

Ungheni

Descoperă comoara de la Prut

Discover the treasure on the Prut



Consiliul Raional
UNGHENI

ADRIEU

Clusterul Turistic Regional
ȚINUTUL DE VEST

CUPRINS / CONTENTS:

- PREZENTARE GENERALĂ A RAIONULUI
  GENERAL PRESENTATION OF THE DISTRICT ____ 3-7
- EVENIMENTE CULTURALE
  CULTURAL EVENTS ____ 8-9
- ATRACȚII LOCALE
  LOCAL ATTRACTIONS ____ 10 - 25
- PATRIMONIUL GASTRONOMIC
  GASTRONOMIC HERITAGE ____ 26 - 37
- DATE DE CONTACT
  CONTACT INFORMATION ____ 38- 39

Chișinău, Republica Moldova, 2026

Broșura a fost elaborată de Consiliul Raional Ungheni, Asociația Obștească „Agenția pentru Dezvoltare Regională și Integrare Europeană Ungheni” și Clusterul Turistic Regional „Ținutul de Vest”.

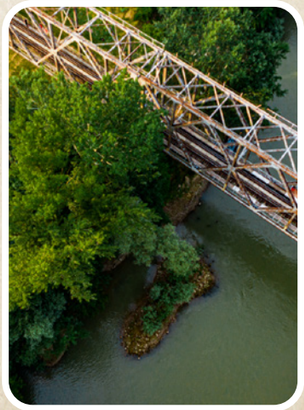
Chișinău, Republic of Moldova, 2026

The brochure was developed by the Ungheni District Council, the Public Association “Agency for Regional Development and European Integration Ungheni”, and the “Ținutul de Vest” Regional Tourism Cluster Western Land.

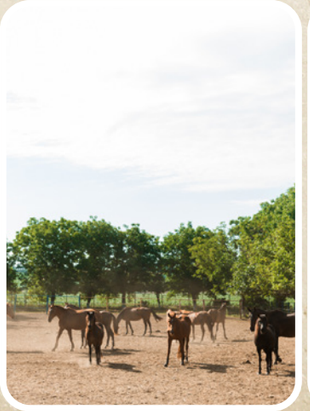
Raionul Ungheni este situat în vestul Republicii Moldova, la frontiera cu România, fiind o importantă poartă de acces spre Uniunea Europeană. Regiunea se remarcă prin patrimoniul său cultural și natural, fiind cunoscută pentru Podul feroviar peste Prut, Rezervația Naturală „Plaiul Fagului”, peisajele pitorești și tradițiile vitivinicole. Totodată, raionul valorifică gastronomia locală, meșteșugurile tradiționale și ospitalitatea oamenilor, oferind vizitatorilor experiențe autentice și oportunități de descoperire a patrimoniului său cultural.

Ungheni District is located in the western part of the Republic of Moldova, on the border with Romania, serving as an important gateway to the European Union. The region is distinguished by its rich cultural and natural heritage, featuring the railway bridge over the Prut River, the “Plaiul Fagului” Nature Reserve, picturesque landscapes, and long-standing winemaking traditions. Ungheni is also renowned for its local gastronomy, traditional crafts, and warm hospitality, offering visitors authentic experiences and the opportunity to discover its unique cultural heritage.











5 MOTIVE SĂ DESCOPERI UNGHENIUL

#1 POARTA DE VEST A MOLDOVEI

Ungheni este un teritoriu de legătură, deschis spre România și spațiul european, unde frontiera devine punct de conexiune, schimb și cooperare.



#3 MEȘTEȘUGURILE TRADIȚIONALE ȘI TRADIȚIILE VII

Motivele țesute, tehnicile transmise din generație în generație și lucrul manual păstrează vie o parte valoroasă a patrimoniului cultural local.



#5 PRINCIPALA BOGĂȚIE - OAMENII

Adevărata bogăție a regiunii sunt oamenii săi — harnici, cu suflet mare și o ospitalitate moștenită din generații. Ei păstrează vii tradițiile și farmecul autentic al locului.



2 UN PATRIMONIU NATURAL ȘI ISTORIC BOGAT

Regiunea reunește numeroase locuri cu valoare naturală, culturală și istorică, oferind vizitatorilor posibilitatea de a descoperi trasee, povești și perspective diferite asupra identității locale.



4 PRODUSE LOCALE ȘI GASTRONOMIE AUTENTICĂ

Vinuri, produse artizanale și bunătăți pregătite local reflectă resursele, tradițiile și creativitatea comunităților din Ungheni.



5 REASONS TO DISCOVER UNGHENI

#1 THE WESTERN GATEWAY OF MOLDOVA

Ungheni is a region of connection, open towards Romania and the European space, where the border becomes a meeting point for exchange, mobility and cooperation.



#3 TRADITIONAL CRAFTS AND LIVING TRADITIONS

The woven patterns, techniques passed down from generation to generation, and handmade craftsmanship keep alive a valuable part of the local cultural heritage.



#5 MAIN WEALTH - PEOPLE!

Ungheni's true treasure is its people — hardworking, warm-hearted, and known for their hospitality passed down through generations. They keep local traditions and the region's authentic charm alive.



#2 A RICH NATURAL AND HISTORICAL HERITAGE

The region brings together numerous places of natural, cultural and historical value, offering visitors varied routes, stories and perspectives on local identity.



#4 LOCAL PRODUCTS AND LOCAL GASTRONOMY

Wines, artisan products and locally made delicacies reflect the resources, traditions and creativity of Ungheni's communities.



UNGHENI

EVENIMENTE CULTURALE
CULTURAL EVENTS



În scopul promovării patrimoniului cultural și natural, pe parcursul anului sunt organizate un șir de evenimente care merită să le vizitați:

- Sărbătoarea Fagului desfăşurată anual în ultima sâmbătă a lunii mai în s. Rădenii Vechi, în cadrul căreia este organizată Tabăra Cioplitorilor în lemn, târg al producătorilor locali, excursii ghidate, concursuri, expoziții ale meșterilor populari, spectacole cultural-artistice;
- Sărbătoarea Portului Popular, s. Mănoilești;
- Sărbătoarea câmpenească „La Gura Vladnicului”, s. Zagarancea;
- Sărbătoarea câmpenească „În ospeție la Movila Măgura”, Platoul de pe dealul Movila Măgura;
- Festivalul de Muzică și Dans Popular „Drăgaica”, organizat în luna septembrie, în s. Pîrlița;
- Zilele municipiului Ungheni;
- „Ungheni FEST”, Sărbătoarea Recoltei, Vinului şi Promovării Tradiţiilor Naţionale, organizată anual în luna septembrie, în mun. Ungheni. Evenimentul venerează roada anului curent şi promovează tradițiile și obiceiurile locale ale gospodarilor;
- Ziua vinului marcată în cramele din raion;
- Festivalul datinilor şi obiceiurilor de iarnă „După Datina Străbună” organizat anual la finele lunii decembrie, în mun. Ungheni. Activitatea include demonstrația măştilor zoomorfe, colinde, urături și dramatizări populare;
- “Festivalul gastronomiei locale Aroma” și gustul tradiției din regiunea Ungheni;
- Târguri tematice.







UNGHENI

EVENIMENTE CULTURALE
CULTURAL EVENTS



To promote the cultural and natural heritage, a number of events are organized throughout the year that are well worth visiting:

- The Beech Tree Festival, held annually on the last Saturday of May in Rădenii Vechi village. The festival features a Woodcarvers' Camp, a local producers' fair, guided tours, competitions, exhibitions by folk craftsmen, and cultural and artistic performances;
- The Traditional Costume Festival, Mănoilești village;
- The outdoor celebration "La Gura Vladnicului", Zagarancea village;
- The outdoor celebration "A Visit to Movila Măgura", held on the plateau of Movila Măgura Hill;
- The "Drăgaica" Folk Music and Dance Festival, organized in September in Pîrlița village;
- Ungheni Municipality Days;
- "Ungheni FEST" – the Harvest, Wine and Promotion of National Traditions Festival, held annually in September in Ungheni Municipality. The event celebrates the year's harvest and promotes the local traditions and customs of the community's households;
- Wine Day, celebrated at wineries throughout the district;
- The Winter Customs and Traditions Festival "După Datina Străbună", held annually at the end of December in Ungheni Municipality. The event includes demonstrations of zoomorphic masks, carols, traditional New Year's greetings, and folk dramatizations;
- "The Aroma and Taste of Tradition" Local Gastronomy Festival of the Ungheni Region;
- Thematic fairs.







UNGHENI

PRINCIPALELE OBIECTIVE TURISTICE: NATURĂ
MAIN TOURIST ATTRACTIONS: NATURE









PLAIUL FAGULUI

Satul Rădenii Vechi este situat la poale de codru și este vestit pentru peisajele sale pitorești. Aici dealurile sunt mai înalte decât în mediu în regiune, cu valori de peste 300 m, iar văile mai adânci.

Lângă sat se întinde **Rezervația Naturală PLAIUL FAGULUI,** care reprezintă una din cele mai importante rezervații științifice din țară. Scopul rezervației este de a conserva și proteja cadrul natural și diferite specii rare de plante (77) și animale (200 specii), aflate în pericol de dispariție. Tot aici cresc și copaci seculari, cel mai vestit fiind Stejarul lui Ştefan cel Mare, cu vârsta de peste 500 ani.

În rezervație este:

- Un traseu turistic care are o lungime de aproximativ 3 km și poate fi parcurs în 2–3 ore;
- Centru de Informare și Educație Ecologică unde sunt desfășurate diverse activități de conștientizare ecologică. Aici puteți rămâne și cu cazare peste noapte;
- Punctul Apicol Demonstrativ aveți ocazia să degustați mai multe tipuri de miere, ascultând informații captivante despre albini și miere. Mai nou, începând cu anul 2024, aveți posibilitatea de a procura miere certificată din punct de vedere ecologic.

Distanță Chișinău - rezervație: 75 km
Distanță Iași - rezervație: 85 km

PLAIUL FAGULUI

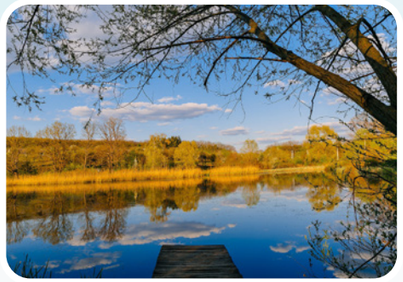
The village of Rădenii Vechi is located at the foothills of the Codri forest and is renowned for its picturesque landscapes. The hills are higher than the regional average, reaching over 300 meters, while the valleys are deeper.

Near the village lies the **PLAIUL FAGULUI Nature Reserve**, one of the most important scientific reserves in the Republic of Moldova. Its purpose is to preserve and protect the natural environment and numerous rare species of plants (77) and animals (200 species) that are endangered. The reserve is also home to centuries-old trees, the most famous being Stephen the Great's Oak, estimated to be over 500 years old.

The reserve offers:

- A tourist trail approximately 3 km long, which can be completed in 2–3 hours;
- The Information and Environmental Education Centre, where various environmental awareness activities are organized. Visitors also have the possibility to stay overnight;
- Demonstration Beekeeping Point, where visitors can taste several types of honey while learning fascinating facts about bees and honey. Since 2024, organically certified honey has also been available for purchase.

Distance from Chișinău to the reserve: 75 km
Distance from Iași to the reserve: 85 km







UNGHENI

PRINCIPALELE OBIECTIVE TURISTICE: NATURĂ
MAIN TOURIST ATTRACTIONS: NATURE





PRUT

Oferă peisaje pitorești,habitate naturale valoroase și oportunități pentru plimbări, observarea păsărilor și recreere în aer liber. În sezonul estival, vizitatorii se pot bucura și de zona de agrement Plaja „Prut”.

The Prut River features picturesque scenery, valuable natural habitats, and excellent opportunities for walking, birdwatching, and outdoor recreation. During the summer season, visitors can also enjoy the “Prut” Beach recreational area.



DELIA

Situate în municipiul Ungheni, aceste spații reprezintă locuri ideale pentru plimbări, relaxare și petrecerea timpului liber, fiind apreciate atât de localnici, cât și de turiști.

Located in the municipality of Ungheni, the Delia recreational area is an ideal place for walking, relaxation, and leisure activities. It is highly appreciated by both local residents and visitors.

MOVILA MĂGURA

Cel mai înalt punct al raionului Ungheni oferă panorame spectaculoase asupra împrejurimilor și este un loc apreciat de iubitorii de natură, fotografie și drumeții.

The highest point in Ungheni District offers spectacular panoramic views of the surrounding landscape and is a favourite destination for nature lovers, photographers, and hiking enthusiasts.



ALEEA DE CASTANI

Plantată în 1975, aleea de castani din Ungheni se numără printre cele mai lungi din Europa de Est, având peste 3 kilometri lungime și peste 650 de arbori.

Planted in 1975, the chestnut alley in Ungheni is among the longest in Eastern Europe, with over 3 kilometers in length and over 650 trees.



UNGHENI

PRINCIPALELE OBIECTIVE TURISTICE: CULTURĂ ȘI ISTORIE
MAIN TOURIST ATTRACTIONS: CULTURE AND HISTORY



Podul Eiffel (Podul feroviar peste râul Prut): Inaugurat în 1877, podul reprezintă un simbol al legăturii istorice și feroviare dintre Republica Moldova și România.

Eiffel Bridge (Railway Bridge over the Prut River): Completed in 1877, it is a historic symbol of the strategic railway connection between Moldova and Romania.



Gara feroviară din Ungheni: Construită între anii 1874-1875, gara reprezintă unul dintre cele mai vechi edificii urbane ale municipiului Ungheni și un important reper al dezvoltării infrastructrucurii feroviare din regiune.

Ungheni Railway Station: Built between 1874 and 1875, the station is one of the oldest urban buildings in Ungheni and an important landmark in the development of the region's railway infrastructure.

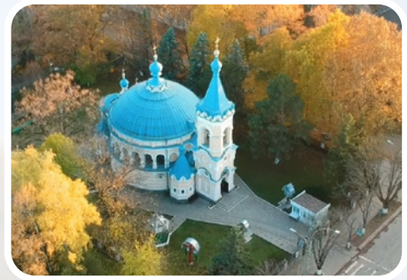


Muzeul de Istorie și Etnografie Ungheni: Înființat în 1967, găzduiește o colecție valoroasă, care reflectă istoria zonei, tradițiile locale,cultura populară și patrimoniul etnografic al regiunii.

Ungheni Museum of History and Ethnography: Established in 1967, the museum houses a valuable collection reflecting the history of the region, local traditions, folk culture, and the ethnographic heritage of Ungheni.

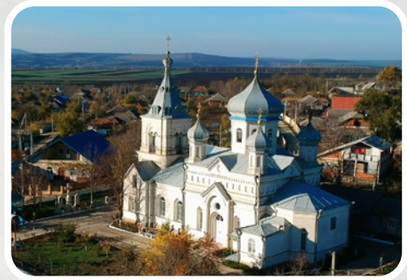
Catedrala Episcopală „Sfântul Alexandru Nevski" (Ungheni): Proiectată de arhitectul Alexandru Bernardazzi și sfințită în anul 1903, catedrala este un important monument de arhitectură religioasă și un simbol spiritual al municipiului Ungheni.

St. Alexander Nevsky Cathedral (Ungheni): Designed by architect Alexandru Bernardazzi and consecrated in 1903, the cathedral is an outstanding monument of religious architecture and an important spiritual symbol of the municipality of Ungheni.



Biserica „Sf. Ierarh Nicolae" (Ungheni), Construită în anul 1882 , biserica adăpostește la temelia sa cavoul familiei Moruzi, unde se află mormintele ctitorului, prințul Constantin Moruzi, și ale nepotului său, Pavel Moruzi.

St. Nicholas Church (Ungheni): Built in 1882, the church contains in its foundation the crypt of the Moruzi family, where the founder, Prince Constantin Moruzi, and his grandson, Pavel Moruzi, are buried.



Sculpturile în aer liber sunt amplasate în parcul central din municipiul Ungheni. Cele circa 80 de lucrări au fost realizate în cadrul a 7 tabere de vară de sculptură internațională. Sculpturile, unele dintre care monumentale, au caracter modernist, cele mai multe prezentând interes prin formă și coninutul mesajului, precum și prin valoarea autorului.

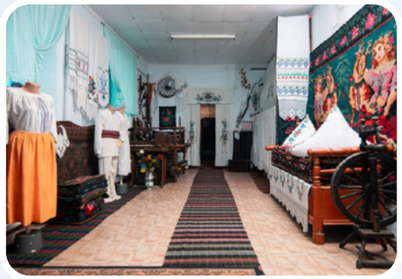
The approximately 80 works were created during 7 international **sculpture summer** camps. The sculptures, some of which are monumental, have a modernist character, most of them showing interest in form and content of the message, as well as in the value of the author.



UNGHENI



PRINCIPALELE OBIECTIVE TURISTICE: CULTURĂ ȘI ISTORIE
MAIN TOURIST ATTRACTIONS: CULTURE AND HISTORY



Muzeul comunei Pîrlița: Spațiu dedicat conservării și promovării tradițiilor locale, portului popular și meșteșugurilor specifice comunităților din zona Prutului.

Pîrlița Village Museum: A museum dedicated to preserving and promoting local traditions, traditional costumes, and the crafts specific to the communities of the Prut River area.



Muzeul în aer liber din Zagarancea: O călătorie în viața tradițională Aflat în prezintă modul de viață simplu al țăranilor de odinioară. Aici pot fi văzute gospodării tradiționale, organizate după principalele ocupații ale localnicilor.

The Open-Air Museum in Zagarancea: A Journey into Traditional Life Located in the village, it presents the simple way of life of peasants in the past. Here, visitors can see traditional households, organized according to the main occupations of the local people.

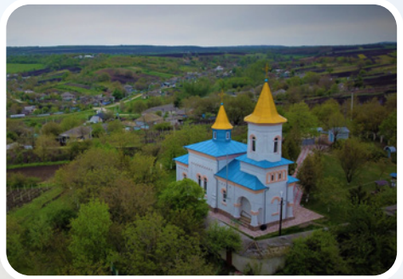


Complexul de cult preistoric din satul Semeni (Zamca): În satul Semeni, pe malul Prutului, se află rămășițele unei fortificații militare din pământ, datând probabil din secolele XVII– XVIII. Aceasta este înconjurată de un șanț de aproximativ 60 m în diametru și 3 m adâncime, reflectând importanța strategică a zonei în acea perioadă.

The prehistoric cult complex in Semeni village (Zamca): In the village of Semeni, on the banks of the Prut River, lie the remains of an earthen military fortification, probably dating from the 17th–18th centuries. It is surrounded by a ditch approximately 60 metres in diameter and 3 metres deep, reflecting the strategic importance of the area during that period.

Biserica „Sfânta Treime” din Morenii Vechi, a fost construită în anul 1935, în stil bucovinean, de legionarii care au organizat în localitate o tabără de muncă. Lăcașul de cult reprezintă un element important al patrimoniului local și se remarcă prin arhitectura sa tradițională.

The Holy Trinity Church in Morenii Vechi was built in 1935 in the Bucovinian style by members of the Legionary Movement, who organized a work camp in the village. The place of worship is an important part of the local heritage and is distinguished by its traditional architecture.



Biserica de lemn „Sf. Arhangheli Mihail și Gavriil”,din Tești: Monument istoricconstruit lasfârșitul secolului al XVIII-lea. Considerată cea mai veche biserică de lemn din Republica Moldova, impresionează prin arhitectura tradițională și frumusețea cadrului natural în care se află.

The Wooden Church of “St. Archangels Michael and Gabriel” in Teșcureni: A historical monument built at the end of the 18th century. Considered the oldest wooden church in the Republic of Moldova, it impresses with its traditional architecture and the beauty of the natural setting in which it is located.



Cupola fostului radar sovietic și are forma unei sfere, ce datează din epoca sovietică. Acustica din interiorul acesteia este una care te uimește de la primii pași. Se află pe un deal din apropierea satului Mircești, cu o vedere panoramică de 360 de grade. Sfera neobișnuită este parte a unui buncăr, rămas nefuncțional de mai bine de 20 de ani.

The dome of the former Soviet radar is spherical in shape and dates back to the Soviet era. The acoustics inside are astonishing from the very first steps. It is located on a hill near the village of Mircești, offering a breathtaking 360-degree panoramic view. The unusual sphere is part of a bunker that has remained non-operational for more than 20 years.



Industria covoarelor din Ungheni

Tradiție, Calitate și Inovație

Ungheniul are o tradiţie importantă în producerea covoarelor, această ramură industrială contribuind de-a lungul timpului la dezvoltarea economică şi la promovarea oraşului peste hotarele Republicii Moldova.

The carpet industry in Ungheni

Tradition, Quality and Innovation

Ungheni has a long-standing tradition of carpet production, with this industrial sector contributing over the years to the economic development of the city and promoting Ungheni beyond the borders of the Republic of Moldova.

Fabrica de Covoare din Ungheni, operând la nivel internațional sub brandul Moldabela (pe plan local cunoscută ca Covoare Ungheni), a fost fondată în anul 1980 și a devenit una dintre întreprinderile reprezentative ale industriei textile din regiune.

Astăzi, covoarele produse la Ungheni se remarcă prin calitate, diversitate și design, fiind realizate la un nivel corespunzător standardelor internaționale. Produsele sunt comercializate atât pe piața internă, cât și pe piețele externe, inclusiv în mai multe țări europene, în Statele Unite ale Americii și Japonia.

The Ungheni Carpet Factory, was founded in 1980 and became one of the representative enterprises of the textile industry in the region.

Today, carpets produced in Ungheni stand out for their quality, variety, and design, meeting international standards. The products are sold both on the domestic market and abroad, including in several European countries, the United States of America, and Japan.

Un producător important este **Unicorn Carpets,** companie moldo-belgiană care și-a început activitatea în anul 2020 și și-a amplasat producția în Zona Economică Liberă din Ungheni. Compania este primul producător din Moldova cu un proces integrat de fabricare a covoarelor sintetice, de la producerea firelor până la produsul finit.

În doar câțiva ani, Unicorn Carpets și-a extins capacitatea de producție până la aproximativ 2 milioane m² de covoare anual și are peste 90 de angajați. Produsele sale sunt dezvoltate pentru piețele internaționale, iar compania investește în tehnologii moderne, eficiență și automatizare.

Another important manufacturer is **Unicorn Carpets,** a Moldovan-Belgian company that started its activity in 2020 and established its production facility in the Free Economic Zone of Ungheni. The company is the first manufacturer in Moldova with an integrated process for producing synthetic carpets, from yarn production to the finished product.

In just a few years, Unicorn Carpets has expanded its production capacity to approximately 2 million m² of carpets annually and has more than 90 employees. Its products are developed for international markets, while the company invests in modern technologies, efficiency, and automation.











Tradiţia ceramicii

Ceramica este una dintre cele mai vechi îndeletniciri ale omului, strâns legată de viața cotidiană și de tradițiile comunităților. În raionul Ungheni, această tradiție își are originile încă din epoca de piatră, iar descoperirile arheologice atestă prezenţa ceramicii încă din mileniile V-IV î.Hr. Olăritul s-a păstrat de-a lungul secolelor, iar meşterii din Nicolaevca au avut un rol important în reînvierea modelării lutului în epoca modernă.

The tradition of ceramics

Ceramics is one of humanity's oldest crafts, closely connected to everyday life and community traditions. In Ungheni district, this tradition dates back to the Stone Age, while archaeological discoveries confirm the presence of ceramics as early as the 5th-4th millennia BC. Pottery has been preserved over the centuries, and the craftsmen of Nicolaevca played an important role in reviving clay shaping in the modern era.

Ceramica din Ungheni – tradiție păstrată și continuată. Odată cu creșterea cererii, producția meșteșugărească a fost completată de producția la scară industrială. În anul 1957, la Ungheni a fost creată o secție de producere a ceramicii de uz casnic, din care s-a dezvoltat ulterior cunoscuta fabrică de ceramică.
Astăzi, tradiția continuă atât prin produsele realizate de „Ceramica-Ungheni", cât și prin activitatea meșterilor populari din regiune, care păstrează și transmit mai departe arta prelucrării lutului.

Ceramics in Ungheni – a preserved and continued tradition. As demand increased, handicraft production was complemented by industrial-scale production. In 1957, a household ceramics production unit was established in Ungheni, which later developed into the well-known ceramics factory.
Today, this tradition continues both through the products made by "Ceramica-Ungheni" and through the work of local folk craftsmen, who preserve and pass on the art of clay processing.

Ceramic-Art Ungheni este un producător local de obiecte ceramice, inspirate din bogata tradiție a olăritului din Ungheni. Compania îmbină meșteșugul tradițional cu tehnicile moderne de producere a ceramicii.

Ceramic-Art Ungheni is a local producer dedicated to creating ceramic products inspired by the rich pottery tradition of Ungheni. The company preserves traditional craftsmanship while combining it with modern ceramic production techniques.

În satul Mircești, meșterul popular **Victor Hurghiș** (Nea Victor) păstrează vie arta olăritului tradițional, fiind unul dintre puținii artizani care creează ceramică neagră și obiecte autentice din lut. Creațiile sale valorifică patrimoniul cultural local și completează experiențele oenogastronomice oferite de Crama Mircești.

In the village of Mircești, traditional craftsman **Victor Hurghiș** (Nea Victor) keeps the ancient art of pottery alive as one of the few artisans still creating traditional black pottery and authentic clayware. His creations celebrate the region's cultural heritage and enrich the wine and culinary experiences offered by Mircești Winery.



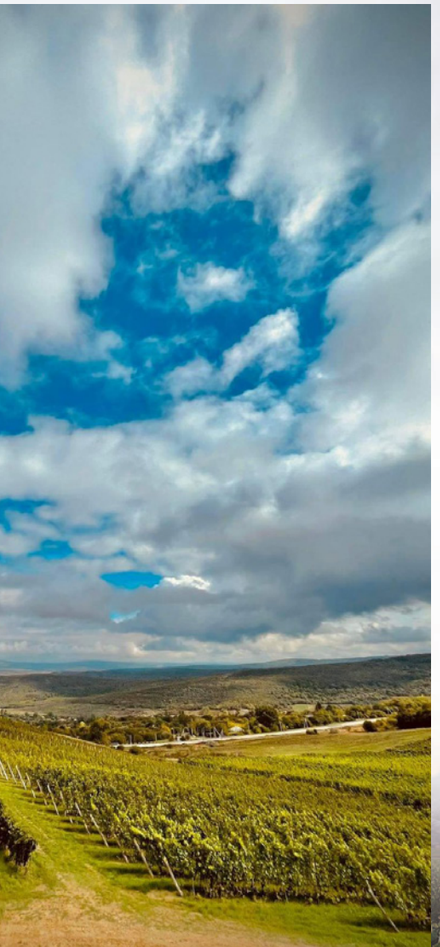






UNGHENI

TRADIȚII DE VINIFICAȚIE
WINEMAKING TRADITIONS







Viticultura reprezintă una dintre cele mai vechi ocupații ale locuitorilor regiunii Ungheni. De-a lungul timpului, vița de vie, strugurele și vinul au devenit simboluri ale identității locale, fiind prezente în arta populară, portul tradițional și obiceiurile de peste an. Tradiția producerii vinului s-a transmis din generație în generație, fiind păstrată atât în gospodării, cât și în întreprinderile moderne. Astăzi, această moștenire este continuată atât de Vinăria Ungheni, cât și vinăriile recent apărute în regiune.

Viticulture is one of the oldest occupations of the people of the Ungheni region. Over time, grapevines, grapes and wine have become symbols of local identity, reflected in folk art, traditional clothing and seasonal customs. The tradition of winemaking has been passed down from generation to generation, preserved both in households and in modern enterprises. Today, this heritage is continued by Ungheni Winery as well as by the newer wineries that have emerged in the region.





Fondată în 1944, **Vinăria Ungheni** este un important producător de vinuri și divinuri din Republica Moldova. Plantațiile fac parte din regiunea viticolă IGP Codru, iar din 2022 produce vinuri cu Indicație Geografică Protejată. Seria BRIDGE, inspirată de Podul Eiffel din Ungheni, include vinuri albe, roșii și rosé, simbol al legăturii dintre malurile Prutului. Vinăria produce și divinuri maturate, precum și rachiuri premium din fructe.

Founded in 1944, **Ungheni Winery** is one of Moldova's leading producers of wines and wine brandies. Its vineyards are part of the IGP Codru wine region, producing PGI wines since 2022. The BRIDGE collection, inspired by the Eiffel Bridge in Ungheni, includes white, red and rosé wines. The winery also produces aged wine brandies and premium fruit spirits.

VINARIA
UNGHENI
FONDAT 1944



UNGHENI

TRADIȚII DE VINIFICAȚIE
WINEMAKING TRADITIONS





Situată în regiunea IGP Codru, **Crama Mircești** este amplasată pe Dealurile Măgurii, într-o zonă cunoscută drept „Mica Toscana a Moldovei". Crama cultivă atât soiuri autohtone, cât și internaționale și produce vinuri sub brandurile CRAMA MIRCEȘTI și BARDUL DIN MIRCEȘTI. Filosofia sa se bazează pe conceptul de terroir, fiecare vin reflectând caracterul unic al locului și tradițiile locale.

Located in the Codru PGI region, **Crama Mircești** lies on the picturesque Măgura Hills, often referred to as "Little Tuscany of Moldova." The winery cultivates both indigenous and international grape varieties, producing wines under the CRAMA MIRCEȘTI and BARDUL DIN MIRCEȘTI brands. Its philosophy is based on the concept of terroir, allowing each wine to express the unique character of its land and local traditions.





Inspirată de tradiția familiei austriece **Pfanner**, începută în 1924, **Domaine la Prut** îmbină experiența vinificatorilor austrieci cu terroir-ul Moldovei. Vinăria cultivă soiuri europene și autohtone, obținând vinuri elegante, apreciate pentru calitatea și autenticitatea lor.

Inspired by the Austrian **Pfanner** family tradition dating back to 1924, **Domaine la Prut** combines Austrian winemaking expertise with Moldova's unique terroir. The winery cultivates both European and indigenous grape varieties to create elegant, authentic wines.





Satul **Cornova** este recunoscut ca o regiune ideală pentru obținerea unor vinuri de înaltă calitate, atât roșii, cât și albe. Printre cele mai apreciate soiuri de struguri cultivate în această zonă se numără Pinot Gris, Muscat, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon, Merlot și Pinot Noir. Vinurile de la **Kornova Weingut** se remarcă prin profiluri aromatice complexe, texturi bogate și note minerale distincte. Caracteristicile unice ale terroir-ului local le conferă o personalitate aparte, diferențiindu-le cu ușurință pe piața internațională.

The village of **Cornova** is recognized as an ideal region for producing high-quality red and white wines. Among the most appreciated grape varieties grown in the area are Pinot Gris, Muscat, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon, Merlot, and Pinot Noir. The wines of **Kornova Weingut** stand out for their complex aromatic profiles, rich textures, and distinctive mineral notes. The unique characteristics of the local terroir give them a distinctive personality, allowing them to stand out on the international market.

KORNOVA
WEINGUT KLINK



CAZARE
ACCOMMODATION







Pensiunea "La CRAMA"

Situată în extravilanul s. Manoilești pe traseul R1, la 3 km de municipiul Ungheni, într-o zonă retrasă, liniștită și înconjurată de o panoramă fantastică. "LA CRAMA" este o pensiune cu restaurant, având și câteva numere de cazare. De asemenea, pensiunea a fost atestată ca o pensiune de 4 stele. Important de știut e că pensiunea pune accent pe prepararea bucatelor în stil tradițional.

"La CRAMA" Guesthouse

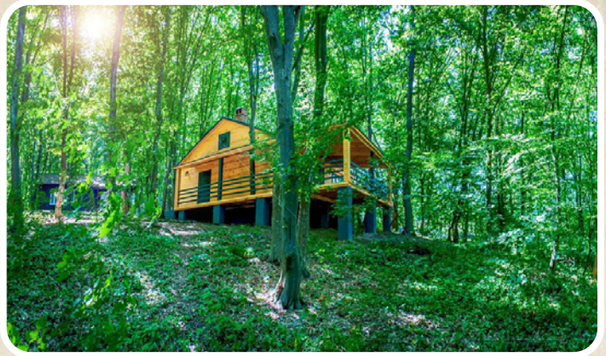
"La CRAMA" Guesthouse is located outside the village of Manoilești, along the R1 road, just 3 km from the municipality of Ungheni, in a quiet and secluded area surrounded by a fantastic panorama. "LA CRAMA" is a guesthouse with a restaurant and several accommodation rooms. The guesthouse has also been officially rated as a 4-star accommodation facility. It is important to note that the guesthouse focuses on preparing traditional dishes.





Hotelul Vila Verde și Urban Hotel Express sunt două opțiuni de cazare de 3 stele, ideale pentru cei care doresc să descopere municipiul Ungheni în confort și cu acces facil la principalele puncte de interes.
Ambele oferă confort și acces facil către principalele atracții ale orașului.

Vila Verde Hotel and Urban Hotel Express are two three-star accommodation options, ideal for those who want to discover the municipality of Ungheni in comfort and with easy access to the main points of interest.
Both offer comfort and easy access to the city's main attractions.





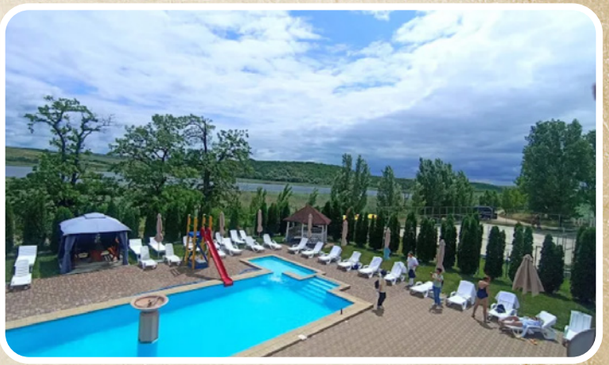
"BAHMUT-CLUB"

La o distanță de numai 70 km de Chișinău, tot atâția de la Iași și numai 40 km de la Ungheni, "BAHMUT-CLUB" este azi o ofertă unică de prețuri incredibile pe piața noastră și un nou început, unde putem să ne petrecem timpul frumos, plăcut și util.
Situat în codrii seculari , "BAHMUT-CLUB" este și o posibilitate de organizare a seminarelor, trainingurilor și altor activități profesionale.

"BAHMUT-CLUB"

Only 70 km from Chișinău, the same distance from Iași, and just 40 km from Ungheni, "BAHMUT-CLUB" is now a unique offer with incredible prices on our market and a new beginning, where we can spend our time pleasantly, enjoyably, and usefully.
Located in the centuries-old forests "BAHMUT-CLUB" also provides an opportunity to organize seminars, training sessions, and other professional activities.





Oferta Pensiunii **"POEMUL PLOPILOR"**:
- Cazare confortabilă în căsuțe;
- Organizare evenimente festive;
- Mic dejun tradițional;
- Activități personalizate, de la master-classuri de gătit la activități în aer liber.

What **"POEMUL PLOPILOR"** Guesthouse Offers:
- Comfortable accommodation in cottages;
- Organization of festive events;
- Traditional breakfast;
- Personalized activities, from cooking masterclasses to outdoor activities.



UNGHENI

DULCE MELEAG
SWEETLAND

Casa Pascaru



Casa Pascaru este o afacere de familie fondată în 2023 în satul Grozasca, raionul Ungheni, specializată în apicultură și produse apicole. Tradiția familiei datează din anii 1950 și este continuată astăzi de trei generații — bunici, copii și nepoți.
Produsele sunt prezentate la târguri și expoziții, iar vizitatorii pot descoperi stupina și procesul de producție direct la Grozasca.





Casa Pascaru is a family business founded in 2023 in Grozasca village, Ungheni District, specializing in beekeeping and bee products. The family tradition dates back to the 1950s and is now continued by three generations — grandparents, children and grandchildren.
Its products are presented at fairs and exhibitions, while visitors can discover the apiary and the production process directly in Grozasca.





Elizaveta și Ion Dulgheru dezvoltă afacerea **Dulce Plai**, specializată în produse apicole. Gama include batoane nutritive Batonash, miere cremă cu fructe și ceaiuri din plante, comercializate în magazine și online pe *www.3debine.md*

Elizaveta and Ion Dulgheru run **Dulce Plai**, a business specializing in bee products. Its range includes Batonash nutrition bars, fruit-flavoured creamed honey, and herbal teas, sold in stores and online at *www.3debine.md*



Trei Bobițe este o afacere de familie fondată în 2020 de familia Toma, specializată în cultivarea ecologică a afinelor, aroniei și cătinei. Fructele sunt crescute cu grijă, fără pesticide, iar din ele sunt realizate produse naturale, cu gust autentic.

Trei Bobițe is a family business founded in 2020 by the Toma family, specializing in the organic cultivation of blueberries, aronia berries and sea buckthorn. The fruits are grown with care, without pesticides, and used to create natural products with an authentic taste.

trei bobițe







Zeamă cu bulughene

Ingrediente: carne de găină, 1 morcov, 1 ceapă, tăiței de casă, borș acru de casă, sare, piper, frunze de dafin, pătrunjel.

Pentru bulughene: măruntaie fierte, făină de păpușoi, făină de grâu, 1–2 ouă, ceapă și ulei.

Mod de preparare

- Se fierbe găina în apă, îndepărtând spuma.
- Se adaugă ceapa, morcovul, sarea și dafinul și se fierbe la foc mic.
- Pentru bulughene, se călește ceapa, se adaugă măruntaiele tocate și făina de păpușoi.
- Se pun oul și făina de grâu, se condimentează și se formează biluțe.
- Când carnea este aproape fiartă, se adaugă bulughenele.
- După ce fierb, se pune borșul, apoi tăițeii.
- La final se adaugă pătrunjelul.

Se servește caldă, alături de mămăliguță.

Zeamă with Bulughene

Ingredients: chicken, 1 carrot, 1 onion, homemade noodles, homemade sour borscht, salt, pepper, bay leaves, parsley.

For the bulughene: boiled chicken giblets, cornmeal, wheat flour, 1–2 eggs, onion and oil.

Preparation:

- Boil the chicken in water, removing the foam as it forms.
- Add the onion, carrot, salt and bay leaves, and simmer over low heat.
- For the bulughene, sauté the onion, add the chopped giblets and cornmeal.
- Add the egg and wheat flour, season to taste, and shape the mixture into small balls.
- When the chicken is almost cooked, add the bulughene.
- Once they are cooked, add the sour borscht, followed by the noodles.
- Finally, add the parsley.

Serve hot.

Sarmale cu urdă

Ingrediente: 500g urdă, 150g orez, 250g cărniță de pui, 2 cepe mari, apă ori bulion din carne (cât este nevoie), sare după gust, 1 frunză de dafin, 50 ml ulei de răsărită, frunze de vie.

Metodă de preparare

- Tăiem ceapa mărunt și o călim în ulei de răsărită.
- Tăiem mărunt cărnița și o adăugăm peste ceapă.
- Potrivim de sare și piper și mai înăbușim 10 minue, adăugăm orezul. Lăsăm compoziția să se răcorească, apoi adăugăm urda.
- Așezăm, la fundul oalei/ceaunului 4/5 frunze de vie ori o farfurioară, o frunză de dafin, o lingură de ulei și aranjăm frumos sarmalele. Deasupra la fel, acoperim cu frunze de vie. Turnăm bulionul de carne ori apa și o punem la fiert.
- Sunt gata, atunci, când frunza de vie e fiartă.

Se servesc cu smântână.

Stuffed grape leaves with Urda whey cheese

Ingredients: 500 g fresh curd cheese (urdă), 150 g rice, 250 g chicken meat, 2 large onions, Water or meat broth, as needed, Salt, to taste, 1 bay leaf, 50 ml sunflower oil, Grape leaves.

Preparation Method

- Finely chop the onions and sauté them in the sunflower oil.
- Finely chop the chicken and add it to the onions.
- Season with salt and pepper and simmer for another 10 minutes, then add the rice. Let the mixture cool, then add the curd cheese.
- Place 4–5 grape leaves or a small plate at the bottom of the pot or cauldron, along with a bay leaf and one tablespoon of oil. Arrange the stuffed grape leaves neatly in the pot. Cover the top with grape leaves as well. Pour in the meat broth or water and bring to a boil.
- The stuffed grape leaves are ready when the grape leaves are fully cooked.

Serve with sour cream.

Borșul scăzut

Borșul scăzut este un preparat specific pregătirii de sărbătorirea Crăciunului, din varză murată cu carne grasă de porc, ciolane.

Ingrediente: 500/800 g carne de porc grasă, ciolane de porc, o căpățână de varză murată, un morcov, o ceapă, sare, piper negru boabe, frunze de dafin.

Mod de preparare:

- Căpățâna de varză murată se taie în 4 bucăți măscate sau mai multe bucăți mari.
- Ciolanele se spală.
- Legumele se taie felii mari.
- Toate ingredientele se pun în oală, se acoperă cu apă și se fierb la foc puternic, îndepărtând spuma.
- După îndepărtarea spumei, focul se dă mai slab și se fierbe fără capac timp de 4 ore.
- Când borșul este aproape gata se pune sarea.
- Se servește cald.

Stuffed cabbage

Borșul scăzut is a traditional dish prepared for the Christmas holiday, made with sauerkraut and fatty pork meat, including pork knuckles.

Ingredients: 500–800 g fatty pork meat, pork knuckles, one head of sauerkraut, one carrot, one onion, salt, whole black peppercorns, bay leaves.

Method:

- Cut the head of sauerkraut into 4 large pieces or several large pieces.
- Wash the pork knuckles.
- Cut the vegetables into large slices.
- Place all the ingredients in a pot, cover with water, and bring to a boil over high heat, skimming off the foam.
- After removing the foam, reduce the heat and simmer uncovered for 4 hours.
- When the dish is almost ready, add salt.
- Serve hot.

Alivancă cu brânză de vaci şi mărar

Ingrediente: făină de porumb (chişleag), 2-3 cepe medii, ulei, brânză de oi, 2-3 ouă, sare.

Mod de preparare:

- Se amestecă făina de porumb cu chișleagul și se lasă 30 de minute. Ceapa se toacă, se călește în ulei și se lasă puțin la răcit. Se adaugă peste amestec, împreună cu brânza, ouăle și sarea. Se omogenizează și se toarnă într-o tavă unsă. Se coace în cuptorul preîncălzit până se rumenește.

Se taie felii și se servește caldă, cu smântână.

Alivancă with Cottage Cheese and Dill

Ingredients: cornmeal, fermented milk (chișleag), 2–3 medium onions, oil, sheep's cheese, 2–3 eggs, salt.

Method:

- Mix the cornmeal with the fermented milk and let it rest for 30 minutes. Finely chop the onion, sauté it in oil, and let it cool slightly. Add it to the mixture together with the cheese, eggs, and salt. Mix well and pour into a greased baking dish. Bake in a preheated oven until golden brown.

Serve warm, dipping the pieces of alivancă in sour cream.

Cornișoare cu dulceață

Ingrediente:
Aluat: un kg untură, un ou, 500-750 g smântână, 2 g sare, făină (cât ia).
Pentru umplutură: dulceață din perje, trandafir, et.

Mod de preparare:
- Se amestecă toate ingredientele se formează aluatul.
- Se lasă să se odihnească în frigider pentru noapte (8-12 ore).
- Se întind/citoresc turtele subțiri care se taie în 8 felii ca la tortă.
- Pe latură curculară a turtei din exterior se pune umplutură și se rulează de la exterior spre interior.
- Se pregătește tava de copt prin ungerea ei cu ulei.
- Se pun băițeii în tavă.
- Se d-au la copt în cuptorul preîncălzit până se rumenesc.
- Se scot din cuptor, se d-au cu zahăr pudră ploiță.

Se servesc reci.

Crescent Cookies with Jam

Ingredients:
For the dough: 1 kg lard, 1 egg, 500–750 g sour cream, 2 g salt, flour (as needed).
For the filling: Plum jam, rose petal jam, etc.

Method:
- Mix all the ingredients together and form thedough.
- Leave the dough to rest in the refrigerator overnight (8–12 hours).
- Roll out thin rounds of dough and cut each one into 8 slices, like a cake.
- Place the filling along the outer curved edge of each slice and roll it from the outside toward the center.
- Prepare the baking tray by greasing it with oil.
- Place the crescent cookies on the tray.
- Bake in a preheated oven until golden brown.
- Remove from the oven and sprinkle generously with powdered sugar.

Serve cold.

Turte-romb

Ingrediente: Pentru aluat: 10 ouă, 1 kg zahăr, 1 plic de amoniu alimentar, vanilie (după gust), făină, cât cuprinde.
Pentru acoperire: zahăr

Mod de preparare:
- Se amestecă toate ingredientele pentru aluat până se obține un aluat de consistență potrivită.
- Se formează coca și se lasă la odihnit timp de 15–30 de minute.
- Se pregătește tava de copt, ungând-o cu ulei sau tapetând-o cu hârtie de copt.
- Se întinde aluatul într-o foaie de aproximativ 10 mm grosime.
- Cu ajutorul unui cuțit cu disc ondulat, se taie fâșii oblice pe direcție longitudinală și transversală, astfel încât să se formeze romburi.
- Romburile se presară cu zahăr.
- Se coc în cuptorul preîncălzit până când se rumenesc frumos.

Se lasă să se răcească și se servesc reci.

Diamond-Shaped Pastries

Ingredients: For the dough: 10 eggs, 1 kg sugar, 1 kg lard, 1 packet of baker's ammonia (ammonium bicarbonate), vanilla (to taste), flour, as needed.
For topping: sugar.

Method:
- Mix all the dough ingredients until a dough of a suitable consistency is obtained.
- Form the dough into a ball and let it rest for 15–30 minutes.
- Prepare the baking tray by greasing it with oil or lining it with baking paper.
- Roll out the dough into a sheet approximately 10 mm thick.
- Using a fluted pastry cutter, cut diagonal strips lengthwise and crosswise to form diamond shapes.
- Sprinkle the diamonds with sugar.
- Bake in a preheated oven until nicely browned.

Allow them to cool and serve cold.

Trandafiri

Ingrediente: Un ou de gaină, 3 linguri de lapte, 50 g ulei, 300 g făină.

Mod de preparare:

- Se amestecă bine toate ingredientele. Se formează mici biluțe din aluat, se lasă să se odihnească. Se toarnă uleiul în vas, se înfierbântă. Se întinde turta din aluat de grosime medie. Se taie cu cuțitul cu disc ondulat turta în fâșii paralele de 15-20 mm lățime, neajungând la marginea turtei.
- Cu coada unui fus sau a unui beţişor ea preiau una câte una fâşiile din aluat, se rotesc pe beţişor, se ridică deasupra vasului cu ulei înfierbântat în care se lasă încet, răsucind beţişorul sau fusul încet, în timp ce aluatul fiind în ulei se coace, formând beşici de aer luând forma unui trandafir.
- Se coace.
- După rumenire, se scoate din ulei, se lasă să se scurgă pe şervețele din hârtie.
- Se presoară cu zahăr pudră.
- Se servesc reci cu băuturi dulci: chisăliţă din „gujulii”.

Rose-Shaped Pastry

Ingredients:
1 chicken egg, 3 tablespoons of milk, 50 g oil, 300 g flour.

Method:

- Mix all the ingredients well. Form small balls of dough and let them rest.
- Heat the oil in a deep pan.
- Roll out the dough into a medium-thick sheet.
- Using a fluted pastry cutter, cut the sheet into parallel strips, 15–20 mm wide, without cutting all the way to the edges.
- Using the handle of a spindle or a small stick, lift the strips one by one and twist them around the stick.
- Lower the dough slowly into the hot oil while gently rotating the stick. As it fries, the dough forms air bubbles and takes the shape of a rose.
- Fry until golden brown, then remove from the oil and drain on paper towels.
- Sprinkle with powdered sugar.
- Serve cold with sweet drinks, such as chisăliță made from gooseberries.

Învârtite

Învârtitele se prepară din 3–4 foi de aluat suprapuse, cu umplutură de brânză de oi, varză sau nucă.
Ingrediente: făină din grâu, drojdie, ulei,sare, apă.

Mod de preparare:

- Se dizolvă drojdia în apă călduță și se amestecă cu făina, uleiul și sarea. Se frământă aluatul și se lasă la dospit 1–2 ore. Se formează biluțe, care se întind în foi subțiri și se ung cu ulei.
- Pentru umplutura de varză, aceasta se călește și se amestecă cu ceapă înăbușită, sare și piper.
- Pentru umplutura de nucă, miezul mărunțit se amestecă cu zahăr, iar vișinele se scurg.
- Foile suprapuse se întind subțire, se ung cu ulei, se adaugă umplutura și se rulează cu ajutorul unui prosop. Se așază în tava unsă și se lasă 45 de minute la odihnit.
- Se unge cu ou și se coace la 180°C, aproximativ 45 de minute. După coacere, se învelește într-un prosop gros pentru a se înmuia. Se servește rece.

Spiral Pies

Spiral pies are made from 3–4 layers of dough, filled with sheep's cheese, cabbage, or walnuts.
Ingredients: wheat flour, yeast, oil, salt, water.

Method:

- Dissolve the yeast in warm water and mix with flour, oil, and salt. Knead the dough and let it rise for 1–2 hours. Form small balls, roll them into thin sheets, and brush with oil.
- For the cabbage filling, sauté the cabbage and mix with softened onion, salt, and pepper. For the walnut filling, mix ground walnuts with sugar and drain the sour cherries.
- Layer the sheets, brush with oil, add the filling, and roll using a towel. Place in a greased baking tray and let rest for 45 minutes.
- Brush with beaten egg and bake at 180°C for about 45 minutes. Wrap in a thick towel after baking to soften. Serve cold.

GASTRONOMIE ȘI OSPITALITATE

MUNICIPIUL UNGHENI

- **Hotel şi restaurant “Vila Verde Ungheni”**, Tel: (+373) 236 23399
- **Hotel “Urban Hotel Express”**, Tel: (+373) 60888009
- **Hotel “Style”**, Tel: (+373) 60583000
- **Motel şi restaurant “Iri-Dana”**, Tel: (+373) 236 30202
- **Restaurant “Palatul Sărbătorii”**, Tel: (+373) 69377743
- **Restaurant “Casa Albă”**, Tel: (+373) 79377743
- **Restaurant “Salat”**, Tel: (+373) 68588999
- **Pizzeria “Erni”**, Tel: (+373) 236 29999
- **Pizzerie “Lucia”**, Tel: (+373) 236 22020
- **Pizzeria “SuperPizza”**, Tel: (+373) 236 29292
- **Restaurant “Vema”**, Tel: (+373) 68633908
- **Restaurant “Sushi House Ungheni”**, Tel: (+373) 68248686
- **Patiseria “Cookies”**, Tel: (+373) 68941889
- **“Star Kebab” Ungheni**, Tel: (+373) 236 80007
- **“Stories“ Patiserie**, Tel: (+373) 78387500
- **Restaurant Fast food” OTI’S Burger”**, Tel: (+373) 236 20202
- **Wine Bar “Feliz”**, Tel: (+373) 60065557

RAIONUL UNGHENI

- **Parc de vacanţă şi restaurant “Bahmut-Club”**, s. Bahmut (drumul naţional Chişinău - Ungheni), Tel: (+373) 69665440
- **“Crama Mircești”**, s. Mircești, Tel: (+373) 60111170
- **Pensiunea “La Cramă”,** s. Mănoilești (drumul național Chișinău - Ungheni), Tel: (+373) 76770885
- **RNS “Plaiul Fagului”,** Tel: (+373) 78330717
- **Pensiunea “Poemul Plopilor”,** s. Pîrlița Tel: (+373) 69992333
- **Pensiunea “Poiana cerbului”,** s. Cornești (drumul național Chișinău - Ungheni), Tel: (+373) 79546900
- **Restaurantul “Codru”,** or. Cornești (drumul naţional Chişinău - Ungheni), Tel: (+373) 79619988
- **Restaurantul “Mioriţa”** (drumul naţional Chişinău - Ungheni), Tel: (+373) 236 93426

Visit

Ungheni

Descoperă Ungheniul autentic

Discover authentic Ungheni



Descoperiți Ungheniul. Informația turistică la un click distanță!

Descoperiți **atracții turistice, trasee, evenimente, gastronomie, cazare și experiențe locale autentice** prin platformele digitale dedicate regiunii Ungheni.

Scanați codurile QR și accesați informații actualizate, hărți, recomandări și ghiduri interactive care vă vor inspira să explorați locurile, tradițiile și poveștile regiunii.

- **VisitUngheni.md** – atracții, trasee, gastronomie, cazare și evenimente.
- **SmartGuide Ungheni** – ghid audio interactiv pentru explorarea principalelor atracții.
- **Centrul de Informare Turistică Ungheni** – informații și recomandări utile pentru o călătorie plăcută și bine organizată.

Scanați. Descoperiți. Explorați. Bucurați-vă de Ungheni!

Discover Ungheni. Tourist information just a click away!

Discover **tourist attractions, routes, events, gastronomy, accommodation, and authentic local experiences** through the digital platforms dedicated to the Ungheni region.

Scan the QR codes and access up-to-date information, maps, recommendations, and interactive guides that will inspire you to explore the places, traditions, and stories of the region.

- **VisitUngheni.md** – attractions, routes, gastronomy, accommodation, and events.
- **SmartGuide Ungheni** – an interactive audio guide for exploring the main attractions.
- **Ungheni Tourist Information Centre** – useful information and recommendations for a pleasant and well-organized journey.

Scan. Discover. Explore. Enjoy Ungheni!



SmartGuide: Digital Tour Guide

Visit Ungheni

www.turism.ungheni.md

www.visitungheni.md

www.crungheni.md