună cu turiștii. Anume cele dulci sunt cele mai solicitate. Cât mănâncă, plăcintele sunt gata și trebuie scoase din cuptor, pe care le servesc neapărat cu un ceai din plantele adunate pe deal: romaniță, tei, mentă. Oaspetele a băut un ceai și a plecat cu emoții pozitive. Uite recent, Ambasadorul SUA în Moldova, Derek Hogan, și Asistentul Administratorului USAID pentru Europa și Eurasia, Brock Bierman, au făcut plăcinte la noi la pensiune și au pus la murat castraveți. După asta, într-o zi, am primit o scrisoare de la Asistentul Administratorului USAID, care ne-a spus că nu a mai trăit o asemenea experiență în viața sa. Nu știa că există așa ceva.”

Astfel, Anatol Botnaru este convins că ceea ce se consideră rutină, o normalitate la noi în țară, se poate vinde. Obiceiurile și bucătăria din Moldova pot atrage turiștii străini.

„De 15 ani luptăm, îi provocăm pe săteni să participe la dezvoltarea turismului rural. Îi chemăm să își vândă marfa, dar e foarte greu. Sute și mii de oameni circulă prin satul Butuceni, dar foarte



puțini localnici îndrăznesc să vândă ceva la poartă. Ei se tem, în același timp le este rușine și atunci nu se întâmplă nimic. Nimeni din autorități nu le-a spus, deși sunt convins că trebuie să o facă, să iasă cu un compot, cu o pâine coaptă la poartă, ca să facă un bănuț. Riscăm să pierdem în continuare oameni, o să tot plece în afara țării. Astăzi prin Butuceni mergea un microbuz, din care cineva striga: „Chiperi, patlajele, varză”. Asta e moartea satelor, când merge un bus și vinde pătlăgele. Nu mai cresc mulți săteni legume, fructe și verdețuri la ei în grădină. Li se taie pofta. La ce să mai crească dacă li se aduc la poartă? Ei merg în oraș, lucrează acolo, vin acasă și cumpără la poartă, de la alții”, se revoltă dânsul.

Dar ce ar trebui să se întâmple?

„Nimeni nu spune că toți trebuie să deschidă restaurante, deși cerere de restaurante mici tradiționale, în spațiu rural, există. Oamenii trebuie să se unească. Să se adune și să vadă cine și ce poate crește. Cineva să crească 300 de găini și să nu meargă la piață, căci garantat, o să i le cumpere fără să se miște din loc.

Lumea nu crede, nu are curajul. Uite noi cumpărăm de la o femeie întruna cartofi. Noi am îndemnat-o să crească mai mulți, pentru că e bucătăreasă foarte bună la noi și veșnic ne lepăda tocmai când aveam mult de lucru. Se ducea că avea treabă pe plantația de cartofi. I-am spus: „Natalia, ia-ți un om care să se ducă pe câmp, nu te du tu. Iar apoi dă-ne nouă cartofii, noi îi luăm”. Anul acesta am cumpărat 4 tone de la ea. Avem un principiu. Dacă vine cineva din sat și ne propune roșii, castraveți, orice altceva, noi cumpărăm. Ne trebuie, nu ne trebuie, luăm. Să avem rezerve. Noi avem livadă de caise, de vișine, gutuie, grădină, roșii, poamă, dar sigur, creștem atât cât ne ajunge pentru consum curent, uneori nici pe acesta nu îl acoperim. De aceea și căutăm oameni de la care să ne aprovizionăm. Coordonăm cu femeile din sat. Una crește pătrunjel, leuștean. Natalia crește cartofii, altul – roșii, păstăi, fasole, și așa mai departe. Tanti lulea ne dă lactate. Peste o gospodărie din sat, dintr-un capăt până în altul, fie lucrează pentru noi, fie ne livrează produse.

Știți cu ce am putea străluci în toată lumea, dacă e să îl cîntăm pe Anatol Botnaru? Cu faptul că avem doar o vacă sau

două la casă și o grădină mică. Atunci când sunt zeci de animale, locul devine comercial, iar oamenii tocmai de asta fug. Pe lângă două vaci, capre, oi și găini, Anatol Botnaru are în gospodărie și patru măgăruși, doi ponei. Asta e cererea, spune el.

„Am avut oi de tracțiuni, cai, boi, dar am renunțat la aceste animale. Era prea devreme pentru asta și trebuie să faci ceea ce se cere. Iar astăzi se cer mici restaurante tradiționale, la țară, locuri pentru odihnă, gazoane în parcuri. Am lăsat câteva animale pentru excursii, pentru ca turiștii să aibă interacțiunea cu ele, în sânul naturii. Vorbind despre asta, autoritățile trebuie să scoată mașinile din satele Rezervației Orheiul Vechi. Vă imaginați, un neamț nu a rezistat și a sărit la bătaie la nesimțitul care mergea cu mașina cu mare viteză prin sat și ridica praful. Străinul era din cap până în picioare în colb. Și sătenii s-au săturat de praful. Satul Butuceni trebuie să devină pietonal, căci e turistic. Tocmai m-am întors dintr-o călătorie în care am vizitat două sate, anume cu scop de comparație – multe restaurante tradiționale, pensiuni, sat pietonal. Avem practici bune de împrumutat.

to be taken out of the oven. Then they're served with some herbal tea made from herbs collected in the area: chamomile, lime, mint. Thus, the guests drink the tea with the pie made by their own hands and leave with positive emotions. Recently, the Ambassador of the United States in Moldova, Mr. Derek Hogan, and Assistant of the Administrative Officer of USAID for Europe and Eurasia, Mr. Brock Bierman, have baked pies here, at the pension, and pickled some cucumbers. After that, I received a letter from the Assistant of the Administrative Officer where he has stated that it was a unique experience for him, and he didn't even think that anything like this exists.”

So, Anatol Botnaru is convinced that what is considered a routine, a normality in our country, can become a strong selling point. The Moldovan customs and the cuisine can attract foreign tourists.

“My struggle lasts for 15 years; I provoke the villagers to participate in rural tourism development. I ask them to sell their products, but it is complicated. There are hundreds and thousands of people who walk on the Butuceni streets every day, but very



grow 300 chickens and won't go to the market to sell them, because guaranteed, they will be bought without him even moving a finger. People don't trust, don't have the courage. Look, we buy potatoes from one lady here. We asked her to grow more. But she is an excellent cook and she always had to run to her potatoes when we had a lot of work. So, I told her: “Natalia, hire someone who will take care of it, you shouldn't do it by yourself. And then sell us the potatoes, we will buy everything”. This year, we've bought 4 tons of potatoes from her. We have a rule. If anybody from the village comes to us to sell tomatoes, cucumbers, or anything else, we are buying. Whether we need it or not, we are buying. Better to have extra. We have gardens with apricots, cherry and plum trees; we grow tomatoes, grapes, but only for current consumption, sometimes we do not even cover it. That's why we are always looking for new suppliers. We coordinate this with the women from the village. One of them will grow parsley or lovage, Natalia grows potatoes, someone else – tomatoes, beans, etc. Aunt Yulia supplies us with dairy products. Almost every family in the village, either works for us or supply us with products.



few locals dare to sell anything near the door of their houses. They are scared or ashamed, and that's the reason nothing is happening. No one from the authorities told them, although I am convinced that they must, go out and sell compote, or baked bread, to make some money. We risk losing people; they will continue to leave the country. Today, a minibus went through the Butuceni village, and someone was shouting: “Peppers! Tomatoes! Cabbages!” It shows an inevitable end of the villages, when someone sells tomatoes like this, from a minibus. A lot of villagers do not grow vegetables, greens, or fruits in their gardens anymore. They don't want to do it anymore. Why to make all those efforts when everything is delivered right to their doorsteps? They are work in the city, then come back home and buy everything from others,” claims Anatol.

But what should happen?

“Nobody is saying that everybody should open a restaurant, though there is a high demand for the small rural restaurants in the traditional style. People have to unite. They should gather and decide what every one of them could grow. Someone will

Do you know what we should be proud of, according to Anatol Botnaru? With the fact that we have only one or two cows near the house and a small garden. When there are dozens of animals, the place becomes too commercial, and people are just running from it. Besides the two cows, goats, sheep, and chickens Anatol Botnaru has four donkeys in his household and two ponies. That's the demand, he says.

“I had sheep, horses, oxen, but I gave up these animals. It was too early for that, and you have to adjust to the demand. And today the demand is for small traditional restaurants, places for rest, lawns in parks. I left some animals for the excursions so that tourists can interact with them, in the bosom of nature. Speaking of nature, the authorities have to remove the cars from the villages of the Orheiul Vechi Reservation. Can you imagine, once a German guy wanted to beat a man who was driving the car too fast through the village and kicking up the dust?. And the villagers got tired of the dust. Butuceni village must become a pedestrian area because it is a touristic place. I recently came back from a journey where I have visited two communities. I wanted to compare the traditional restaurants, pensions, the pedestrian village. We have some excellent examples to follow.



Anatol Botnaru crede atât de mult în viitorul prosper al țării noastre, încât s-a aruncat cu capul înainte, suflet și bani, în organizarea festivalului DescOperă. La ultima ediție, din 14-16 iunie, au venit peste 5500 de vizitatori, dintre care 1000 au fost turiști străini.

„Istoria este așa: dirijorul austriac Friedrich Pfeiffer se odihnea în satul Butuceni, la una dintre pensiunile noastre. Fetele de la Eco Resort m-au sunat și mi-au spus că la noi în vizită este cineva important. La el veneau mulți cu taxiul și plecau. Când gospodinele voiau să îl servească, el reacționa urât, cică nu am nevoie nici de asta, nici de cealaltă. Dar fetele vor să dea servicii calitative, să îl servească așa, ca pe un oaspete de vacanță și atunci nu prea înțelegeau cum să se comporte cu el. Cu mine, apropo, a făcut la fel. Cică mă întreabă: „Ce vrei?” Eu îi spun sunt Anatol, așa și pe dincolo. L-am întrebat ce face în Moldova, iar el răspunde: „Sunt aici cu Aida mea”. Eu, om care nu a fost în viața lui la operă, îl întreb: „Aida este soția ta?” Dacă habar nu aveam că e o operă în patru acte... a rămas o glumă bună de a noastră. Dar atunci, Pfeiffer mi-a mai spus că este dirijor, iar eu i-am cerut sfatul. Voiam o scenă de muzică folclorică în sat.

Pfeiffer spune: „Fă o scenă pentru operă”.

Se vede că a fost destul ca doi entuziaști să se întâlnească, pentru ca acest festival să se nască. Deși întârzia la repetiții în ziua în care ne-am cunoscut, am mers să identificăm locul în care l-am putea organiza. El a probat acustic zona, făcea A-a-a într-o parte și alta, am identificat locația, apropo alta decât cea cunoscută deja de vizitatorii festivalului. Am renunțat la acel loc pentru a nu le crea deranj sătenilor. După doi ani de la acea întâlnire, am construit amfiteatrul (acolo s-a cântat în prima seară de DescOperă 2019), l-am sunat și i-am zis că scena este gata:

„Hai și 'om face ceva”.

Directorul de la Teatrul Național de Operă și Balet, domnul Grosu, a venit cu orchestra. Am făcut un concert care a explodat. Prima ediție era cu invitații, un eveniment închis și e minunat că s-a întâmplat așa, deoarece a stârnit interesul. Am organizat noi prima ediție, cu resurse minime, iar Monica Babuc, pe atunci ministra Culturii, a apreciat evenimentul și ne-a ajutat să îl extindem. Directorul Teatrului Național de Operă de la Viena l-a văzut pe internet și ne-a zis: „Nu vă dați seama ce ați făcut”. A rămas profund impresionat și a venit cu televiziunea la prima ediție, dânsul ne-a sugerat să facem un festival de câteva zile. E foarte complicat de organizat un asemenea eveniment, din punct de vedere tehnic, în plus e costisitor. Ajung cheltuielile până la 2 milioane de lei. Noi am construit scena Strauss, Teatrul Vechi, în loc să restaurăm acoperișurile pensiunilor noastre. De ce fac asta? Eu înțeleg că peste 20 de ani, acest festival va avea o valoare colosală. Deja o are. Anul acesta am avut oaspeți din Germania, Elveția, ba chiar au venit trei manageri de top de la teatrul de operă din China. Și-au dorit ca dirijorul austriac să îi ajute cu organizarea unui eveniment similar în țara supranumită „Țara viitorului”. Pfeiffer a refuzat, a spus că nu vrea să repete tot ce se întâmplă la Butuceni, nicăieri în lume, îl vrea unic, aici, în Moldova.”

Deseori, moldovenii care se mută cu traiul peste hotare își explică decizia prin faptul că nu au ce face în Moldova, nu găsesc acasă resursele pentru creștere, dezvoltare, în fine, nu au condițiile pentru un trai decent. Auzind istorii de viață cum este cea de mai sus, îmi vin în minte cuvintele: „Nu te întreba ce a făcut țara pentru tine, întreabă-te ce ai făcut tu pentru ea.” Moldova e unică, nu atât prin festivaluri, bucătărie sau chiar stâncile milenare de la Orheiul Vechi, ci prin oameni, puținii oameni care sunt gata să le miște din loc. ✍

Anatol Botnaru believes so much in the prosperous future of our country, that he threw himself, his soul and his money, in organizing the DescOperă festival. At the last edition, from June 14 to 16, there were over 5,500 visitors, and 1000 of them were foreigners.

“Here is the story of it: an Austrian director, Friedrich Pfeiffer, came to Butuceni for the holiday. The girls from the EcoResort called me and said that we have someone important in the pension.. He was visited by many people. When they wanted to offer him some food, he had some bad reactions; he didn't want anything. But the girls wanted to provide him good quality services, to please him as a guest, and at that time they did not understand how to behave. He, by the way, did the same trick with me. He asked me, “What do you want?” I tell him I'm Anatol. I asked him what he is doing in Moldova, and he replies: “I am here with my Aida.” I, a man who had never been in the opera for my whole life, asked him: “Is Aida your wife?” I had no idea that it was a four-act opera... it then became our inside joke. But then Pfeiffer told me he was an artistic director, and I asked for his advice. I wanted to set up a scene for folk music in the village.

Pfeiffer replied: “Make a scene for the opera.”

It seems it was enough for the two enthusiasts to meet, for the festival to be born. Although he was running late for his rehearsals the day we met, we went to identify where we could do it. He acoustically tested the area, did the “A-a-a” sounds on one side and another, and we identified the location. By the way, it was another one. We gave up that place in order not to disturb the villagers. After two years from that meeting, I built the amphitheater (the first evening of DescOperă 2019 was organized there), I called him and told him that the scene is ready:

“Let's do something.”



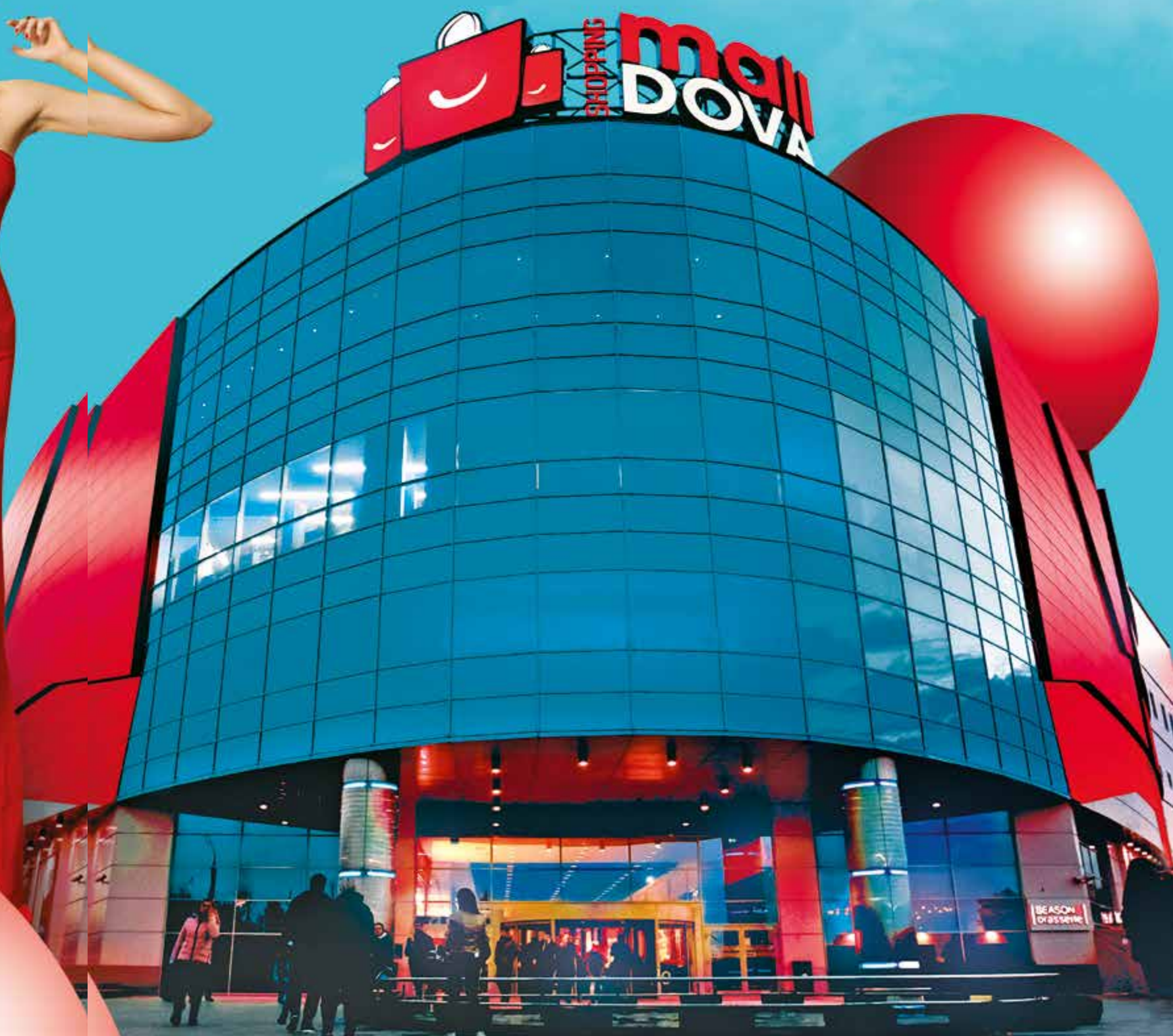
The director of the National Opera and Ballet Theater, Mr. Grosu, came with the orchestra. I did a gig that exploded. The first edition was a closed event, and it is wonderful that it happened that way because it got the public's interest. We organized the first edition, with minimal resources, and Mrs. Monica Babuc, then the Minister of Culture, appreciated the event and helped us to extend it. The director of the National Opera Theater in Vienna saw the concert on the internet and said, “You don't realize what you did.” He was deeply impressed and came with the television for the first edition, and he suggested to do it few days festival. It is very complicated to organize such an event, from the technical point of view, besides that it is very expensive. The costs can be over 2 million lei. We have constructed the Strauss scene, the Old Theater, instead of restoring the roof of our pensions. Why do I do this? I understand that after 20 years, this festival will have an enormous importance. It already has. This year, guests from Germany, Switzerland, came. We've had even three managers from China's National Opera. They wanted the Austrian director to help them organize a similar event in the country known as the “Country of the Future.” Pfeiffer refused, he said he doesn't want to repeat everything that is happening in Butuceni, anywhere in the world, he wants it remain unique here in Moldova.”

Often, those Moldovans who leave the country for good, explain their decision by the fact that there is nothing to do here. It is impossible to grow and develop here from the professional point of view, and finally that they don't have conditions for a decent life. But listening the life stories similar to the one above, I remembered the words: “Don't ask what your country can do for you – ask what you can do for your country.” Moldova is unique, not only because of its festivals, cuisine or even the millennial rocks of the Orheiul Vechi, but with its people, a few people who are ready to move those rocks. ✍



- 
- PANDORA
- 
- CARPISA
- Clarks*
- UNITED COLORS OF BENETTON
- ARIDON**
Think young, think more
- DeFacto
- eCCO**
- 
- TEO LAPIDUS
- 
- pierre cardin
- STREET&SPORT**
MULTIBRAND CONCEPT STORE
- GEOX**
- OVS
KIDS
- CARLO PAZOLINI
- 
- LACOSTE
- 
- JYSK
Scandinavian Clothing & Living
- 
- SWAROVSKI
- PATRIA** SPORT
- Levi's**
- MANGO

FAVOURITE SHOPPING DESTINATION





Geneva cu AirMoldova a devenit, pentru mine, o poartă tradițională spre cele mai mari competiții de alergări montane din lume. Asta din cauza comodității deplasării de aici spre cele mai importante atracții montane, celebrele orașe elvețiene, dar și localitățile montane din Alpii francezi și italieni. La o oră și ceva de mers cu mașina se află sobrele orașe elvețiene Lausanne și Berna, superbul orașel francez Chamonix și gălăgioasele localități italiene Courmayeur și Aosta. Din această cauză, ca și în anul trecut, am ales Geneva cu AirMoldova, drept linie de start pentru a cuceri Alpii.

Si dacă în anul trecut am participat la renumitul Ultra Trail du Mont Blanc, un ultra maraton de 170 de km din localitatea Chamonix, în acest an, am avut privilegiul să particip la renumita competiție Eiger Ultra Trail, cu start din Grindelwald, pitorescul orașel de la poalele muntelui Eiger. Ca și în 2018 am luat, cu ușurință, un automobil în chirie pentru a simți gustul adevăratei Elveții. Și aici, cu adevărat poți spune că tot funcționează „ca ceasul”. Și nu ca un ceas german, exact și fără emoții, ci ca un ceas cu cuc din antreul bunicii.

Orice localitate prin care am trecut spre orașelul de start poate fi numit cu ușurință o istorie vie. Clădiri de lemn de zeci și sute de ani, îmbrăcate într-o haină de flori vii. Tot la locul lor și peste tot indicații cu o blândă strictețe ce nu e bine să faci.

Același stil a fost resimțit și la start, în orașelul Grindelwald, parte a oricărui top turistic privind cele mai frumoase orașe din

Geneva thanks to AirMoldova has become for me a traditional gate to the most magnificent mountain running competition in the world. It is so convenient to start from here to several mountain destinations, famous Swiss cities, or Alp villages in France or Italy. A one-hour driving distance takes you to the luxurious Swiss cities, Lausanne and Bern, or superb French city Chamonix, as well as loud Italian towns – Courmayeur, and Aosta. That's why, just like last year, I've chosen to travel to Geneva with AirMoldova, because it is the best starting point to conquer the Alps.

Last year I participated in the famous Ultra-Trail du Mont-Blanc, an ultra-marathon of 170 km in Chamonix, and this year, I had a privilege to take part in the most prestigious competition Eiger Ultra Trail that started from Grindelwald, a picturesque town on the Eiger mountain. Same as in 2018, I quickly rented a car to feel the taste of the real Switzerland. And here, literally, everything is functioning like a clockwork. And not as the German clock, precise and emotionless, but like a cuckoo clock from the grandparents' home.

Any town I visited while traveling to the competition starting point could be named a living history. Wooden houses built several hundred years ago, wearing a beautiful dress of live flowers. Everything is on its place, and everywhere there are gentle indications about what better not to do.

The same style is applicable and for the competition starting



IULIAN BERCU

**Cum e să alergi prin munți,
când ai permanent „gura căscată”**

HOW TO RUN IN THE MOUNTAINS WHEN YOU HAVE TO ALWAYS “KEEP YOUR JAW FROM DROPPING”



Europa. Tradițional, sportivii vin să-și ia numărul de concurs cu o zi înainte. Aici, ca pe polițele din bibliotecă, sunt aranjate seturile de participare pentru fiecare sportiv. Două-trei minute și deja ești gata pentru a participa a doua zi la competiție. Sportivii însă, până târziu se plimbă pe ulicioarele și gazoanele localității, nestingheriți de localnici, care se mândresc cu confortul creat pentru turiști și nu se plâng sub nas de fiecare dată când cineva dintre copiii le calcă iarba.

Noaptea de până la start e cea mai scurtă noapte din anul sportivului. Nu reușești să închizi ochii că deja e ora trei noaptea și trebuie să ajungi la linia de start până la patru. 3, 2, 1 și un „șarpe” de lumini începe să-și croiască cale printre case, coline și stânci.

Alpii sunt irepetabili. Sunt un colier de diamante, fie că e Chamonix, fie că e Eiger. Din această cauză, ei sunt aleși pentru restaurarea nervilor zdruncinați pe parcursul vieții de birou. Plimbări cu bicicleta, pe jos sau chiar cu trotinete doar cu volan și frână. Sunt preferatele ocupațiilor ale majorității. Desigur, mai

sunt și parapantele, plimbatul cu trenul de munte, păstrat de zeci de ani și multe alte atracții în afara superbilor munți.

town, Grindelwald, one of the most beautiful European cities. Usually, participants arrive a day before the competition starts to get the participants number. Here, like books on the library shelf, all the participants' kits are arranged for every sportsman. It takes two or three minutes, and you are ready to take part in the competition the next day. However, the athletes, till late, walk on the malls and lawns of the town, unrestrained by the locals, who are proud of the comfort created for tourists and do not roll their eyes every time a kid steps on the grass.

The night before the start is the shortest night in the runner's year. You just close your eyes, and it's already three o'clock, and you have to get to the start line by four. 3, 2, 1 and a "snake" of lights begins to tun by the houses, hills, and rocks.

The Alps are unique. This is a brilliant collier, whether at Chamonix, or Eiger. That is the reason they are selected to restore the nerves stresses by office life. Bike rides, hiking or even scooters only with steering wheel and brake are the activities the majority prefers. Of course, there are also paraplaners, mountain

Pe toate le trecem în alergare. Avem de parcurs peste 100 de kilometri și de urcat cumulativ o înălțime egală cu scara unui bloc cu 3 000 de etaje. Pentru asta, avem la dispoziție o singură zi și avem nevoie de un ocean de energie și de răbdare. Mișcarea, ca și frâna, pornește din cap. Oricât de obosit ai fi, întotdeauna mai poți face un singur pas, deci teoretic te poți mișca veșnic. Cu aceste gânduri gonim pe pajiștile alpine, admirând piscurile înzăpezite ale munților. O oră, două, cinci, zece, douăzeci. Scâlțați de sute și mii de localnici și turiști, care au venit să împartă această sărbătoare sportivă împreună cu alergătorii și să inunde fiecare sportiv cu aplauze, zâmbete și voie bună.

Nu pot spune că ultra maratoanele de peste 100 de kilometri sunt foarte simple. Luptă cu oboseala și durerile la coborâre, dar și la urcare, când galopul îți „rupe” din mușchi și te face să-ți sară „capacele”. Gândurile oscilează de la „odihnește-te un pic” până la „renunță la acest chin”. Ultimii douăzeci-treizeci de kilometri te ții doar de gândul că finišul este inevitabil și făcând un pas spre el – el face doi pași spre tine.

train ride, and a lot of other attractions, besides the beautiful mountains.

But let's come back to running. We have a track of 100 kilometers ahead, and we will climb the height of the 3000 floors building cumulatively. We have only one day to do it, and an ocean of energy and patience is crucially necessary. Motion as the brake starts from the brain. However exhausted you are, there is always a possibility to make one step more, so, theoretically speaking, you can move forever. Keeping this in mind, we climb the alpine meadows, admiring the snowy tops of the mountains. One hour, two, five, ten, twenty. Hundreds of thousands and thousands of locals and tourists, who came to share this sports holiday with the runners and flood each sportsman with applause, smiles and cheering.

I cannot say that ultra-marathons longer than 100 kilometers are very easy. You struggle with tiredness and pain, whether you run up and down when the gallop “breaks” your muscles and “rips your head off.” Your thoughts vary from “take a little break” to “give up this torture.” The last twenty-thirty kilometers, the only thought that keeps you alive is that the finish line is inevitable, and when you take one step towards it – it becomes two steps closer to you.





Acest finiş, acest final al infernului și pas spre oaza de relaxare și plăcere, îl auzi și vezi cu mult înainte de a ajunge la el. Și atunci mai apare o pereche de picioare și un rând de aripi și linia finişului o treci cu mult mai multă energie decât pleci de la finiş. Și doar după ce simți greutatea medaliei la gât, te copleșește o părere de rău și o tristețe că acest chin s-a terminat și că toți cei o sută de kilometri au rămas în urmă. Singurul gând care te bucură e că această competiție a fost încă un examen și că în scurt timp, din nou, voi sta în fața calculatorului și voi alege următoarea destinație pentru a purta încă o luptă cu munții și cu mine.

Air Moldova zboară spre Geneva în zilele de luni și vineri. ✈

This finish line, this end of the hell and a step a heaven of relaxation and joy, you can hear and see long before you reach it. And then, one more pair of legs appear, and wings grow behind you, so, you cross the finish line with more energy than when you leave. And only after you feel the weight of the medal on your chest, you become overwhelmed with sadness that this torture is over and that all one hundred kilometers have been left behind. The only thought that brings you joy is that this competition was one more test, and very soon you'll find yourself sitting in front of the laptop again looking for another destination to win another battle with yourself, and the mountains.

Air Moldova flies to Geneva on Mondays and Fridays. ✈



Art Dent
• • CLINIC

Secretul zâmbetului frumos! Secret of a beautiful smile!

Clinica Art-dent beneficiază de cele mai noi și moderne tehnologii în stomatologie. Aici îți putem oferi tratamentul de care ai nevoie, pentru un zâmbet frumos, sănătos și de durată. Pentru a obține un aspect splendid al tuturor dinților, fațetele dentare oferă o soluție rapidă de restabilire a poziției, culorii și formei dinților. În clinica noastră se realizează:

- fațete dentare - 170 Euro
- coroană ceramică pe suport din oxid de zirconiu - 170 Euro
- coroană integral din oxid de zirconiu - 100 Euro
- coroană metaloceramică - 70 Euro
- implant dentar - de la 199 Euro
- sistem de bracket - de la 500 Euro

Art-dent clinic benefits from the latest and most modern dental technology. Here we can offer you the treatment you need, for a beautiful, healthy and lasting smile. To achieve a splendid appearance of all teeth, dental veneers provide a quick solution for restoring the position, color and shape of the teeth. Our clinic is offering:

- dental veneers - 170 Euro
- ceramic crown on zirconium oxide support - 170 Euro
- full zirconium oxide crown - 100 Euro
- metaloceramic crown - 70 Euro
- dental implant - from 199 Euro
- bracket system - from 500 Euro

**Experiența noastră și pasiunea
sunt garanția succesului!**



**Our experience and passion
are the guarantee of success!**

Telefoane pentru programare:
+373 60 550 500, 022 439309, 022 450764

www.artdent.md

Str. B. Voievod, 2. Chișinău, Moldova



De unde se îmbracă moldovenii: din magazine sau din online?

WHERE MOLDOVANS BUY CLOTHES: AT STORES OR ONLINE?

Moldovenii sunt un popor de suflet, modești și nepretențioși. Acum am putea să adăugăm încă „o steluță” la sufletismul poporului nostru – studiul de mai departe demonstrează că atunci când vine vorba de cumpăraturile hainelor și încălțămintelor, moldovenii preferă mai degrabă să interacționeze cu un vânzător real, decât să facă shopping online.

8 din 10 moldoveni nu cumpără haine și încălțămintă online

73% nici nu ar fi dispuși să o facă în următoarele 6 luni. Situația a rămas aproape neschimbată, comparativ cu 5 sau 3 ani în urmă. Oamenii pur și simplu preferă să facă shopping fizic, să atingă produsul, să se convingă că este calitativ sau să aibă o interacțiune pur-umană cu vânzătorul – cifrele ne spun că unul din trei moldoveni nu cumpără haine și încălțămintă online anume din acest motiv, 20% consideră că nu au nevoie să procure

Moldovans are heartwarming people, modest and non-pretentious. Also, now we can add another “star” to the level of our peoples’ sincerity – the results of the most recent study prove that when it is time to buy some new clothes, Moldovans prefer to communicate to a real salesperson than to shop online.

8 out of 10 Moldovans do not buy clothes and shoes online

73% do not even plan to do it in the following six months. The situation is almost the same as it was 5 or 3 years ago. Our people prefer to buy offline, to touch the product, to be sure it has high quality and to interact with the sales personnel. Figures demonstrate that one out of three Moldovans does not buy shoes and clothes online for this particular reason, 20% consider it unnecessary (we have enough boutiques

online (avem suficiente „buticuri” și centre comerciale, nu-i așa?), 16% nu au încredere în shoppingul online, iar 1 din 10 nu-și permite un astfel de lux. În același timp, în SUA, tocmai 79% fac diverse cumpărături pe internet.

„Milennialii” din Moldova sunt adepții shoppingului online

Urmează câteva insight-uri pentru cei care fac e-commerce de haine sau se gândesc să se extindă de la un magazin fizic la unul din mediul online: dintre cei care cumpără pe internet, tocmai 57% sunt „milennialii” (au vârsta de 25-39 de ani). Mai mult de jumătate sunt femeii, iar aproape 70 la sută locuiesc în oraș. După cum și era de așteptat, cei cu studii superioare se regăsesc în rândul cumpărătorilor online într-o măsură mai evidențiată – 42%, iar fiecare al patrulea are venituri lunare de 7000+ MDL. Desigur că online shopperii preferă să petreacă timpul în mediul virtual, cum altfel? Cele mai populare platforme sunt Youtube, Facebook și motoarele de căutare – aproximativ 70% spun că utilizează aceste surse de internet zilnic. Mai puțini folosesc zilnic poșta electronică, Odnoklassniki și Instagram (aproximativ 40%).

Atunci când este vorba de buget, 46% dintre online shopperi afirmă au plătit până la 500 de lei pentru ultima cumpăratură pe internet. Bărbații însă, cheltuiesc mai mult decât femeile la fiecare comandă efectuată – 17% afirmă că au plătit peste 1000 de lei pentru ultima cumpăratură online. Mai târziu veți afla că bărbații cumpără gadgeturi și tehnică digitală într-o proporție mai mare, iar aceste tipuri de produse sunt de obicei mai scumpe.

Dacă vorbim despre frici, atunci când cumpără haine și încălțămintă pe internet, 5 din 10 moldoveni își fac griji că nu li se va potrivi mărimea, iar fiecare al treilea nu este sigur de calitatea produsului.

Moldovenii preferă „chinezescul”

Cel mai accesat website pentru comenzile online de haine și încălțămintă este aliexpress.com – aproape jumătate cumpără de pe renumita platformă chinezească. 45% au menționat un alt retailer care vinde produse din China – joom.com, iar de semnificativ mai puțin succes se bucură ebay.com și amazon.com.



store into online version: from those who shop online, 57% are “Millennials” (young people 25-39 years old). More than half of them are women, and almost 70% live in the city. As expected, those with higher education are found among online buyers to a greater extent – 42%, and every fourth has monthly incomes of 7000+ MDL. Of course, online buyers prefer to spend more time browsing through internet pages, how else? The most popular platforms are YouTube, Facebook, and search engines – 70% of respondents say they use these resources daily. Fewer users even check their email or enter to Odnoklassniki and Instagram (approximately 40%).

Speaking about the expenses, 46% of online shoppers have confirmed that they've spent under 500 MDL for their last purchase. Men spend more than women for every purchase: 17% confirm that their previous expenditure online was more than 1000 MDL. You will find out later that men buy gadgets and digital devices more often, and these products have higher prices, thus the higher level of spending.

Speaking about phobias, five out of 10 Moldovans are afraid of purchasing the wrong size, when buying clothes or shoes online, and every third is doubting the quality of the product.



Moldovans prefer “Chinese”

The most visited site for online shopping of clothes and shoes is aliexpress.com – almost half of the respondents shop at this Chinese platform. 45% have mentioned the other retailer from China – joom.com, and significantly, fewer shoppers buy from ebay.com and amazon.com.

Sportsdirect.com – an online store of sports clothes and

Sportsdirect.com – un magazin online de haine și încălțăminte sportivă, este mai accesat în rândul tineretului, o pătrime dintre persoanele de până la 25 de ani fac shopping anume aici. Moldovenii cu vârsta de peste 51 de ani cumpără doar de pe aliexpress.com. Doar 3 la sută dintre respondenți au menționat câteva site-uri locale de online shopping.

Fiecare al treilea bărbat cumpără gadgeturi și tehnică digitală online

Pe online shopperi i-am întrebat dacă mai cumpără, pe lângă haine și încălțăminte, alte produse online. Fiecare al treilea procură bijuterii și accesorii, cum ar fi geți, centuri sau eșarfe. 20% cumpără produse cosmetice sau parfumuri și tot atâția – gadgeturi și tehnică digitală. O parte dintre respondenți au menționat și alte tipuri de produse – cele pentru casă/grădină sau cele pentru automobil. Analizând datele comparativ pe sexe, observăm că produsele pentru casă sunt cumpărate într-o măsură mai mare de către femei, pe când tehnica digitală și gadgeturile – de bărbați. Tineretul achiziționează mai mult cosmetică și cărți, iar cei de 51 ani +/- mai mult produse pentru casă. Cosmetică și gadgeturi aceștia din urmă nu obișnuiesc să cumpere online deloc.



În concluzie, dacă aveți o afacere e-commerce de haine și încălțăminte, e bine să știți că publicul din Moldova este adeptul shoppingului fizic. În același timp, dacă aveți un magazin – website-ul este un must-have. Astfel, veți ține ținta publicului tânăr și cel cu venituri mai ridicate. Anume aceste persoane de obicei sunt și cele mai ocupate, iar o pagină web cu toate produsele bine descrise le salvează din timpul prețios și îi ajută să ia o decizie fără să bată prea multe drumuri.

Metodologie: Sondajul a fost realizat de Magenta Consulting, pe un eșantion de 521 de persoane, cu vârsta cuprinsă între 18 și 70 de ani, cu o distribuție reprezentativă la nivel național și cu o marjă de eroare de +/- 4%. Datele au fost colectate în perioada 26 Martie – 15 Aprilie 2019 la telefon.

shoes is more prevalent among young users: one-quarter of those under 25 y.o. shop here. Moldovans older than 51 buy only from aliexpress.com. Only 3 % of the respondents mentioned several local sites where they shop online.

Every third man buys gadgets and digital devices online

We have asked online shoppers if, besides clothes and shoes, they buy other products online. Every third purchase jewelry and accessories, like bags, belts, and scarves. 20% buy cosmetic products or perfumes, and the same amount purchase gadgets and digital devices. A part of the respondents has mentioned other products for online shopping – household/garden products, or some automobile accessories. Comparing the data by sex, we see that women buy household/garden products more often than men, and men more often buy gadgets and digital devices. Young people buy more cosmetic products and books, and people aged 51+ are more interested in products for their home and don't buy online cosmetics or gadgets at all.



Conclusion: if you have an e-commerce business of clothes or shoes, it is good to know that Moldovans trust more the offline shopping. At the same time, if you are the owner of a store, having a website is a must. Thus, you can target the young audience and those with upper income. These persons are busy, and a web-page with a detailed description of the complete product range will save their precious time and will help them make a purchasing decision quicker.

Methodology: The survey was conducted by Magenta Consulting on a sample of 521 people aged 18 to 70 with a representative national distribution and a margin of error of +/- 4%. The data were collected from 26 March to 15 April 2019 on the phone.

www.consulting.md



Meritați ceva deosebit! Colecția Eternal a producătorului Saloni. Dați frâu imaginației pentru a crea o atmosferă specială în casa dumneavoastră!

www.liniah2o.md



Text

Rucsandra Magdalena Mihai



Cum să scapi de frica de a zbura?

HOW TO GET RID OF THE FEAR OF FLYING?

Înainte de toate, de ce te-ai teme?

Avionul este cel mai sigur mijloc de transport. Și cel mai rapid. Dacă nu ai călători cu avionul, cum ai putea să te bucuri de un răsărit și de un apus de soare deasupra norilor?...

First of all, what frightens you?

The airplane is the most secure transportation means. And the quickest one. If not with the aircraft, how to admire the dawn and the dusk above the clouds?

Viața mea a decurs 30 ani deasupra norilor. Nu mi-a fost niciodată frică să zbor, dimpotrivă. Mi s-a părut cel mai firesc lucru, exact așa cum mergi zi de zi la birou, pe pământ. Întotdeauna am gândit că dacă e să se întâmple ceva, se poate întâmpla oriunde. Poți merge pe stradă și îți poate cădea ceva în cap sau poți merge cu mașina și poți avea accident. Așa că, nu mai bine zbori?

Nu mai bine să te bucuri de toate senzațiile astea tari pe care ți le oferă zborul? Și mai ales de peisaj... neprețuit. Pe mine m-au fascinat întotdeauna norii... pentru că mereu, după clipe îndelungi și plumburii de răzvrătire a norilor, răsare soarele.

Așa că vă îndemn să zburati fără frică, pentru că e o lume fascinantă acolo sus.

Și ca să vă puteți relaxa înainte și în timpul călătoriei cu avionul, vă dau câteva sfaturi: nu încercați să beți băuturi alcoolice înainte de călătorie pentru a prinde curaj. Nu veți face decât să vă deshidratați. Veți avea nevoie atunci de cât mai multe lichide. Mai bine relaxați-vă. Bucurați-vă de magazinele din duty free, uitați-vă la avioane, fiți fericiți că puteți călători.

Luați cu voi o carte, o revistă, ceva de citit ce vă poate ține departe cu gândul, măcar în timpul decolării. Dacă vă sperie decolarea, vă sfătuiesc să nu vă uitați pe geam, stați mai bine pe un loc la culoar sau la mijloc. Iar când se apropie momentul desprinderii avionului de sol, închideți ochii și vizualizați destinația finală, locurile pe care le veți vizita curând, oamenii pe care îi veți întâlni.

După decolare, uitați-vă la un film sau citiți o carte bună. Întotdeauna am la mine o carte, e un timp de care beneficiaz din plin. Faceți conversație cu cei de alături, bucurați-vă că sunteți acolo.

Nu abuzați de băuturi alcoolice în timpul zborului, cum vă spuneam, vă vor deshidrata și veți avea nevoie de multe lichide. În schimb, hidratați-vă, ciuguliți ceva, mestecați gumă. Vă recomand să o folosiți mai ales în timpul decolării și aterizării, vă ajută să reduceți presiunea pe care o simțiți în urechi, în cazul în care căile respiratorii superioare vă sunt cât de puțin înfundate.

Faceți poze. Dacă nu aveți curaj să vă apropiați de ferestrele avionului, faceți-vă poze în avion. Vă veți amuza copios după aceea, când vă veți vedea cât de încordați erați din cauza acestei frici.

Nu vă fie frică dacă avionul întâlnește zone de turbulență, piloții știu foarte bine ce fac, însoțitorii de bord sunt acolo să vă asiste pentru orice, iar avioanele sunt din ce în ce mai sofisticate, dotate cu echipamente de ultimă generație și depistează din timp zonele cu probleme pentru a putea fi evitate.

Și mai ales relaxați-vă. Este un timp prețios pe care îl puteți petrece meditănd sau bucurându-vă de viață.

Vă urez, așa cum face și comandantul avionului de fiecare dată, sit back, relax and enjoy the flight.

Cer senin! ✍

I have spent thirty years of my life above the clouds. And never was afraid to fly, I was never afraid to fly, on the contrary, I have always considered the most frightening to go every day to work on the ground. I have ever thought that even if something happens, it could happen anywhere. You can walk down the street, and something will hit you on the head, or you can get into a car accident. So, isn't flying better?

Isn't it better to embrace all these pleasant strong feelings you experience while flying? And I even don't want to mention the views... they are stunning. I was always impressed by the clouds... because after the long moments through the leaden pikes, the sun is still rising.

So, I urge you to fly without fear because there is a fascinating world up there.

I would also like to give you some advice about how to stay relaxed before and during the flight: don't try to drink a lot of alcohol to catch courage. This will lead to nothing except dehydration. You will then need as many liquids as possible. It is much better to relax. Enjoy shopping in the duty-free stores, forget about the airplanes, be happy about your ability to travel.

Take a book, a magazine, something to read, something that can take your thoughts away, at least during the takeoff. If it is the takeoff that scares you the most, my advice is not to look through the window. It is better to stare in the middle of the saloon, and when the moment of the takeoff is approaching, close your eyes and imagine the destination of your flight, the places you will visit soon, the people you'll meet.

After the takeoff, watch a movie or read a good book. I always take a book with me, it is a precious time for me, and I use it to its full. Talk to your fellow travelers, and enjoy the happy moments.

Do not abuse alcohol during the flight, as I told you, they will dehydrate you and you will need lots of liquids. Instead, hydrate yourself, peck at something, chew a gum. I recommend you to chew gum at least during the takeoff and landing so that it could help you to reduce the pressure you feel in your ears in case your upper respiratory ways are a bit inflated.

Make photos. If you are afraid to approach the airplane windows, take some pictures of the jet interior. You'll be amused afterward when you see how tense you were because of this fear.

Do not be afraid of the plane encounters turbulence areas, the pilots know well what they are doing, flight attendants are there to assist you with anything, and airplanes are increasingly sophisticated, equipped with state-of-the-art equipment and early detection of areas with problems to be avoided.

So, stay relaxed. This is your precious time, so, use it to meditate or just to be happy about your life.

And now, as the plane commander always says, sit back, relax and enjoy the flight.

I wish you a clear sky! ✍



Luca Oleg - arhitect, fondatorul companiei „ARHI TERRA”

0691805040
022 766 852

arhiterra_office@yahoo.com
www.arhiterra.md



ARHITECTURA MODERNĂ - PARTE DIN VIAȚA COTIDIANĂ

1. Care este istoria și evoluția companiei ARHI TERRA ?

Compania „ARHI TERRA” o fost fondată în anul 2010 de către directorul actual al companiei Oleg Luca. „ARHI TERRA” și-a început activitatea cu realizarea proiectelor mici. De-a lungul anilor, aceasta s-a dezvoltat și a atras numeroși clienți care au venit cu proiecte de mare anvergură. De la înființare, obiectivul principal al companiei de proiectare este prestarea serviciilor de calitate înaltă, astfel încât beneficiarii obiectelor să fie satisfăcuți.

2. În prezent vă implicați doar în proiecte de mare anvergură sau și în proiecte de dimensiuni mai mici?

Spre deosebire de companiile de arhitectură de peste hotare care se specializează doar într-un anumit tip de proiecte, având o piață de desfacere mai mare, realitatea din Republica Moldova ne stimulează să ne implicăm în cele mai diverse proiecte atât ca tematică cât și ca dimensiuni. Cu siguranță, proiectele de mare anvergură sunt preferate de noi atât din punct de vedere arhitectural, cât și financiar, totuși și proiectele mici

sunt interesante și lucrăm la ele cu mare plăcere, făcând tot posibilul ca să îndeplinim preferințele oricărui beneficiar.

3. Ce servicii prestează compania ARHI TERRA?

Compania „ARHI TERRA” execută proiecte de orice fel cum ar fi locuințe, oficii, obiective social culturale, administrative, industriale, depozite și multe altele. De asemenea, oferim asistență în construcția obiectivelor proiectate.

4. Care sunt principiile după care vă ghidați?

Calitatea și rapiditatea sunt două principii care definesc activitatea companiei noastre. Tindem să prestăm servicii de cea mai înaltă calitate în limite temporale cât mai restrânse, aceasta fiind un avantaj atât pentru clienții ce doresc să înceapă construcția cât mai curând, cât și pentru noi, întrucât putem să trecem la realizarea noilor proiecte. În ceea ce ține de procesul de lucru, tindem să introducem noul în activitatea noastră, să ținem pasul cu progresul tehnologic prin introducerea noilor materiale și tehnologii în construcții.

5. Ce pune în vizor un proiect arhitectural și care sunt etapele de realizare ale acestuia?

Un proiect arhitectural începe mereu de la idee, o idee gândită minuțios, consultată de nenumărate ori cu beneficiarii până ajungem la acel numitor comun care satisface atât autorul, cât și viitorul proprietar. Urmează îndeplinirea unei schițe de proiect și coordonarea acesteia cu autoritățile. Compania își asumă responsabilitatea de a obține toate documentele necesare. Urmează elaborarea proiectului de execuție, în procesul căruia se conlucrează cu specialiști din diferite domenii cum ar fi topografi, geologi, ingineri, tehnologi. Astfel că, la final beneficiarul primește nu doar un proiect, dar rezultatul muncii asidue a unei echipe de specialiști bine organizată și coordonată de către arhitect.

6. Cât timp durează conceperea unui proiect?

Timpul de concepere al unui proiect este influențat de mai mulți factori, în primul rând cea mai mare influență o au preferințele beneficiarilor, coordonarea cu aceștia fiind un moment esențial în formarea unei idei, un alt

moment important ar fi problematica stilului ce urmează a fi proiectat și paradoxul este că un teren mai problematic poate inspira o estetică mai deosebită.

7. Ce proiecte importante ați avut de-a lungul activității profesionale?

Atunci când faci totul cu suflet, toate proiectele sunt importante. Nu acordăm o importanță mai mare unuia sau altuia, de la cel mai mic până la cel mai mare proiect, toate primesc o abordare egală și suntem responsabili de executarea acestora în egală măsură.

8. Cât de importantă este relația arhitect-client?

Relația arhitect-client este momentul esențial în procesul de proiectare și arhitectul este responsabil de a întreține această relație la nivelul cel mai înalt. Deoarece decizia finală cu privire la aspectul construcției o ia clientul, ca această decizie să fie una estetic acceptabilă, arhitectul are rolul de a ghida clientul în hotărârile sale și atunci pe lângă arhitect mai trebuie să fii și un bun psiholog pentru a putea ajunge la rațiunea și inima clientului.

5 bucate moldovenești, în care s-a împletit istoria

5 MOLDOVAN DISHES WITH THE INTERTWINED HISTORY

V-ați întrebat vreodată de unde vine denumirea de „plăcintă”, ce popoare mai consideră mămăliga mâncare națională, cum au apărut sarmalele și cine anume a început să producă brânza? La baza bucătăriei moldovenești stau diverse elemente „aruncate” de ucraineni, evrei, turci, ruși, bulgari și greci, unguri și cehi. Locals.md, împreună cu specialiști în gastronomie și istorie, a „scotocit” în istoria formării și evoluției bucătăriei moldovenești și a descoperit fapte curioase.

Have you ever been interested where the word "plăcintă" comes from, which nationalities also consider mamaliga their traditional dish, how the sarmale were invented, and who was the first to produce brynza? Different elements form a base for traditional Moldovan cuisine, "dropped" by Ukrainians, Bulgarians, Jews, Russians, Turks, and also by Greeks, Hungarians, and Czechs. Locals.md, together with the specialists in history and gastronomy, has "shattered" in the history of formation and evolution of Moldovan cuisine and discovered some curious facts.



Willam Pohlebin (1923–2000)

Specialist în gastronomie și istoria relațiilor internaționale. Și-a dobândit popularitatea în special datorită lucrărilor sale științifice din domeniile istoriei gastronomiei, semiotica și antropologia gastronomiei.

Gastronomy and international relations specialist. He became famous primarily due to his scientific works in the history of gastronomy, semiotics and the anthropology of gastronomy.

„Moldova este un meleag cu bogate oportunități naturale, un meleag al strugurilor, al diverselor fructe și legume, precum și un meleag al creșterii oilor și păsărilor de curte. Nimic surprinzător în faptul că bucătăria moldovenească s-a folosit timp îndelungat de toate aceste bogății. Însă, pe lângă condițiile naturale, un impact semnificativ asupra dezvoltării bucătăriei moldovenești l-a avut destinul istoric al poporului moldovenesc: amplasarea Moldovei la intersecția țărilor cu diverse culturi, pe unul dintre cele mai vechi și mai aglomerate trasee comerciale „de la varangieni la greci”. Legătura cu civilizația și cultura elenă și apoi cu cea bizantină și cu obiceiurile grecești din cele mai vechi timpuri s-a păstrat și cultivat în mod tradițional și în perioada intrării Moldovei în componența vechiului stat rus, în secolele X-XIII, și în timpul independenței sale de aproape 180 de ani (1359- 1538), și mai târziu – în secolele XVIII și XIX. Această legătură s-a reflectat nu numai prin faptul că în bucătăria moldovenească au intrat mai multe bucate grecești (brânza), care demult au devenit moldovenești, dar mai ales prin faptul că moldovenii au învățat tehnicile și tehnologia majorității bucătăriilor mediteraneene, din sudul Europei, cu dragostea acestora față de diversele tipuri de aluat: foietaj, cu ulei, fluid, față de folosirea uleiului vegetal și a vinului sec de struguri la prepararea bucatelor din legume și carne, precum și față de crearea unor sosuri picante și savuroase.

În același timp, formarea bucătăriei moldovenești a fost puternic influențată de dominația de trei sute de ani a Turciei asupra Moldovei. Influența turcă s-a reflectat în prelucrarea combinată a produselor și în tendința de a folosi carnea de oi, precum și în denumirile identice ale unor bucate comune tuturor popoarelor balcanice care făceau parte din Imperiul Otoman (ghiveci, musaka, ciorba etc.). Nu sunt străine bucătăriei moldovenești nici cele mai vechi influențe slave (rusești și ucrainene). O demonstrează metoda de punere la murat și de conservare a legumelor, plăcintele cu varză și cozonacii moldovenești. Cu toate acestea, bucătăria moldovenească s-a transformat într-o bucătărie foarte coerentă, cu trăsăturile sale pronunțate, reușind să îmbine organic diferite influențe uneori contradictorii, să găsească cele mai reușite combinații de produse și să-și desemneze produsele alimentare preferate”.

“Moldova is a land with a lot of natural opportunities, a land of grapes, different fruits and vegetables, and also a land of sheep and domestic birds. It is not surprising, thus, that Moldovan cuisine has been using all these treasures for a long time. But, besides the natural conditions, the history of Moldovan people played a significant role in the process of national cuisine formation: Moldova is situated on the crossroads of different cultures, on one of the oldest and most crowded trade routes “from the Varangians to the Greeks.” The connection with Greek civilization and culture and then with the Byzantine customs has traditionally been preserved and cultivated since ancient times, even when Moldova was a part of old Russia in the X-XIII centuries and during its independence for almost 180 years (1359-1538), and later in the 18th and 19th centuries. This connection was not only reflected in including traditional Greek dishes in Moldovan cuisine (brynza), but also through adopting and learning the technology of production the majority of Mediterranean recipes from the south of Europe, with their indefinite love to the different types of dough: oily and fluid. They’ve learned how to use vegetable oil and grape wine in the cooking of vegetables and meat dishes, as well as how to create spicy and tasty sauces.

At the same time, Moldovan cuisine felt a strong influence from three hundred years of Turkish dominance. This influence reflected in the combined processing of products and in the tendency to use sheep meat, as well as in the identical names of dishes typical to all Balkan peoples belonging to the Ottoman Empire (ghiveci, musaka, ciorba, etc.). The oldest traditions of Slavic culture (Russian and Ukrainian) have also found their place in Moldovan cuisine: it is where the traditions of picking and preservation of vegetables, cabbage pies, and Moldovan “kozonachies” come from. However, Moldovan cuisine has turned into a very coherent one, with its own notable features, managing to combine organically different contradictory influences, with the most successful combinations of products and designated favorite foods”.



Sarmalele

Sarmalele – o mâncare din bucătăria moldovenească, română și balcanică, asemănătoare cu găluștele și dolma. Reprezintă un amestec de orez și carne, copt în foi de viță.

Însăși prezența orezului vorbește despre originea estică a acestei mâncări. Nici învelirea în foi de viță nu este o invenție moldovenească, deși s-ar părea că așa ar trebui să fie, de vreme ce vița-de-vie este unul dintre simbolurile Moldovei. Vine din Orient. O mâncare exact la fel, *dolma*, este răspândită în Asia Centrală și în Caucaz. Din câte putem deduce, pe meleagurile noastre ea „a prins rădăcini” după dominația de trei sute de ani a Imperiului Otoman. Apropos, denumirea e luată tot de la turci: sarma.

Denumirea provine de la verbul turc „sarmak”, însemnând „înfășurare” sau „răsucire”.



Sarmale (stuffed cabbage or grape leaves rolls) – exist in Moldovan, Romanian and Balkan cuisine and are similar to the dumplings and dolma. It is a mixture of rice and meat, wrapped into a cabbage or grape leaves.

The presence of the rice tells about oriental origins of the dish. Surprisingly, wrapping in a grape leaf was not invented in Moldova, although it would seem right since the vine is one of the symbols of our country. It comes from the East. The very same dish, dolma, is prevalent all over Central Asia and the Caucasus. So, it is logical to assume that this dish enrooted in Moldova after three hundred years of Ottoman Empire dominance. By the way, even its name comes from the Turkish word: “sarma”.

The name comes from the Turkish verb “sarmak”, which means “to wrap” or “to twist.”



Zeama

Zeama este singurul fel de mâncare din lista noastră care nu are vreun analog în alte țări.

Principala supă moldovenească se pregătește, în mod tradițional, pe bază de zeamă de pui de casă, la care se adaugă legume, tăiței de casă și, un element curios, borș de casă (rezultatul fermentării unui amestec din apă, mălai și tărâțe de grâu). Se adaugă, de asemenea, pătrunjel, mărar, ardei roșu. Uneori poate fi adăugat și un ou crud. Se servește cu smântână și lămâie.

Ca și în cazul altor bucate, fiecare bucătar gătește zeama după propriul plac și poate adăuga ingrediente care nu au nici o legătură cu zeama. Trebuie să știm însă că inițial, zeama se pregătea exclusiv din măruntaie de pui de casă.

În traducere directă, cuvântul „zeamă” înseamnă „bulion, supă”.



Zeama is the only dish in our list which does not have an analog in other countries.

The main Moldovan soup is traditionally cooked from a chicken broth with vegetables, handmade noodles and, the secret ingredient – domestic borscht (or “kvass”, the result of fermentation of a mixture of water, wheat, and wheat bran). Parsley, dill, hot red pepper is also added, and sometimes a cruel egg. Zeama is traditionally served with sour cream and lemon.

Same as with other traditional dishes, every cook makes zeama by its own recipe and taste and may add ingredients that have nothing in common with a soup. We should know though that initially, zeama was cooked only from home chicken tripe.

In mot-a-mot translation, “zeamă” means “bullion, soup”.



Brânza

Brânza este un tip de cașcaval în saramură obținut din lapte de oi, care se maturează într-un timp foarte scurt (1-1,5 săptămâni). Este preparată în Moldova din cele mai vechi timpuri (denumirea vine din limba geto-dacilor) și în cantități mari. Producerea pe larg a brânzei se bazează pe una dintre ocupațiile principale ale oamenilor de pe acest teritoriu, dezvoltată mai ales în secolele XVII-XIX, când a devenit una dintre ramurile principale ale economiei moldovenești.

Brânza se folosește nu doar ca o gustare zilnică în formă naturală, ci și în formă rasă, ca adaos sau umplutură pentru bucatele din legume, ouă, făinoase și la bucatele din carne.

Fiind, de fapt, cașcaval de oaie, brânza este răspândită în mai multe regiuni. Toți am auzit despre brânza bulgărească și grecească. Apropo, grecii într-adevăr au fost printre primii care au început să prepare acest produs – ei fac brânză feta de 6 mii de ani. Totuși, ar trebui să recunoaștem că textura specială, nivelul de grăsime, salinitatea și faimoasele găuri mici fac din brânza noastră un produs unic.

Brânza de oi este cel mai important cașcaval din bucătăria bulgărească, română, moldovenească, belarusă, ucraineană, balcanică și caucaziană.



Brynza is a type of cheese made from sheep's milk that matures for a short time (1-1.5 weeks). It is being made in Moldova from the ancient times (the name comes from a Geto-Dacian language) and in large volumes. The widespread production of brynza is one of the main occupations of the people on this territory, developed in the 17th-19th centuries when it became one of the main branches of the Moldovan economy.

Brynza is used not only in its natural form as a daily appetizer but also shredded as an adding to vegetable, eggs, meat dishes or as a dough filling.

Actually, it is a sheep cheese, and it is very popular in several regions. We all have heard about Bulgarian or Greek brynza. By the way, Greek were the first who started to make this product – they make brynza for 6 thousand years already. At the same time, we should admit that the particular texture, level of fat and salt, and the famous small holes are those little things that make our brynza unique.

Brynza from sheep milk is the most essential product of Bulgarian, Moldovan, Belarussian, Ukrainian, Balkan, and Caucasian cuisines.

Mămăliga

Spre deosebire de brânză, porumbul a devenit un element caracteristic bucătăriei moldovenești relativ recent: a fost adus în Moldova abia în secolul al XVII-lea și s-a răspândit în secolul al XVIII-lea, devenind hrana zilnică a săracilor. Treptat, moldovenii au învățat să gătească diverse bucate din porumb. Îl folosesc pe larg la supe și garnituri, îl fierb și îl coc (atunci când bobul e încă în lapte). Din făină de porumb se prepară produse de patiserie, dar cel mai faimos fel de mâncare din porumb este mămăliga.

Este larg răspândită opinia greșită potrivit căreia mămăliga ar fi înlocuit pâinea pe masa moldovenilor. Expertul în istoria gastronomiei William Pohlebkin scrie că moldovenii au mâncat întotdeauna în mod tradițional pâine din făină de grâu.

Acest „terci” se bucură de o mare popularitate la popoarele caucaziene. La georgieni se numește „gomi”, la abhazi – „abîsta”, la adygei – „mamrîs”, la ceceni – „akhar hudar”, la inguși – „juran-hudar”, la osetini – „mamelaya kjeber” – în traducere – „bucata care nu te lasă să mori”.

Ca să gătești o mămăligă adevărată trebuie să ai anumite abilități și să cunoști exact toate operațiunile.



Unlike cheese, maize became a characteristic feature of Moldovan cuisine relatively recently: it was brought to Moldova only in the seventeenth century and spread in the eighteenth century, becoming the daily diet of the poor. Gradually, Moldovans learned to cook various dishes of corn. They use it extensively in soups and garnitures, they boil it and bake it (when the grain is still in milk). From the corn flour, the pastry is made, but the most famous maize dish is mamaliga.

There is a widespread misconception that mamaliga would have replaced bread on the Moldovans' tables. Gastronomy expert William Pohlebkin writes that Moldovans have traditionally eaten bread baked from the wheat flour.

This “porridge” is very popular among Caucasians peoples. In Georgia it is named “gomi”, In Abkhazia – “abysta”, in Adyghe – “mamrys”, in Chechnya – “akhar hudar”, in Ingushetia – “juran-hudar”, in Osetia – “mamelaya kjeber” – which means “a dish, which will not let you die.”

To cook a traditional mamaliga, you have to have a certain level of abilities and learn precisely all the technical procedures.

Want to advertise in our magazine?

email: altitude@profile.md

tel: +373 79787986



Plăcintele

Potrivit dicționarului francez-latin, cuvântul „plăcintă” vine din limba latină (placenta), ceea ce înseamnă „tartă, prăjitură”.

În realitate însă, plăcinta este o coptură din aluat nedospit cu diverse umpluturi, preponderent cu brânză de oi, brânză de vaci sau cartofi fierți.

Este imposibil să stabilim proveniența exactă a acestui fel de mâncare, însă, având în vedere simplitatea lui, copturi similare întâlnim în bucătăria multor popoare. Cea mai răspândită versiune este împrumutată de la turci. Plăcinta turcească *gözleme* este foarte populară în Găgăuzia, având aceeași denumire și aceeași umplutură – brânză de vaci. Doar că turcii, spre deosebire de noi, adaugă în brânză spanac, coriandru și alte verdețuri.

Apropo, plăcintele, care au devenit între timp „cartea noastră de vizită”, au ajuns și în meniul așa-numiților „nemți din Djiginka”, care au trăit pe teritoriul Basarabiei din 1814 până în 1940. Avem, astfel, încă o dovadă a schimbului multicultural-gustativ.

Cea mai autentică umplutură pentru plăcinte este brânza de vaci cu verdeață.

According to the French-Latin dictionary, the word “plăcintă” comes from the Latin word (placenta), which means “a tart, a cake”.

But in reality, the plachinta is a baked dish made from unleavened dough with different fillings, mainly, from sheep cheese (brynza), cow cheese or boiled potatoes.

It is impossible to establish the exact origin of the dish, but, taking into account its simplicity, we can meet similar recipes in a lot of traditional cuisines. The most famous version comes from Turks. The Turkish plachinta – gözleme – is very popular in Gagauzia, and has the same name and stuffing – cow cheese. But Turks, unlike us, add in cheese spinach, coriander, and other greens.

By the way, plachintas, our “business card” and distinctive feature, became a part of the menu of so-called “Germans from Djiginka”, who lived in Bessarabia from 1814 to 1914. So, here is another proof of multicultural-gustative exchange.

The most traditional stuffing for plachintas is cottage cow cheese with greens.



Tiraspol Winery & Distillery “KVINT”

38 Lenin St., Tiraspol, MD-3300, Republic of Moldova

Phone: +373 533 9 61 70; fax: +373 533 9 61 25

E-mail: info@kvint.md;

www.kvint.md

KVINT
since 1897



National Wine Day of Moldova October 5-6, 2019

The only national wine day in the World

Hundreds of excellent wines from 60 producers, millennial tradition in winemaking, hospitality, unexplored destinations and an unbeatable offer in food and wine tourism – this is just a small part of the experience that awaits both amateurs and connoisseurs at the National Wine Day 2019. The annual event held in Chisinau, the capital of Moldova, emblematic for the country and unique in the region, attracting tens of thousands of tourists every year in search of authentic experiences, returns with a delicious 18th edition.

What is the National Wine Day?

The National Wine Day is a celebration centered on the product of national pride – wine. Here visitors have a unique opportunity to get to know the Wine of Moldova, to enjoy it and to learn its legends, but also to get acquainted with the local culture and gastronomy. Large- and small-scale wine producers, as well as producers of “Divin” gather at the Great Central National Square (main square of the capital), where they offer for tasting and sell a unique variety of wines: young, vintage wines, limited editions, and products launched for the first time at the national fest. The purpose of the event is also an educational one. The National Wine Day offers tastings, master classes, expert meetings and wine tours,


so that participants can learn how to assess high-quality wine, learn its history and production process, and discover the people that stand behind the Wine of Moldova.

During this celebration, wineries from four wine-growing regions of Moldova i.e. Codru, Stefan Voda, Valul lui Traian and Divin open their doors for visitors welcoming them with special offers. The guests go directly from the heart of Chisinau to wine-growing areas, underground galleries, cellars, vineyards, tasting rooms and holiday farmhouses with special programs, where memorable oenological adventures are guaranteed!



An event organised by
the National Office of Vine
and Wine of Moldova

More details on:
www.wineday.wineofmoldova.com
www.facebook.com/moldovawineday/



SPECIAL PROJECT

THE

WINE

ROAD

On the next pages, you can discover a guide thru among the largest and smallest wineries that you must visit during your stay in Moldova. Ironic or not, we are a country shaped like a bunch of grapes (upside down) and the best thing that we have are people and wine! Give us the chance to impress you, and let us prove it will be worth it.

Moldovan wine has undergone a complete revolution in improving wine quality over the last decade, with clear proof shown by over 500 medals awarded to Moldovan wines in 2018 at renowned international wine competitions such as Decanter World Wine Awards, Mundus Vini, Concours Mondial de Bruxelles, International Wine Challenge and many more.

We are also internationally famous for our vast underground cellars at Cricova and at Mileștii Mici. The latter holds the Guinness World Record for the largest wine collection in the world. In the last few years the number of wineries open to tourists and visitors has doubled, offering a wonderful opportunity to get close to Moldovan wine, with a personal connection to the winemakers and their very human stories. Wine tastings are often accompanied by a taste of homemade local food too, based on locally sourced flavorful ingredients, a reflection of Moldova's rich folklore and traditions.

Be our guest!

CRICOVA

Cricova is one most renowned wineries in Moldova, especially noted for its 'underground city'. The unique labyrinth of tunnels, created from a former limestone quarry, houses 30 million litres of wine and stretches over a distance of 70 km. The streets of the underground city are named after the wines kept in adjacent niches: Cabernet, Chardonnay, Sauvignon etc. Some of the streets are as deep as 80 metres below ground, which ensures constant humidity and temperature throughout the year. Famous personalities also hold wine collections in these underground galleries, among them are Angela Merkel, John Kerry, Vladimir Putin and Donald Tusk.



Cricova, MD-2084
 Chisinaului, 124 street
 cricova.vin@gmail.com
 +373 22 45 36 59,
 +373 79202999
 www.cricova.md



OCTOBER 5-6

Price: 199 MDL

Excursion to the underground city of Cricova, visiting the Grand collection, the underground streets, the museum, the tasting rooms

Schedule: 9am - 4pm

Tasting: 3 wines (2 still wines + 1 sparkling wine) and the freshly made must

Transportation: Will be insured from the parking lot near "Tourist" hotel

28 SEPTEMBER - 14 OCTOBER

Price: 450 MDL

Excursion to the underground city of Cricova, visiting the Grand collection, the underground streets, the museum, the tasting rooms

Schedule: 9am - 4pm

Tasting: 3 wines (2 still wines + 1 sparkling wine), nuts, biscuits, water

HIGHLIGHTS

- One of the largest wine cellars in the world
- Remarkable wine collection
- Wine tours
- Wine tastings
- Conferences and meetings
- Tourist and Enogastronomic Complex "Wine Kingdom"

THE MOST AWARDED WINES



Cuvée Prestige 2013



Prestige „Rosé de Cricova” 2017



Cricova Clasic Brut Rosé 2016



CASTEL MIMI

Built in 1893 by Constantin Mimi this has always been the only authentic Wine Castel in Moldova and even nowadays it proudly represents its Country and national heritage. Bulboaca wines were among the most popular in the country and beyond its borders since the year 1893. Kings and chiefs of state have visited and appreciated the castle and the vineyards since they were established. Castel Mimi is such an important historical inheritance for Moldova that the Trofim family has passionately dedicated years of work and commitment to it. The vineyards and the winery are in the Codru wine region, where the nearest to be Nistru river creates a unique microclimate and a very rich terroire that allow to make intense and aromatic wines.



1, Dacia St, Bulboaca village,
Anenii Noi district, MD-6512,
Republic of Moldova
+(373) 26501893
rezervari@castelmimi.md
www.castelmimi.md



OCTOBER 5-6

Castle Visit – 350 MDL
12:00 – 20:00
Live music and DJ
Promenade around the castle and Garden
Self catering unlimited wines tastings
Unesco World Heritage Moldovan Old Rugs Expo
Picnic area
GIFT Eco Reusable Wine Glass

CASTLE MIMI WINE TRAIN OCTOBER 5-6

Leaving from Central Station 14:00
Leaving from Bulboaca 18:00

HIGHLIGHTS

Tours and wine tastings
White Owl Restaurant Fine Dining and National Cuisine
Meetings and Convention Area
Ceremonial and Private Events
Gardens and Picnic area
Hotel and Semi Olympic Pool
Soon Wine Spa
Art Gallery and Museum

THE MOST AWARDED WINES



Rosu de Bulboaca
2015



Malbec
2015



Merlot Reserve
2012



MILEȘTII MICI

The Mileștii Mici wine cellar was included in the Guinness Book of World Records in 2005 for the largest wine collection in the world, of more than 1.5 million bottles. It is also known as the Golden Collection. It is kept deep below ground and includes many unique Moldovan wines going back to the 1969 vintage. The underground galleries of Mileștii Mici are probably the longest in the world, stretching for over 200 kilometres. Visitors can walk through the underground avenues and streets that bear the names of grape varieties, and are large enough to be driven through by car.



Mileștii Mici village, Ialoveni district,
MD-6819, Republic of Moldova
(+373) 22 382 777; (+373) 22 382 333
(+373) 69 500 262
marketing@mm.in.md
www.milestii-mici.md



OPTION

Departure: 11:00 / 12:00 / 13:00 / 14:00 /
15:00 / 16:00 / 17:00 /
Guide: ROM, RUS, ENG
Excursion: 200 MDL (starting from
10 AM)
Taste with extra-cost: Traditional dishes
like stews, pies, fryers

NEARBY

Chișinău

HIGHLIGHTS

The largest wine cellar in the world
Largest wine collection in the world
Guided tours and tastings
Underground galleries
Tasting room
Wine shop and museum
Lunch and dinner service

THE MOST
AWARDED
WINES



"Moldova de Lux"
Alb Brut



Negre de Mileștii Mici
2011



Rosé Mileștii Mici
2018



CHÂTEAU PURCARI

The Château Purcari is nestled in the countryside between the Dniester River and the Black Sea. Here, there are legendary wine cellars, which have remained unchanged since 1827, storing a part of the country's wealth – the famous Purcari collection of old wines. At the Château, great wines naturally meet with great gastronomic experiences. European cuisine lovers will appreciate – Black Flank Steak and Foie Gras. And those who prefer traditional food can taste the masterpieces of Moldovan cuisine – plăcintă, zeamă and sarmale cooked in Chardonnay vine leaves.



Purcari village, Stefan-Voda region
 MD-4229, Republic of Moldova
 +(373) 60121221;
 +(373) 60909005
 turism@purcari.wine
 www.purcari.wine



OCTOBER 5-6

Wine tour and tasting: 400 MDL
 Organized Round-trip shuttle service
 Wine tasting: 3 wines and Cuvée de Purcari Alb Brut (Top 10 World's Best Sparkling Wines at Effervescents du Monde 2018)
 Snacks: Assorted Bruschettas
 Cultural activities: fun, good music, children's game area and amazing mood!

SEPTEMBER - OCTOBER

Wine tour with 3 wines tasting – starting with 230 MDL per person.
 Complex menu at the restaurant with a bottle of wine included – starting with 350 MDL per person.

HIGHLIGHTS

Wine tastings and winery tours
 Accommodation
 Souvenir shop
 2 restaurants
 Terraces
 Boating and fishing
 Tennis, ping-pong, volleyball, paintball, archery, cycling, hiking
 Children's playground

THE MOST AWARDED WINES



Cuvée de Purcari Alb Brut 2016



Chardonnay 2018



Negru de Purcari 2015



CHÂTEAU VARTELY

Château Vartely winery – a pearl of the wine industry and Moldova’s visit card, well-known and appreciated by more than 100.000 of tourists in the country and abroad. It is situated on a hill nearby Orhei, thus Offering a true landscape delight with a stunning view complementing the Chateau’s particular architecture. Here, the guests can enjoy exquisite dishes, rest in one of the three touristic villas and taste the wine collection in one of the two tasting rooms. Still the winery’s pride is the collection of Château Vartely wines which received over 300 awards at the most prestigious international competitions.



170/b, Eliberarii St., Orhei,
MD-3501, Republic of Moldova
+373 68500555
turism@vartely.md
www.vartely.md



OCTOBER 5-6

Offer All-inclusive
Price – 420 MDL
Guided tours through the winery
Unlimited wine tastings and traditional dishes
Discover and Tasting Area, Music, Photo area, entertainers, thematic decor.
Program 11:00 AM – 08:00 PM
Transport Chişinău – Orhei – Chişinău (with prior reservation) price – 80 MDL.

SEPTEMBER 28 – OCTOBER 14

PREMIUM Wine Tour – 30% discount
Guided tour through the winery
Tasting: 5 wines
Food pairing: 5 dishes
Facilities: 15% hotel discount, 10% discount on selected wines.
Organized transportation on request.

HIGHLIGHTS

- Wine cellars
- Wine collections
- Guided tours and tastings
- Tasting room
- Corporate and Private Events
- Wine shop
- Restaurant
- Accommodation

THE MOST AWARDED WINES



Sparkling Brut Alb
Château Vartely
2017



Individo Rosé
Cabernet Sauvignon & Merlot
2018

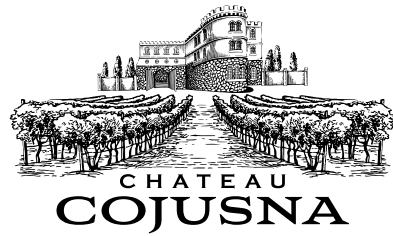


Taraboste
Pinot Noir
2016



CHATEAU COJUȘNA

Chateau Cojusna is located in the centre of Moldova, in the Codru wine region, only 15km away from capital Chișinău. The winery has a modern wine production facility and a distillery, as well as a tourist complex based on a French chateau in design. This includes cellars where wines are aged in oak barrels, along with 175,000 bottles in the Galeria Migdal wine collection; a distillery which produces Divin and, of course, several tasting rooms decorated in a medieval style. Visitors are also invited to the top of the Chateau Cojusna tower, to see a breath-taking panoramic view of the winery's vineyards.



1, Mecanizatorilor St, Cojușna,
Republic of Moldova
+373 68 969 981
turism@migdal.md
www.migdal.md



OCTOBER 5-6

Guide: ROM, RUS, ENG
Excursion: winery and tasting – 150 MDL
Program: 10 AM – 5 PM
Tasting: 3 wines
Appetizers: nuts, fruits, crumbs
Facilities: Special prices for wines purchase

SEPTEMBER-OCTOBER

Guide: ROM, RUS, ENG
Price: 490 MDL
Program: 10 AM – 6 PM (Mon-Fri)
Excursion and tasting
Appetizers: walnuts, raisins, bread sticks, fresh vegetables with cheese, salami, cheese and cabbage pies, fruits, still water
Tasting: 3 reserve wines + 1 collection wine

HIGHLIGHTS

- Wine and brandy
- Guided tours
- Wine tastings
- Conferences, seminars and workshops
- Wine and gift shop

THE MOST AWARDED WINES



Piatra Albă
2017



Umbrella Feteasca Albă
2017



Piatra Roșie
2017



KVINT

The Tiraspol Winery & Distillery KVINT is one of the largest producers of wines and divins (brandies) in the region. KVINT produces a wide range of dry, semi-dry, semi-sweet, liqueur wines, vodka, gin, and other beverages, but the calling card of the factory is its grape brandies: Divins. The spirits for them are aged in oak barrels (more than 25000) which keep around 11 million liters of eaux-de-vie, the oldest dated 1951. KVINT has a museum where tourists can see historical labels, bottles and photos telling the story of the company, which dates back to 1897. One special exhibit is a bottle of divin that travelled to space in 1998, taken by Russian astronauts to the MIR space station.



38, Lenin St, Tiraspol,
Republic of Moldova
(+373) 53392025
info@kvint.md
www.kvint.md



OPTION 1

Transport: 12:00
Guide: RUS
Tour: 150 lei
Tasting: 4 wines and 2 divins
Snacks: Crackers and nuts
Facilities: Visit to the vineyards, winery, distillery, museum, collection and cellars

NEARBY

Tighina fortress
Dniester river
Chitcani monastery
Sturgeon complex Aquatir

HIGHLIGHTS

Guided tour and tasting
Cellars
Tasting room
Brand shop
Museum
Buffet table



THE MOST
AWARDED
WINES AND
DIVINS



Dry white wine
Viorica VINVOYAGE
2018



Divin KVINT
XO SURPRISE
10 years



Dry red wine Feteasca
Neagra VINVOYAGE
2018

GOGU WINERY

The history of Gogu Winery began four generations ago. The founder of the enterprise, Ilie Gogu, made the dreams of his ancestors a reality. As a winemaker who understands the science and technology of the wine process, Ilie officially registering his trademark "Gogu Winery" in 2014. Gogu's vineyards are in Moldova's best wine-growing region, the south-eastern area of Stefan Voda. While expanding its vineyards annually, the company holds true to its production of elite wines that are distinguished by their high-quality and exclusive character. What makes Gogu Winery unique is its production of high-quality wine in small quantities, using only the best Moldovan wine traditions.

VINĂRIA HÎNCEȘTI

Vinăria Hîncești winery, located in Codru wine region, in center of Hincesti, is significant to Moldova's winemaking history. Its history dates to the XIX century when Hîncești winery was founded by Manuc Bey, a prominent and controversial personality, who spent a period of his life in the town. While in Hincesti he inherited and founded a wine factory, which later played a prominent role in modernizing the winemaking industry throughout Moldova. After World War II, Moldova's first state-owned vineyard processing facility was established in Hincesti. Secular traditions and technological secrets are still implemented today, as Vinaria Hîncești's wines are produced in honor of the importance and rich heritage left behind.



87 Păcii str., Causeni, MD-4301,
Republic of Moldova
+(373) 79825409
Ilie.gogu@yahoo.com



TOURIST INFO

Booking Required: Yes (advance reservation required)
Program:
Monday-Friday – 10.00 – 18.00
Saturday-Sunday – 11.00 – 20.00
Season: Year-round
Languages: ROM, ENG
Tasting & Tour Price: starting at 18 euro

TOURIST INFO

Booking Required: Yes (advance reservation required)
Hours: Tuesday-Sunday – 10.00 – 17.00
Season: Year-round
Languages: ROM, ENG
Tasting & Tour Price: Starting at 11 euro



27, Chișinăului str., Hîncești,
Republic of Moldova
+(373) 69 522 044
+(373) 68 040 704
amocanu@vh.md
www.vinariahincesti.md

THE MOST AWARDED WINES



Metafora
2017



Blanc de Merlot
2018



Rosé
2018



Chelâr Cabernet Sauvignon
2015



Expat Merlot Rosé
2018



Expat Sauvignon Blanc
2018

THE MOST AWARDED WINES

CRAMA TUDOR

The passion of the winemaker Tudor Aghenie, from Sadova, is inherited from his ancestors, who were quality wine producers, at least six generations ago. Most recently, Tudor combined his passion for winemaking with hospitality, to offer a rural homestay experience for his visitors. The winery's rustic atmosphere is accompanied by wooden houses, along the edge of the forest, beside the vineyards. Each house features traditional Moldovan carpets and towels, as well as an oven for making sarmale and plăcintă. The wine cellar and houses, all provide a perfect refuge for guests and tourists. Today Crama Tudor winery is attractive to tourists who desire quality wines and baked goods, prepared with great love.



Sadova village,
Tudor Aghenie, winemaker
+(373) 69763771
aghenietudor@yahoo.com



TOURIST INFO

Booking Required: Yes (advance reservation required)
Season: Year-round
Languages: ROM, ENG
Tasting & Tour Price: Starting at 7 euro

ATU WINERY

ATU Winery is the first urban winery in Moldova. It's located in Chisinau and is open to visitors and for events all year round. ATU wines are produced in very small batches of just 1000-3000 bottles, which allows us to pay complete attention to every single drop of wine. All our wines are made by hand, from harvesting to labelling, with the whole process taking place on site. Owner and winemaker Victor will be on hand to greet visitors, tell the ATU story and explain all about our wines. Our wine range is centred on local varieties including Viorica, Fetească Albă, Fetească Neagră, and the rare red Codrinschii.



TOURIST INFO

Booking Required: Yes (advance reservation required)
Season: All year
Working hours:
Monday – Sunday, 11:00 – 17:00
Languages: ENG, ROM, FR, RUS
Tasting & Tour Price: Starting from 10 €



atú

58, Dacia bd., Chisinau,
Republic of Moldova
Tel: (+373) 69222237
atuwinery@gmail.com
www.atu.wine

RECOMMENDED WINES



Pinot Noir
2018



Feteasca Regală
2018



Merlot
2017



Atú Viorica
2018



Atú Feteasca Albă
2017

THE MOST AWARDED WINES

VINURI DE COMRAT

Vinuri de Comrat is one of the oldest winery in the south of Moldova. It is particularly famous for its aromatic and flavoursome wines, produced from grapes growing in the warm southern sunshine. Here the winemakers believe in respecting the region's winemaking traditions to guarantee the authenticity of their wines. At the winery, visitors can purchase rare old bottles such as Roșu de Comrat 1996 or the special sweet white wine called Auriu from 1994. The winery's restaurant offers more than 12 typical Gagauz dishes, which is a mix of Turkish, Bulgarian and Moldovan traditional cuisine.



ASCONI WINERY

Located only 30 km from Chișinău, Asconi offers everything a tourist could wish for: beautiful landscapes, rustic architecture, tasty food and great wines. Tours include a visit to the winemaking, storage, packaging, bottling and maturation facilities, where visitors can see the full journey of the grapes, how they are processed, fermented and turned into wine. After seeing the technical side of winemaking, visitors are invited to enjoy a guided wine tasting of up to 7 different wines of their choice: red, white or rosé, and aged in oak or young fresh styles.



TOURIST INFO

Booking Required: Yes (advance reservation required)
 Season: Year-round
 Languages: ROM, ENG, RUS
 Tasting & Tour Price: Starting at 10 euro

TOURIST INFO

Booking Required: Yes
 Season: All year
 Winery:
 Monday-Sunday, 11:00 AM-6:00 PM
 Restaurant:
 Monday-Sunday, 11:00 AM-10:00 PM
 Languages: ENG, ROM, RUS
 Tasting & Tour Price: Starting at 7 euro



1, Vinzavodscăia str., Comrat,
 Republic of Moldova
 (+373) 69113230
 hmelevschi@mail.ru
www.facebook.com/vinuridecomrat
www.vinuridecomrat.md



Puhoi, Ialoveni,
 Republic of Moldova
 (+373) 79950290; (+373) 79988642
asconi@asconi.md
www.asconi.md

THE MOST AWARDED WINES



Plai Merlot Syrah
2015



Feteasca Neagra Rara Neagra
2016



98 Hectares Saperavi
2017



Sol Negru
Cabernet-Sauvignon Rosé
2018



Sol Negru
Feteasca Neagra
2016



Ice wine
Cabernet-Sauvignon
2017

THE MOST AWARDED WINES

POIANA WINERY

Poiana Winery is located near Ulmu village, in the heart of a nature reserve called Codri. This is a beautiful place, on a hillside meadow leading to a lake and surrounded by elm forests. In 1975, this was the film location for one of the most famous movies ever produced in the Republic of Moldova called "O satra urca la cer" (Gypsies Are Found Near Heaven), directed by Emil Loteanu. Guests can enjoy a wine tasting on the terrace while gazing over the stunning scenery. For those who want to explore further and breathe in the air of the green valleys, bicycle tours and trips to the Forester's Cabin can be organized.



KARA GANI

Kara Gani is a small family winery with vineyards in southern Moldova, near the town of Vulcănești. A combination of the ideal climate, modern technology and old Gagauz winemaking traditions help the Cerven family to produce high quality wines. The winery can offer an excellent tourist experience including a local tour, which includes a visit to the historic monument of the Battle of Cahul and the ruins of Trajan's Wall, followed by a walk through the Kara Gani vineyards and winery. At harvest time, visitors can join in with grape picking and winemaking, as well as visiting the winery's treasure house – its cellars. Visitors are welcomed with traditional Gagauz food: surpa, sarmale, dolma, kavarma and gozleme.



VINĂRIA
POIANA

Ulmu village, Chisinau-Leuseni Road,
Republic of Moldova
(+373) 79 749 725
vinariapoiana@gmail.com
www.vinariapoiana.md



TOURIST INFO

Booking Required: Yes
Season: All year
Hours: Monday-Friday 10.00–18.00
Saturday/Sunday 11.00–20.00
Languages: ENG, ROM
Tasting & Tour Price: Starting at 15 euro

TOURIST INFO

Booking Required: Yes
Season: All year
Hours: Monday-Sunday, 10:00 AM – 5:30 PM
Languages: ENG, ROM, RUS
Tasting & Tour Price: Starting at 7 euro



KARA GANI

HANDCRAFTED WINE ESTATE

31, Krupskaja St, Vulcănești
Republic of Moldova
Phone: (+373) 691 24 996
facebook.com/KaraGani.md

THE MOST AWARDED WINES



Poiana Sauvignon Blanc
2016



Poiana Feteasca Regala
2017



Sepaj Alb Chardonnay &
Aligote & Sauvignon Blanc
2016



Sepaj Roșu
Cabernet Sauvignon & Merlot
2016

RECOMMENDED WINES

MIHAI SAVA

Mihai Sava's wines are born in the vineyards of Pojogana hills in the village of Costești and bear the name and the signature of this passionate winemaker. Several years ago, Mihai Sava transformed his house into a small winery and today dozens of tourists visit him to live the authentic local experience. Those who choose to visit this hideaway can admire the stunning beauty of the vineyards by taking a walk along the winding country lanes. After enjoying the breath-taking landscapes, guests are invited into the cellar to taste Sava's Wines. The pride of the winemaker is his Bianca, made from the grape of the same name, and the only version bottled in the whole country.



VINIA TRAIAN

Vinia Traian was established in 1975 and is located in southern Moldova in the village of Gavanoasa close to the borders with both Romania and Ukraine. The winery itself is close to its own vineyards which are planted slopes of the Bugeac Plain and across Trajan's Wall. This area is considered to be the cradle of noble winemaking in the region, based on long multi-secular traditions. Along with a wine tasting, visitors are invited to try the local cheeses and traditional dishes typical of the Gagauz region such as kavarma and sarmale. On special occasions, visitors can take trips to nearby historic monuments.



Mihai Sava

Costești, Ialoveni district,
Republic of Moldova
(+373) 69309134; (+373) 69096930
savamihai.wines@gmail.com
facebook.com/MihaiSava.GT



TOURIST INFO

Booking Required: Yes
Season: All year
Hours: 14:00 AM - 8:00 PM
Languages: RUS, ROM
Tasting & Tour Price: Starting at 10 euro

TOURIST INFO

Booking Required: Yes
Season: All year
Hours: Monday-Sunday 11:00 AM - 5:00 PM
Languages: ENG, ROM
Tasting & Tour Price: Starting at 4 euro



VINIA TRAIAN

Gavanoasa village, Cahul district,
MD-5317 Republic of Moldova
(+373) 299 57428; (+373) 022 240 480
vintraian-vl@mtc.md;
office@viniatraian.md
www.viniatraian.md

RECOMMENDED WINES



Cabernet Rosé
2017



Merlot Rosé
2017



Traminer
2017



Cabernet Sauvignon IGP
2017



Sauvignon alb sec IGP
2017

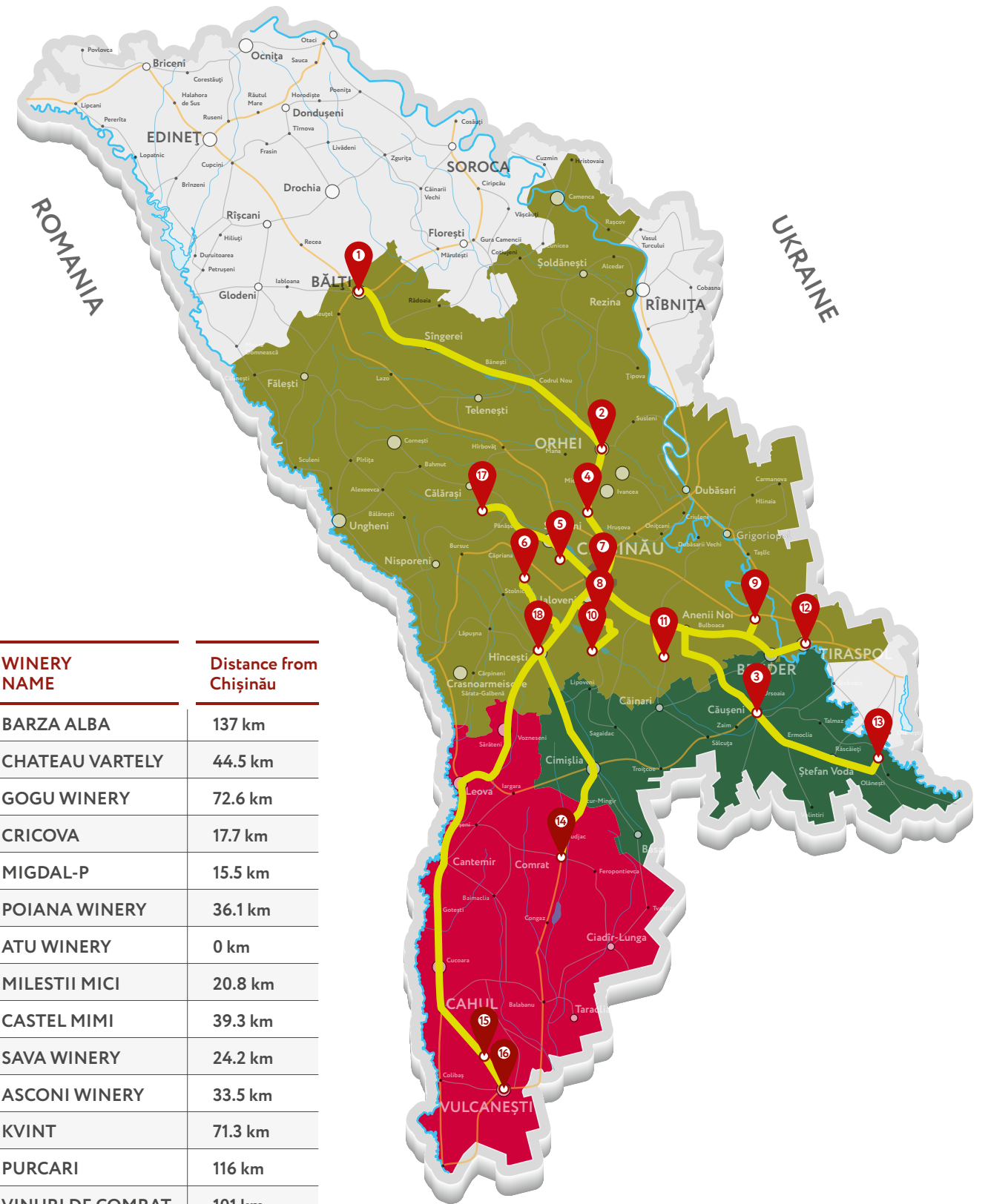


Merlot rosu sec
2017

THE MOST AWARDED WINES

BARZA ALBA

Located 135 km from Chişinău, the Barza Albă Divin distillery offers a wonderful experience for the enthusiastic wine tourist. Visitors can see the whole production process and equipment used to make divin and visit the maturation halls, full of oak casks. After getting acquainted with divin production, we offer visitors a guided tasting of up to 10 different styles of divin as well as an apple cider brand. Tourists can choose from several tasting packages: divin categories include VS, VSOP, XO, XXO. The Barza Albă Divin distillery is proud that it is one of the few in the country that has been awarded 150 medals, of which 80 are gold. It has also won 10 Grand Prix and a Star award for special quality.



WINERY NAME	Distance from Chişinău
1 BARZA ALBA	137 km
2 CHATEAU VARTELY	44.5 km
3 GOGU WINERY	72.6 km
4 CRICOVA	17.7 km
5 MIGDAL-P	15.5 km
6 POIANA WINERY	36.1 km
7 ATU WINERY	0 km
8 MILESTII MICI	20.8 km
9 CASTEL MIMI	39.3 km
10 SAVA WINERY	24.2 km
11 ASCONI WINERY	33.5 km
12 KVINT	71.3 km
13 PURCARI	116 km
14 VINURI DE COMRAT	101 km
15 VINIA TRAIAN	190 km
16 KARA GANI	198 km
17 CRAMA TUDOR	49.4 km
18 VINARIA HINCESTI	33.2 km

BARZA ALBĂ

FONDAT 1944

49, Victoriei str.,
mun. Bălți, Moldova
Tel: (+373) 67381183/ (+373)
67225533
zam.ba@yandex.ru
www.barzaalba.md



TOURIST INFO

Booking Required: Yes (one day in advance)
Season: All year
Opening hours: Monday-Friday,
08:00–17:00
Languages: ENG, ROM, RUS
Tasting & Tour Price: Starting from
12 euro

THE MOST AWARDED DIVINS



Divin Bucuria
10 years



Divin Speranța
9 years



Divin XO Prazdnicinii
15 years



**LIVRĂM RAPID ȘI SIGUR
ÎNCĂRCĂTURA TA CARGO
ÎN ORICE COLȚ AL LUMII.**

+373 22 526 458 • CARGO@AIRMOLDOVA.MD



Air Moldova operează cu trei tipuri de aeronave. Toate avioanele corespund standardelor de securitate ale Asociației Internaționale de Transport Aerian (IATA), a cărei membru activ este din anul 2004. Modernizarea flotei aeriene a permis inaugurarea de noi curse și a dus la creșterea considerabilă a numărului de pasageri și a volumului de mărfuri transportate. ✍

Three types of aircraft are used by Air Moldova. All aircrafts meet IATA (International Air Transport Association) safety requirements and is an active IATA member since 2004. Our air fleet modernization allowed for launching new routes and resulted in a significant increase of the number of passengers and of the volume of shipped freight. ✍

Airbus A320

Passenger capacity – 179-180
Top speed – 903 km/h
Range – 5675 km
Maximum altitude – 11900 m



Airbus A319

Passenger capacity – 138-150
Top speed – 890 km/h
Range – 4700-6800 km
Maximum altitude – 11900 m



Embraer 190

Passenger capacity 106-114
Top speed – 890 km/h
Range – 4200 km
Maximum altitude – 12000 m



Dăruiește o călătorie cu Air Moldova

GIFT JOURNEYS WITH AIR MOLDOVA

Sunteți în căutarea cadoului perfect pentru cei dragi? Iarna aceasta aveți ocazia să le oferiți persoanelor apropiate mai mult decât un simplu cadou. Îi puteți bucura cu o experiență, un mod inedit de a aduna amintiri, pentru că amintirile sunt cele mai frumoase cadouri.

Air Moldova a lansat un nou produs – certificatele „Zbor în Dar”, pe care le puteți dăruia celor dragi, ei având oportunitatea să aleagă singuri destinația spre care doresc să zboare, într-o călătorie frumoasă și memorabilă.

„Zbor în Dar” este un certificat de valoare ce poate fi utilizat atât pentru a cumpăra bilete de avion la cursele directe operate de Air Moldova, cât și pentru achitarea serviciilor adiționale ale companiei noastre.

Valoarea voucherului va fi indicată în funcție de alegerea cumpărătorului. Suma desemnată pe voucher se folosește exclusiv pentru servicii și biletele de avion. Deținătorul certificatului nu are posibilitatea de a primi contravaloarea acestuia în lei moldovenești. Voucherul poate fi utilizat o singură dată, încasând toată valoarea nominală a acestuia.

Dacă suma produsului solicitat este mai mică decât valoarea certificatului, diferența nu se returnează. Deținătorul achită suplimentar, dacă solicită bilete de avion sau servicii mai scumpe decât valoarea certificatului.

Voucherele pot fi cumpărate de la agenția Air Moldova din Chișinău (str. Negruzzi 10) și la celelalte agenții autorizate din țară. Certificatul este valabil 12 luni din momentul emiterii și poate fi valorificat la agenția de unde a fost procurat sau în aeroportul Chișinău.

Certificatul „Zbor în Dar” poate fi cumpărat și online, pe site-ul www.airmoldova.md, accesând secțiunea Gift e-Voucher. Pentru detalii și informații despre acest certificat și alte servicii ale companiei Air Moldova, puteți apela Air Moldova Call Center, la numărul de telefon +373 22 830 830. ✂

Are you in search of the perfect gifts for your loved ones? This winter you can offer more than a simple present. You can offer an experience, a beautiful way to collect memories, as memories are the most beautiful gifts.

Air Moldova has launched a new product: „Zbor în Dar” gift vouchers. You can offer them to your loved ones, and they will have the opportunity to choose the destination themselves, for a beautiful and memorable trip.

„Zbor în Dar” is a voucher that can be used both for buying plane tickets for direct flights operated by Air Moldova, and for purchasing additional services offered by our company.

The voucher's value can be chosen by the buyer. The amount indicated on the voucher can be used only for purchasing services and plane tickets. It is not possible to exchange the voucher for Moldovan Lei. Your voucher can be used only once, by redeeming it entirely, at its face value.

If the price of the requested product is lower than the value of the voucher, no cash will be refunded. If the holder exchanges the voucher against plane tickets and/or services of higher value, they will pay the difference.

The vouchers can be purchased from Air Moldova agency in Chișinău (str. Negruzzi 10) and other authorized agencies across the country. Your voucher will be valid for 12 months from the date of issue and can be redeemed at the agency where it has been bought or at Chișinău airport.

„Zbor în Dar” vouchers can also be purchased online at www.airmoldova.md, by going to Gift e-Voucher. For details and information about this voucher and other Air Moldova services, you can call Air Moldova Call Center on: +373 22 830 830. ✂





Air Moldova Mobile App

Each can enjoy the optimized user experience that facilitates the search to easily find and book the air tickets. Thus, Air Moldova passengers can take benefit of the advantageous services provided by the company by doing just a few clicks on smartphone.

This application can be downloaded from Google Play or App Store and is absolutely free.

As well, by the application menu, passengers may check their booked flights on the basis of the surname and booking code, also they can check the flight on the selected routes or other function that may be executed on the company's website.

The application content presents informative details of the following services: booking and purchase of air tickets, check-in online, advanced seat reservation, baggage payment online.

Tickets payment is performed online, being guaranteed the data security which has been sent over the mobile network. At the end of the booking process, passengers receive an e-mail confirming their travel and the online electronic ticket issued after payment confirmation.

Everyone can enjoy the optimized user experience that facilitates the search to easily find and book the air tickets. Thus, Air Moldova passengers can take benefit of the advantageous services provided by the company by doing just a few clicks on smartphone.

This application can be downloaded from Google Play or App Store and is absolutely free.

As well, by the application menu, passengers may check their booked flights on the basis of the surname and booking code, also they can check the flight on the selected routes or other function that may be executed on the company's website.

The application content presents informative details of the following services: booking and purchase of air tickets, check-in online, advanced seat reservation, baggage payment online.

Tickets payment is performed online, being guaranteed the data security which has been sent over the mobile network. At the end of the booking process, passengers receive an e-mail confirming their travel and the online electronic ticket issued after payment confirmation.

Online tickets

Compania Air Moldova este lider în Republica Moldova în domeniul comerțului electronic de bilete, fiind printre primele companii aeriene din CSI care a implementat acest serviciu. Rezervarea biletelor online este cea mai ieftină dintre toate alternativele disponibile în prezent. Biletul electronic vă garantează o reducere de cel puțin 10 euro comparativ cu sistemul de rezervări clasice. În plus, ofertele promoționale la biletele de avion sunt valabile doar pentru achizițiile online. Numai așa puteți fi siguri că varianta aleasă de Dvs. este într-adevăr cea mai ieftină dintre toate biletele disponibile. Pentru rezervarea de bilete online, Air Moldova a creat un sistem simplu și intuitiv, disponibil pe pagina de start a site-ului oficial al companiei. Tot de ce aveți nevoie pentru o asemenea operațiune este un dispozitiv cu conexiune la Internet, datele de indentitate, cardul bancar și o adresă de e-mail la care va fi trimis biletul electronic. Economisiți banii și timpul Dvs. respectând următorii pași:

Air Moldova is a leader in electronic air ticket selling – it is one of the first air companies in the CIS to implement this service. Online ticket booking is the cheapest of all existing options. Electronic tickets guarantee a discount of at least 10 euros if compared to traditional booking systems. Besides, promotions for air tickets are valid for online purchases only. It is the only way to ensure that the air ticket you choose is indeed the cheapest of all. For online ticket booking, Air Moldova developed a simple intuitive system that can be accessed from the company's homepage. All you need for such transactions are: a device connected to internet, identity details, a bank card and an email address to which the electronic tickets will be sent. Save time and money by following these steps:

Căutare

Selectați datele principale ale cursei: destinația, perioada, numărul de pasageri și clasa de deservire.

Selectare

Alegeți cursa exactă care vă convine, în funcție de ziua, durata, clasa și tipul zborului.

Pasageri

Introduceți datele dvs. personale.

Achitare

Introduceți datele cardului de credit sau alegeți opțiunea de a achita cu numerar în baza unei facturi.

Bilet

Veți primi biletul electronic pe adresa de e-mail indicată. Printați biletul sau pagina de confirmare.

Search

Select key flight details: destination, period, number of passengers and flight class.

Select

Select the best flight in terms of day, duration, flight class and flight type.

Passengers

Type in your personal details.

Payment

Type in your bank card details or choose the invoice-based cash payment option.

Ticket

Electronic tickets will be sent to the email address you specify. Print out the ticket or confirmation page.



PARTENERIATE

Air Moldova cooperează cu peste 50 de companii aeriene prin intermediul diferitor tipuri de acorduri – MITA, IET, SPA sau code-share. Aceste acorduri permit clienților Air Moldova să cumpere bilete pentru zborurile de legătură operate de partenerii Air Moldova pentru orice destinație din lume la prețuri atractive. Parteneriatele le oferă pasagerilor Air Moldova posibilitatea să cumpere bilete de avion de la o singură agenție, beneficiind astfel de oferte foarte atractive.

ACORDURI MULTILATERALE INTERLINE/ÎNTRE COMPANII (MITA)

Air Moldova are semnate acorduri MITA cu aproximativ 50 de parteneri interline. Biletele cumpărate la agențiile de bilete ale Air Moldova sunt acceptate de partenerii noștri din toată lumea și invers.

ACORDURI ELECTRONICE INTERLINE (IET)

Air Moldova are semnate acorduri IET cu circa 30 de parteneri interline. Asta înseamnă că biletele electronice cumpărate de la oficiile Air Moldova sunt valabile în bazele de date ale partenerilor și sunt acceptate de toți partenerii interline care operează zboruri în toată lumea și viceversa.

ACORDURI TARIFARE SPECIALE (SPA)

Acordurile Tarifare Speciale le oferă pasagerilor Air Moldova posibilitatea de a călători în toată lumea la prețuri de ofertă foarte atractive, puse la dispoziția Air Moldova de către partenerii săi.

ACORDURI CODE-SHARE

Air Moldova își extinde în permanență rețeaua de zboruri. Unele destinații sunt oferite în cooperare cu partenerii code-share ai Air Moldova. Pe zborurile code-share toți partenerii au acces nelimitat la locurile din avion ale celorlalte companii aeriene din rețea. Astfel de zboruri figurează în sistemul computerizat de rezervări sub un cod unic alocat fiecărui partener code-share.

PARTNERSHIP

Air Moldova cooperates with more than 50 air companies on basis of different types of agreements – MITA, IET, SPA and code-share. These agreements allow Air Moldova customers to purchase air transportation to connecting flights operated by Air Moldova’s partners all round the world at attractive price offers. Such partnerships give opportunity to Air Moldova’s passengers to purchase air tickets at one agency at very attractive fare offers.

MULTILATERAL INTERLINE AGREEMENTS (MITA)

Air Moldova has MITA agreements with around 50 interline partners. Tickets purchased from Air Moldova ticket offices are accepted by all its interline partners world-wide and vice versa.

ELECTRONIC INTERLINE AGREEMENTS (IET)

Air Moldova has IET agreements with around 30 interline partners. That means that electronic tickets purchased from Air Moldova ticket offices are available in own database of its partners and are accepted by all its interline partners world-wide and vice versa.

SPECIAL PRORATE AGREEMENTS (SPA)

Special Prorate Agreements provide unique opportunity to Air Moldova passengers to travel world-wide at very attractive fare offers that are provided to Air Moldova by its partners.

CODE-SHARE AGREEMENTS

Air Moldova is constantly expanding its own route network. Some destinations are offered in cooperation with Air Moldova code-share partners. On code-share flights, all partners have unlimited access to seats of each other flights. Such flights are published in computer reservation systems under each code-share partner’s unique code.



Cum să devii membru Air Moldova Club

Înscrierea în programul Air Moldova Club este gratuită. Membru al programului poate deveni orice persoană fizică care a împlinit 12 ani și/sau orice persoană juridică.

Orice pasager care dorește să devină Membru al programului Air Moldova Club trebuie să se înregistreze în program. După înregistrare se va obține un număr de Membru al clubului, care trebuie menționat de fiecare dată când se procură un bilet pe numele acestuia sau când are loc procedura de înregistrare la zbor (check-in). După efectuarea zborului, milele aferente se vor cumula în contul Membrului. În cazul în care, s-a omis introducerea numărului la procurare/check-in, se recomandă păstrarea biletelor de călătorie și/sau tichetelor de îmbarcare. În baza acestora, membrul va avea posibilitatea să includă Credit-milele lipsă, pentru zborurile efectuate în ultimele 6 luni, accesând on-line profilul personal. După înregistrarea online în program, compania Air Moldova oferă Membrului un cadou de bun venit – 150 Bonus Mile. La înregistrarea efectuată în oficiu nu se oferă Bonus Mile.

Vă atragem atenția, că după înregistrarea Air Moldova Club, aveți posibilitatea de a include în contul Dvs. toate zborurile efectuate cu compania noastră pentru ultimele 12 luni. Credit milele acumulate sunt valabile timp de 24 luni calendaristice din momentul îndeplinirii ultimului zbor.

După efectuarea a 4 zboruri din momentul înregistrării în program, se va emite un card de plastic pe numele Membrului. Pasagerul va fi anunțat la telefon sau prin e-mail despre faptul când și unde va putea ridica cardul. Centrul de deservire al Air Moldova Club poate exclude din program orice Membru care nu respectă Termenele și Condițiile programului. În cazul încheierii calității de Membru al Air Moldova Club, toate Credit Milele acumulate vor fi automat anulate. ✍



How to become a member of Air Moldova Club

Membership to the Air Moldova Club program is free of charge. Any person aged 12 years old or over, as well as corporations, can become a member.

Every passenger who wants to become a member of Air Moldova Club shall fill in an application form. The application form can be found at Air Moldova offices, its representatives, at sales ticket agencies and on the board of the aircraft.

The application forms already have a number of the future member of Air Moldova Club program. This number shall be kept and presented by its holder every time a ticket is purchased on direct flights of Air Moldova or at the check-in.

When you become an Air Moldova Club Member, Air Moldova shall offer you a welcome gift of 150 Credit Miles.

After your first flight since the passenger has registered in the program, you shall receive a membership card. The passenger shall be notified on phone or shall be informed on e-mail when and where he/she can take the card.

Please note that when receiving your plastic card, the passenger can claim miles for flights implemented with Air Moldova for 12 month before the registration in the program. In order to be able to claim these miles the passenger shall provide the information regarding his/her flights by sending us an e-mail on ffp@airmoldova.md or by calling on: +37322576530. Credit Miles are valid for two calendar years from the date of travel.

The service center of Air Moldova Club can exclude from the program a certain member who doesn't observe the terms and conditions of the program.

In case the passenger is no more a member of the Air Moldova Club program, all the accumulated Credit Miles shall be cancelled. ✍

ORARUL DE VARĂ 2019



DESTINAȚIA	ZILE DE ZBOR	PERIOADA CĂLĂTORIEI	PLECARE	SOSIRE	AEROPORT	PLECARE	SOSIRE
			ORA LOCALĂ	ORA LOCALĂ		ORA LOCALĂ	ORA LOCALĂ
ITALIA							
Bologna (BLQ)	●●●●●●●●	02 Aprilie – 22 Octombrie	06:40	07:50	BLQ	08:40	11:50
	●●●●●●●●	06 Iunie – 12 Septembrie	06:40	07:50	BLQ	08:40	11:50
	●●●●●●●●	20 Septembrie – 25 Octombrie	20:00	21:10	BLQ	22:00	01:10+1
Milano (MXP)	●●●●●●●●	13 Iulie – 14 Septembrie	20:00	21:10	BLQ	22:00	01:10+1
	●●●●●●●●	14 Aprilie – 20 Octombrie	20:00	21:10	BLQ	22:00	01:10+1
	●●●●●●●●	25 Aprilie – 15 Septembrie	01:30	03:20	MXP	04:10	06:10
Roma (FCO)	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	07:10	08:50	MXP	09:50	11:50
	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	13:50	15:30	MXP	16:30	18:30
	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	20:10	22:00	MXP	23:00	01:00+1
Torino (TRN)	●●●●●●●●	31 Martie – 25 Octombrie	13:10	14:30	FCO	15:30	19:00
	●●●●●●●●	08 Aprilie – 21 Octombrie	13:10	14:30	FCO	15:30	19:00
	●●●●●●●●	06 Iunie – 12 Septembrie	13:10	14:30	FCO	15:30	19:00
Veneția (VCE)	●●●●●●●●	20 Aprilie – 26 Octombrie	13:10	14:30	FCO	15:30	19:00
	●●●●●●●●	31 Martie – 20 Octombrie	07:00	08:30	TRN	09:20	12:40
	●●●●●●●●	03 Aprilie – 23 Octombrie	20:00	21:30	TRN	22:30	01:50+1
Verona (VRN)	●●●●●●●●	01 Aprilie – 24 Octombrie	13:40	14:50	VCE	15:40	18:40
	●●●●●●●●	06 Aprilie – 26 Octombrie	06:50	08:05	VCE	08:55	12:00
	●●●●●●●●	01 Aprilie – 24 Octombrie	19:50	21:00	VRN	22:00	01:00+1
MAREA BRITANIE	●●●●●●●●	03 Aprilie – 23 Octombrie	13:30	14:40	VRN	15:40	18:40
	●●●●●●●●	07 Iunie – 13 Septembrie	20:00	21:15	VRN	22:15	01:15+1
	●●●●●●●●	08 Iunie – 26 Octombrie	06:20	07:30	VRN	08:30	11:40
Londra (STN)	●●●●●●●●	19 Mai – 20 Octombrie	13:25	14:40	VRN	15:40	18:40
	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	12:30	13:40	STN	14:40	19:30
	●●●●●●●●	05 Iunie – 18 Septembrie	12:30	13:40	STN	14:40	19:30
PORTUGALIA	●●●●●●●●	07 Iunie – 25 Octombrie	19:50	20:50	STN	22:00	03:10+1
	●●●●●●●●	02 Aprilie – 25 Octombrie	19:30	22:10	LIS	23:20	05:40+1
	●●●●●●●●	09 Iunie – 15 Septembrie	19:30	22:10	LIS	23:20	05:40+1
RUSIA	●●●●●●●●	02 Aprilie – 25 Octombrie	06:20	08:20	KRR	10:00	11:50
	●●●●●●●●	18 Iulie – 12 Septembrie	06:20	08:20	KRR	10:35	12:30
	●●●●●●●●	24 Aprilie – 11 Septembrie	20:10	22:00	KRR	22:50	00:50+1
Krasnodar (KRR)	●●●●●●●●	06 Aprilie – 26 Octombrie	20:10	22:00	KRR	22:50	00:50+1
	●●●●●●●●	25 Aprilie – 15 Septembrie	01:30	03:20	DME	04:10	06:10
	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	07:10	08:50	DME	09:50	11:50
Moscova (DME)	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	13:50	15:30	DME	16:30	18:30
	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	20:10	22:00	DME	23:00	01:00+1
	●●●●●●●●	01 Aprilie – 26 Octombrie	06:30	08:50	LED	09:40	11:50
St. Petersburg (LED)	●●●●●●●●	20 Mai – 15 Septembrie	13:30	15:50	LED	16:40	18:50
	●●●●●●●●	02 Aprilie – 24 Octombrie	20:20	22:30	LED	23:30	01:40+1
	●●●●●●●●	21 Aprilie – 20 Octombrie	20:20	22:30	LED	23:30	01:40+1
SPANIA	●●●●●●●●	04 Iunie – 10 Septembrie	05:30	07:50	BCN	08:40	12:50
	●●●●●●●●	11 Aprilie – 24 Octombrie	20:00	22:30	BCN	01:00	05:20
	●●●●●●●●	21 Aprilie – 20 Octombrie	05:30	07:50	BCN	08:40	12:50
TURCIA	●●●●●●●●	25 Mai – 14 Septembrie	20:20	23:20	MAD	00:30	05:20
	●●●●●●●●	22 Mai – 26 Octombrie	14:00	15:20	IST	16:20	17:40
	●●●●●●●●	24 Mai – 25 Octombrie	12:30	14:10	IST	15:00	16:10

ORARUL DE VARĂ 2019



DESTINAȚIA	ZILE DE ZBOR	PERIOADA CĂLĂTORIEI	PLECARE	SOSIRE	AEROPORT	PLECARE	SOSIRE
			ORA LOCALĂ	ORA LOCALĂ		ORA LOCALĂ	ORA LOCALĂ
AUSTRIA							
Viena (VIE)	●●●●●●●●	15 Aprilie – 21 Octombrie	07:20	08:00	VIE	08:40	11:20
	●●●●●●●●	05 Aprilie – 25 Octombrie	07:40	08:20	VIE	09:00	11:40
CIPRU							
Larnaca (LCA)	●●●●●●●●	24 Mai – 25 Octombrie	19:30	21:40	LCA	22:40	01:00+1
	●●●●●●●●	19 Iunie – 11 Septembrie	13:40	15:50	LCA	16:50	19:10
ELVEȚIA							
Geneva (GVA)	●●●●●●●●	28 Octombrie – 23 Martie	06:20	08:00	GVA	09:00	12:30
	●●●●●●●●	01 Noiembrie – 27 Martie	13:00	14:40	GVA	15:30	19:10
FRANȚA							
Paris (BVA)	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	12:30	14:30	BVA	15:30	19:30
Nisa (NCE)	●●●●●●●●	26 Aprilie – 30 August	05:30	07:20	NCE	08:10	11:50
	●●●●●●●●	29 Aprilie – 02 Septembrie	19:40	21:30	NCE	22:20	02:00+1
GERMANIA							
Frankfurt (FRA)	●●●●●●●●	27 Octombrie – 30 Decembrie	07:00	08:20	FRA	09:30	12:50
	●●●●●●●●	04 Ianuarie – 28 Martie	07:00	08:20	FRA	09:30	12:50
	●●●●●●●●	01 Noiembrie – 27 Martie	13:00	14:20	FRA	15:20	18:40
GRECIA							
Salonic (SKG)	●●●●●●●●	23 Mai – 24 Octombrie	07:00	08:35	SKG	09:25	11:10
IRLANDA							
Dublin (DUB)	●●●●●●●●	17 Iunie – 08 Septembrie	20:30	22:10	DUB	00:20	05:50
	●●●●●●●●	10 Septembrie – 17 Septembrie	20:30	22:10	DUB	00:20	05:50
	●●●●●●●●	20 Septembrie – 25 Octombrie	20:30	22:10	DUB	00:20	05:50
ISRAEL							
Tel Aviv (TLV)	●●●●●●●●	03 Iunie – 09 Septembrie	19:45	22:30	TLV	23:20	02:10+1
	●●●●●●●●	09 Iulie – 24 Septembrie	05:30	08:20	TLV	09:20	12:00
	●●●●●●●●	03 Aprilie – 04 Octombrie	06:20	09:10	TLV	10:10	13:00
	●●●●●●●●	11 Octombrie – 25 Octombrie	06:20	09:10	TLV	10:10	13:00
	●●●●●●●●	04 Aprilie – 24 Octombrie	06:30	09:20	TLV	10:20	13:00
	●●●●●●●●	06 Iulie – 28 Septembrie	19:45	22:30	TLV	23:30	02:10+1
CODE SHARE							
Varșovia (WAW)	●●●●●●●●	31 Martie – 25 Octombrie	14:45	15:35	WAW	11:15	14:10
	●●●●●●●●	01 Aprilie – 26 Octombrie	17:55	18:45	WAW	14:25	17:20
Kiev (KBP)	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	07:20	08:25	KBP	19:45	20:50
Istanbul (IST)	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	10:10	11:50	IST	07:45	09:15
	●●●●●●●●	31 Martie – 26 Octombrie	21:50	23:25	IST	19:25	20:55

24/7 SERVICIUL DE LUCRU CU CLIENȚII

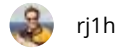
email: helpdesk@airmoldova.md
 + 373 22 57 65 45; + 373 22 83 08 30
www.airmoldova.md

Remarks: The departure time is the local time in the airport of departure. The arrival time is the local time at the destination airport. Flight schedule is subject to change. Change of aircraft type is possible for the specific flight. +1 Means that the flight arrives next day.

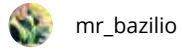
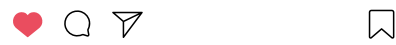


Instagram

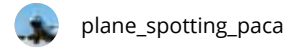
#airmoldova



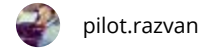
rj1h



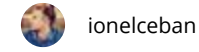
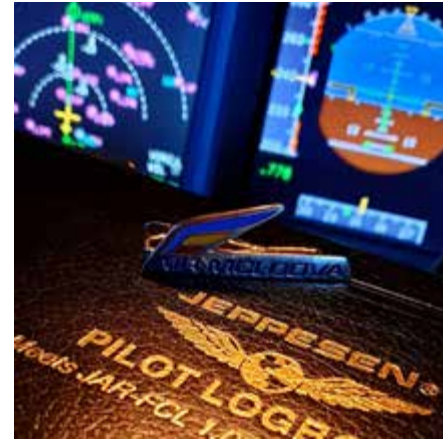
mr_bazilio



plane_spotting_paca



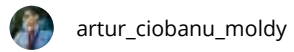
pilot.razvan



ionelceban



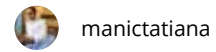
Zbori cu Air Moldova?
Imortalizează momentul
folosind hashtagul
#airmoldova, iar noi vom avea
grijă să-ți includem fotografia
în următorul număr al revistei
Altitude.
Te așteptăm pe
paginile noastre!



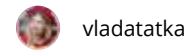
artur_ciobanu_moldy



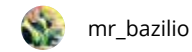
lilu.ojovan



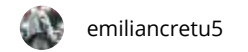
manictatiana



vladatka



mr_bazilio



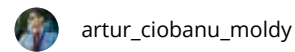
emiliancretu5



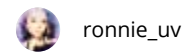
dumitrellu_cebanu



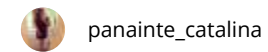
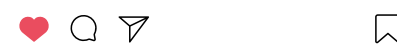
lily_tsv



artur_ciobanu_moldy



ronnie_uv



panainte_catalina



socolov





Aeroportul Internațional Chișinău (KIV) este situat la 13 km de capitală. Până în centrul orașului puteți ajunge cu taxiul sau cu mijloace de transport în comun: linia de troleibuz 30 și linia de microbuz 165. Niciunul din aceste tipuri de transport public nu este dotat cu aer condiționat. Veți fi ademeniți de taximetriști chiar la ieșirea din aeroport. Negociați prețul călătoriei înainte de a porni la drum, pentru că aparatele de taxat lipsesc sau nu sunt utilizate de către șoferi. Prețul unei călătorii cu taxiul până în centrul orașului nu ar trebui să depășească 100 de lei moldovenești (5 euro). Unii șoferi ar putea să vă ceară o taxă suplimentară pentru bagaje mari. În mediu, o călătorie cu taxiul prin Chișinău costă până la 50 de lei (2-3 euro). Ca să fiți siguri că plătiți un preț corect, vă recomandăm să apelați un operator de taxi la unul din numerele scurte indicate pe taximetre (14XXX). Nu toate mașinile sunt dotate cu aer condiționat. De obicei nu se obișnuiește să se lase bacșis. ✍



Trolleybus

Terminal station:
31 August 1989 str.

Program: 05:51–23:02

Intervals: 30 min.

Price: 2 MDL (0.10 EUR)



Minibus

Terminal station:
Ismail str.

Program: 06:00–21:55

Intervals: 10 min.

Price: 3 MDL (0.15 EUR)

Chisinau International Airport (KIV) is 13 km away from the capital city. One can get to downtown by taxi or public transportation, namely trolleybus no. 30 or public cab no. 165. None of these means of public transportation has air-conditioning. Taxis are numerous and relatively cheap if compared to other European cities. Taxi drivers will offer their services right at the entryway of the airport. Negotiate the fare before getting into the car, since taxis are seldom equipped with meters and drivers do not use them much. The fare to downtown should not go above MDL 80 (EUR 5). Some taxi drivers might request additional pay for large luggage. On average, a taxi trip to Chisinau costs below MDL 50 (EUR 2-3). To make sure you pay a fair amount, we suggest you to call a taxi operator by dialing any of the short numbers (14xxx) written on the taxis. Some taxis might not have air-conditioning. As a rule, no tip is expected. ✍



Tarifele Serviciilor Opționale la cursele Air Moldova în aeroportul Chișinău
Дополнительные услуги на рейсы Air Moldova в аэропорту Chișinău
Optional Services Fees on Air Moldova flights at Chișinău airport

Serviciile Opționale / Доп. Услуги / Optional Services

Fee/Tarif*

<ul style="list-style-type: none"> Trecerea rapidă a procedurilor de control (Fast Track) Ускоренное прохождение процедур контроля Fast Track Lane 	5€
<ul style="list-style-type: none"> Înregistrarea cu prioritate (Check-in) Приоритетная регистрация (Check-in) Priority Check-in 	5€
<ul style="list-style-type: none"> Acces la Business Lounge (până la 3 ore) Доступ в бизнес-зал (до 3-х часов) Business Lounge Access (up to 3 hours) 	25€
<ul style="list-style-type: none"> Trecerea rapidă a procedurilor de control + Check-in cu prioritate + Acces la Business Lounge (până la 3 ore) Приоритетная регистрация + Ускоренное прохождение контроля + Доступ в бизнес-зал (до 3-х часов) Fast Track Lane + Priority Counter Check-in + Business Lounge Access (up to 3 hours) 	30€
<ul style="list-style-type: none"> Rezervarea unui loc în rândurile cu ieșiri de salvare Выбор места в самолете в ряду, расположенном у аварийного выхода Seat Assignment in Emergency Exit Rows 	30€
<ul style="list-style-type: none"> Rezervarea unui loc în rândurile 1-2 (cu excepția curselor în configurația business și curselor charter) Выбор места в самолете в 1-2 рядах на рейсах, выполняемых в конфигурации «эконом», за исключением чартерных рейсов Seat Assignment in rows 1-2 on full economy destinations, excluding charter destinations 	40€
<ul style="list-style-type: none"> Rezervarea unui loc, cu excepția rândurilor 1-2 și celor cu ieșiri de salvare Выбор места в самолете, за исключением мест в 1-2 рядах и в ряду, расположенном у аварийного выхода Seat Assignment, except rows 1-2 and emergency exit rows 	10€
<ul style="list-style-type: none"> Transport individual din terminal la aeronava Индивидуальный транспорт от терминала к самолету Individual transport from terminal to aircraft 	15€
<ul style="list-style-type: none"> Acceptarea pasagerilor după finalizarea înregistrării Поздняя регистрация на рейс после закрытия регистрации Late passengers acceptance, after check-in closure 	60€

* tarifele sunt indicate in euro per 1 pasager achitarea se efectuează în valuta națională MDL conform ratei de schimb publicate

*тарифы указаны в евро за пассажира оплата производится в национальной валюте MDL по опубликованному курсу валют.

* fees are indicated in euro per 1 passenger payment is made in national currency MDL according to published change rate

Chişinău

Phone: +373 22 830 830
 E-mail: agency@airmoldova.md
 Address: bd. Negruzzi 10, Chisinau, MD-2026, Moldova
 Phone: +373 22 52 50 02
 E-mail: chisinau@airmoldova.md
 Address: Chisinau International Airport, Departure Hall, Moldova

Frankfurt

Phone: +496172 6818712
 Fax: +496172 6818719
 Mobile: +4917666811468
 Email: frankfurt@airmoldova.md
 Address: Marienbader Platz 22, 61348 Bad Homburg

Paris

Phone: +33140538355, +33140538780
 Mobile: +33618107351, +33609399131
 E-mail: paris@airmoldova.md
 Address: 11 Avenue Stephane Mallarme Paris 75017, France

London

Phone: +44 75 25825856
 Email: london@airmoldova.md

Istanbul

Phone: +90212638209596
 E-mail: ist@casioairservice.com, ticket-sale@casioairservice.com
 Address: Casio Air Servis Hizmetleri D Tic. Ltd.şti Ordu Cad. laleli iş Merkezi No: 89 Kat 3, D-201 Laleli-Fatih/ist

Vienna

Phone: +43664 430 5182
 +43699 1010 3088
 E-mail: vienna@airmoldova.md
 Address: Fellergraben 27c 3400 Klosterneuburg, Vienna, Austria

Athens

Phone: +30 210 3244452 3
 Mobile: +306945808188
 E-mail: athens@airmoldova.md
 Address: 38 Voulis Str., Athens 10557 Greece.

Larnaca

Phone: +35724625566
 E-mail: larnaca@airmoldova.md
 Address: 44 Nikodimou Mylona str, Kariders Building, of. 38. Larnaca, Cyprus.

Rome

Phone: 199201701 (only from Italy)
 E-mail: info@gsair.it
 Address: Via Salandra 1/A, Rome 00187, Italy

Milano

Phone: 199 201 701 (only from Italy)
 E-mail: milano@airmoldova.md
 Address: c/o Turro Viaggi, Via Privata della Torre, 1, 20127 – Milano

Venice

Phone: 199201701 (for calls inside Italy)
 E-mail: info@gsair.it

Venice (Mestre)

Phone: +390413197029
 Mobile: +393271640276
 E-mail: agenzia.esteuropa@gmail.com
 Address: Corso del Popolo 90/A

Torino

Phone: +39 011 521 4395
 E-mail: torino@airmoldova.md
 Address: 747 Viaggi, Via Milano, 13-10122 (fermata Porta Nuova o XVIII Dicembre)

Verona

Phone: 199201701 (for calls inside Italy)
 E-mail: info@gsair.it

Bologna

Phone: 199201701 (only from Italy)
 E-mail: bologna@airmoldova.md
 Address: Bologna, Italy

Moscow

Phone: +7 495 937 59 55
 E-mail: 9U.MOW@aviareps.com
 Address: BC "Diamond Hall" 14, Olympiysky prospect, 7th floor, 129090

St. Petersburg

Phone: +7 812 740 38 20
 E-mail: 9U.LED@aviareps.com
 Address: BC "Eco Status" 140, Lygovsky prospect, 2nd floor, of. 202, 192007

Krasnodar

Phone: +8 (861) 263-66-08;
 +8 (988) 594-02-62
 Email: krr@azimut2000.ru
 Address: Krasnodar International Airport, International Terminal

Dublin

Phone: +353 1 877 2519
 Mob.: +353 87 231 3362
 E-mail: tatiana@skytours.ie
 Address: 76, Talbot Street, Dublin 1, Ireland

Tel Aviv

Phone: +972 3 5164052
 Email: info@phoenix-a.com
 Address: 8 Ha-Metsuda St., Afridar Center, Azor, 5800152

Lisbon

Phone: +351 218 446 408
 Mobile: +351 961 709 882
 Email: lisbon@airmoldova.md
 Address: Portugal, Lisbon Airport, Terminal 1, Departures



**TREBUIE DOAR
SĂ SCHIMBI
PERSPECTIVA.**
 DESCOPERĂ O ALTERNATIVĂ MAI BUNĂ ȚIGĂRIILOR.

IQOS
SIMPLY AMAZING

Acest produs nu este lipsit de riscuri pentru sănătate și generează dependență.
 Este destinat exclusiv persoanelor adulte.



Минимально
Инвазивные
Нехирургические
ни Ти

MINT *Lift*[®]

Нитевой лифтинг в Кишинёве



WEYERGANS

WEYERGANS HIGH CARE
КОСМЕТОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

+ (22) 81 16 81 + (373) 79 500 697
Кишинев, бул. Траян 22
www.weyergans.md

 Facebook: Weyergans High Care Center Moldova



НИТИ MINT™ - ПОСЛЕДНЕЕ ПОКОЛЕНИЕ НИТЕЙ ДЛЯ
ЛИФТИНГА ЛИЦА И ТЕЛА

- Малоинвазивная процедура длительностью 15 минут;
- Без разрезов, синяков и отеков;
- Минимальный реабилитационный период;
- Мгновенный эффект;
- Сочетается с другими методами эстетической медицины;
- Полная удовлетворенность пациента.


LIDER BEAUTY
MOLDOVA ESTHETIC CENTER

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР В МОЛДОВЕ | Chişinău, Moldova, Bul. Ştefan cel Mare și Sfânt 184
+ (373) 79 080-088 | www.liderbeauty.md | info@liderbeauty.md

