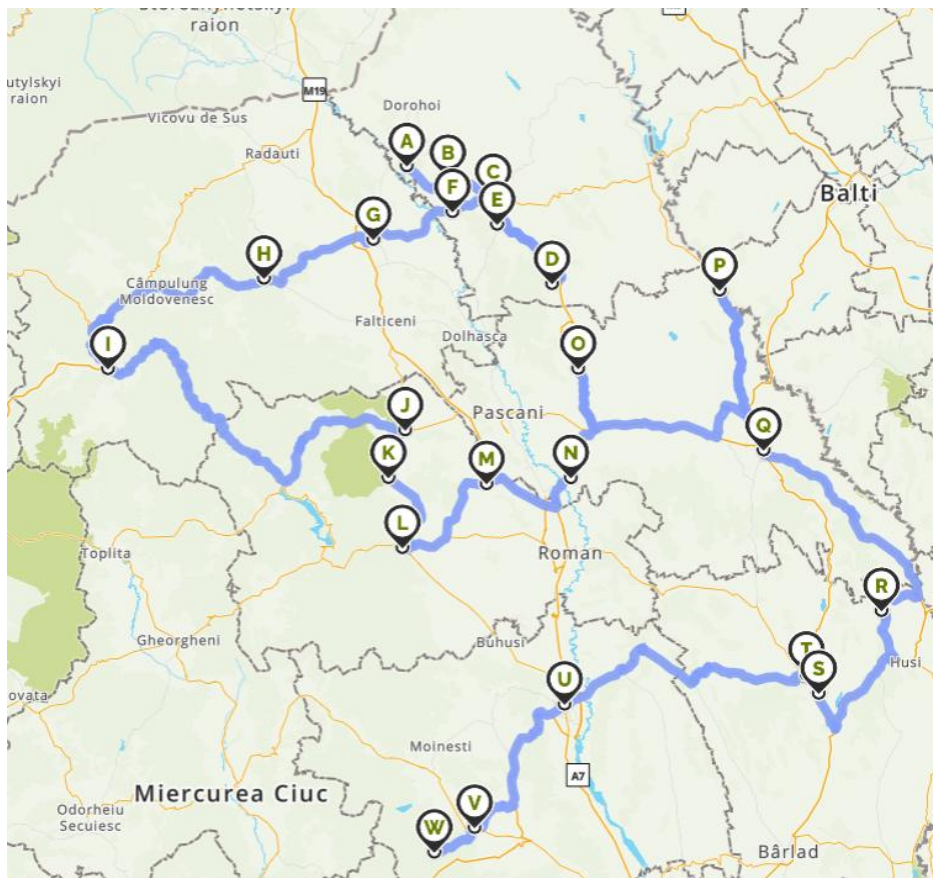


**Fișa Tehnică
a Rutei Cultural Turistice Regionale
„Ruta Gastronomică Descoperă Nord-Est”**

Suceava – Botoșani – Iași – Neamț – Bacău – Vaslui



Cuprins

1. DENUMIREA RUTEI	2
2. TEMATICA RUTEI	2
3. DESCRIEREA OBIECTIVELOR TURISTICE INCLUSE ÎN RUTĂ	2
A. Județul Botoșani.....	2
B. Județul Suceava.....	10
C. Județul Neamț.....	17
D. Județul Iași.....	24
E. Județul Vaslui.....	33
F. Județul Bacău.....	36
4. LUNGIMEA TOTALĂ A RUTEI	44
5. DURATA	44
6. BENEFICIARII (GRUPURILE-ȚINTĂ).....	44
7. MUZEE, MĂNĂSTIRI, ATELIERE, SERVICII DE AGREMENT ETC.	44
A. Județul Botoșani.....	44
B. Județul Suceava.....	46
C. Județul Neamț.....	48
D. Județul Iași.....	50
E. Județul Vaslui.....	52
F. Județul Bacău.....	53
8. TRANSPORT	55
9. LOCALITĂȚI DE TRANZIT	55
10. UNITĂȚI DE CAZARE ȘI ALIMENTAȚIE	56
A. Județul Botoșani.....	56
B. Județul Suceava.....	57
C. Județul Neamț.....	57
D. Județul Iași.....	58
E. Județul Vaslui.....	59
F. Județul Bacău.....	59
11. POSIBILITĂȚI DE AGREMENT	60
12. CENTRE DE INFORMARE TURISTICĂ	60



**Fișa Tehnică
a Rutei Cultural Turistice Regionale
„Ruta Gastronomică Descoperă Nord-Est”**

Suceava – Botoșani – Iași – Neamț – Bacău – Vaslui

**1. DENUMIREA RUTEI
RUTA GASTRONOMICĂ DESCOPERĂ NORD-EST**

2. TEMATICA RUTEI

Turism gastronomic și viticol, gastronomie locală, cultură, istorie, tradiții

3. DESCRIEREA OBIECTIVELOR TURISTICE INCLUSE ÎN RUTĂ

Ruta Gastronomică Descoperă Nord-Est pornește de la Ionășeni, județul Botoșani și se încheie la Slănic Moldova, județul Bacău, traversând toate cele șase județe ale Regiunii Nord-Est. Turiștii care pornesc pe această rută vor descoperi principalele restaurante cu specific tradițional și cramele din localitățile incluse. În același timp, ruta leagă locațiile gastronomice de obiective culturale și religioase, atracții naturale și activități turistice disponibile în zonă.

A. Județul Botoșani

Obiectiv 1

Denumirea Obiectivului

Moșia Cai de Vis

Amplasarea din punct de vedere geografic

Sat Ionășeni, Com. Vârfu Câmpului, Jud. Botoșani

Posibilități de acces

Moșia Cai de Vis este accesibilă pe cale rutieră, fie cu autoturismul, fie cu transportul în comun (autobuz pe ruta Botoșani – Rădăuți Bucovina și retur: <https://www.trans-dor.ro/course-trans-dor.html>).

Programul și taxa de vizitare

Structura de cazare a Moșiei Cai de Vis este deschisă zilnic, oferind servicii de masă în regim de demipensiune. Cu toate acestea, restaurantul locației este deschis și pentru persoanele care nu sunt cazate în pensiune, în fiecare sâmbătă și duminică.

Locația nu percepe taxă de vizitare, vizitatorii trebuind să achite contravaloarea cazării aferente (dacă este cazul) sau a meselor servite.

Descrierea obiectivului

Situată la aproximativ 37 km de centrul orașului Botoșani, locația a fost deschisă în anul 2007, sub forma unui centru de echitație și a unei pensiuni. Astăzi, Moșia Cai de Vis s-a dezvoltat într-un complex agroturistic, cu fermă proprie, herghelie, spațiu de evenimente și restaurant.

Restaurantul este deschis atât vizitatorilor cazați în conacul moșiei, cât și publicului larg, în zilele de weekend, servind preparate tradiționale pregătite din ingrediente naturale, provenite din ferma



proprie. Printre bucatele tradiționale specifice pe care turiștii le pot degusta în această locație se numără produse din carne afumată (precum cârnați sau mușchi de porc afumat), dar și cozonaci, plăcinte poale-n brâu și gogoși. Brânzeturile și lactatele provenite de la animalele crescute în ferma proprie reprezintă o altă specialitate a locației.

Din punct de vedere al facilităților puse la dispoziție, Moșia Cai de Vis dispune de un conac cu o capacitate maximă de 15 persoane, care are 5 camere, 3 băi, living, bucătărie și spații comune, dar și de o structură de cazare separată, cu două camere și baie proprie. Trebuie menționat faptul că locația poate fi închiriată doar integral, funcționând în regim de demipensiune.

Cu toate acestea, elementul central al moșiei și, de altfel, cel care îi dă unicitate, este reprezentat de herghelia proprie, ce deține 16 cai din rase diverse (lipițani, cal de sport german/ belgian/ românesc, cal arab, KWPN). Moșia Cai de Vis oferă cursuri de echitație pentru începători și avansați, plimbări călare, dar și cu sania sau trăsura trasă de cai.

Date de contact

Telefon: 0741.414.414

Pagina web: <https://caidevis.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/caidevis?locale=ro_RO)

Obiectiv 2

Denumirea Obiectivului

Popas Cucorăni

Amplasarea din punct de vedere geografic

Șoseaua Botoșani – Dorohoi, DN29B, Cucorăni, jud. Botoșani

Posibilități de acces

Restaurantul Popas Cucorăni este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului sau cu mijloacele de transport în comun (<https://www.trans-dor.ro/curse-judetene-interjudetene-trans-dor.html>).



Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Popas Cucorăni este deschis de luni până duminică, în intervalul orar 10:00 – 23:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

Popas Cucorăni, deschis în anul 2022 de către operatorul economic SC G&G Agro SRL, cuprinde o structură de cazare cu 16 camere și 2 apartamente, un salon de evenimente cu o capacitate de 600 de persoane, o terasă amenajată în stil rustic – cu o capacitate de 250 de persoane, o sală de conferințe și un restaurant cu specific tradițional.

Restaurantul pune la dispoziția celor care îi calcă pragul bucate tradiționale gătite din ingrediente provenite din ferma proprie, oferind un meniu divers, ce reinterpretează într-o notă modernă, pe alocuri, rețete consacrate. Specialitățile principale ale restaurantului sunt ciorba rădăuțeană și puiul la rotisor cu mămăliguță și mujdei, iar toate felurile tradiționale de mâncare sunt însoțite de pâine de casă.

Pe lângă cele două specialități amintite anterior, oaspeții pot degusta multe alte preparate tradiționale, precum:

- ciorbe și supe: ciorbă de burtă, ciorbă de fasole, ciorbă de fasole cu afumătură, ciorbă de perișoare, ciorbă de legume, ciorbă țărănească de vacuță, borș țărănesc cu carne de găină, supă de găină;
- preparate din pește: crap/ păstrăv la grătar cu saramură, rasol de crap, crap prăjit cu saramură;
- preparate din carne de pui: pui bio fript pe jar, pui cu smântână și ciuperci, cocoșei pitici cu cartofi la cuptor, ostropel de pui, saramură de pui, tochtură de pui;
- preparate din carne de porc: friptură de mușchi țigănesc, cârnați proaspeți la tigaie, tochtură moldovenească, pârjolule moldovenești, ciolan de porc afumat cu fasole, pomana porcului, sărmăluțe moldovenești la ceaun;
- preparate din carne de oaie: batal la proțap; friptură de batal, cârnăciori de oaie, pastramă de oaie, tocăniță de miel, cotlete de berbecuț, mușchiuleț de berbecuț pe piatră încinsă;
- preparate din carne de vânat: medalion de căprioară, mistreț la ceaun;
- garnituri: cartofi țărănești, cartofi copti întregi, pilaf de orez cu/ fără ciuperci;
- salate și murături: salată de opintici cu gogoșari, salată de gogonele, salată de gogoșari în oțet, salată de castraveți murați, murături asortate, salată de sfeclă roșie cu hrean;
- deserturi: mere la cuptor, clătite cu mere și nucă, clătite cu brânză de vaci, papanași, tort de mere, plăcintă cu mere, plăcintă cu brânză de vaci.

Date de contact

Telefon: 0725.921.991

Pagina web: <https://www.popascucorani.ro/>

Fotografie și autor





(Sursa: <https://www.popascucorani.ro/restaurant/>)

Obiectiv 3

Denumirea Obiectivului

Curtea Veche

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. 1 Decembrie 1918, nr. 27, Botoșani, jud. Botoșani

Posibilități de acces

Restaurantul Curtea Veche este accesibil prin mijloace de transport diverse, în funcție de necesitățile vizitatorilor. Turiștii care vin din afara orașului sau a județului pot opta pentru autoturism/ autocar, autobuze (<https://www.autogari.ro/>) sau tren (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>). În interiorul orașului, se poate utiliza rețeaua de transport public a Municipiului Botoșani (<https://primariabt.ro/storage/2020/07/microbusautobus.pdf>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Curtea Veche este deschis zilnic, de luni până duminică, în intervalul orar 09:00 – 24:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

Curtea Veche, restaurant situat în centrul Botoșaniului, aproape de cuptoarele medievale, oferă o selecție generoasă de mâncăruri tradiționale, dar și preparate din bucătăria internațională. Aflat la o distanță de 5 minute de Biblioteca Județeană „Mihai Eminescu” Botoșani și la 10 minute de Teatrul „Mihai Eminescu” Botoșani, restaurantul Curtea Veche include în meniu:

- ciorbe și borșuri: borș domnesc de curcan dres cu smântână, borș de vacuță, ciorbă rădăuțeană, borș moldovenesc de legume;
- aperitive și preparate din legume: ciuperci cu smântână și mămliguță; cartofi zdrobiți, fasole la ceaun;
- preparate din carne de pasăre: copan de curcan gătit în ceaun încins, bucățele de pui fripte cu sos din ciuperci, ghiveci de pui cu legume sub capac de pâine, ficăței de pui în dulceață de ceapă;
- preparate din carne de porc: ciolan de porc copt în vas roman, coaste de porc afumate cu sos dulce, costițe de porc frăgezite și lipicioase;



- salate și murături: salată de ardei copti cu usturoi, salată de sfeclă roșie cu hrean, salată de murături, salată de varză;
- deserturi: tort Albă ca Zăpada, plăcintă cu brânză de vaci și stafide.

Date de contact

Telefon: 0748.841.111

Pagina web: https://www.facebook.com/CurteaVecheBotosani?locale=ro_RO

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/CurteaVecheBotosani?locale=ro_RO)

Obiectiv 4

Denumirea Obiectivului

Crama Jitar

Amplasarea din punct de vedere geografic

Sat Storești, str. Bisericii nr. 27, com. Frumușica, jud. Botoșani

Posibilități de acces

Crama Jitar este accesibilă prin intermediul autoturismului/ autocarului sau cu autobuzul, via Botoșani (<https://www.autogari.ro/Transport/Botosani-FrumusicaBT>).

Programul și taxa de vizitare

Crama Jitar este deschisă de luni până vineri, în intervalul orar 09:00-16:00 și nu percepe taxă de vizitare, vizitatorii trebuind să achite contravaloarea produselor achiziționate.

Descrierea obiectivului

Crama Jitar este o crămă de familie, singura de acest tip din județul Botoșani, ce a fost fondată în anul 2018, de către familia Jitariu, după 7 ani de experiență în domeniul vitivinicol în sudul regiunii Tirol.

Crama produce vinuri artizanale în agricultură ecologică, îmbuteliate manual în ediție limitată. În via proprie, se cultivă soiuri din care se obține Fetească Neagră, Fetească Albă, Pinot Gris și Sauvignon Blanc.



Crama Jitar dispune și de un magazin online, din care persoanele interesate pot achiziționa vinurile disponibile.

În același timp, Crama Jitar organizează degustări de vinuri, dar este și prezentă cu produsele proprii la diverse evenimente de profil locale și naționale.

Date de contact

Telefon: 0743.898.132

Pagina web: <https://cramajitar.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: <https://www.facebook.com/cramajitar/photos>)

Obiectiv 5

Denumirea Obiectivului

Păstrăvăria La Măriuca

Amplasarea din punct de vedere geografic

DJ208C, Orășeni Deal, Curtești, jud. Botoșani

Posibilități de acces

Păstrăvăria La Măriuca este accesibilă prin intermediul autoturismului/ autocarului sau cu autobuzul, via Botoșani (<https://www.autogari.ro/Transport/OraseniDeal-Botosani>).

Programul și taxa de vizitare

Programul de funcționare este atipic, păstrăvăria fiind deschisă doar în weekend (sâmbăta și duminica), în intervalul orar 12:00-21:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

Păstrăvăria La Măriuca, amplasată pe drumul județean 208C, este un loc pitoresc dedicat creșterii păstrăvilor și oferă vizitatorilor o experiență autentică în natură. Aici se poate savura păstrăv proaspăt, preparat după rețete tradiționale. Înconjurată de peisaje naturale frumoase și



liniștite, păstrăvăria este ideală pentru iubitorii de natură și de gastronomie locală. Pe lângă activitățile de pescuit, vizitatorii pot explora împrejurimile sau se pot relaxa în aer liber.

Fiind vorba de o locație bazată exclusiv pe produse din pește, trebuie menționat faptul că meniul Păstrăvăriei La Măriuca nu este unul foarte complex. Păstrăvul afumat și păstrăvul prăjit sau la grătar cu mămliguță și usturoi se numără printre preparatele principale servite, alături de ciorba de pește.

Păstrăvăria din Orășeni Deal se bucură de recunoaștere la nivel național, fiind laureată a premiului Șoimii Gastronomiei, începând cu anul 2020, când locația a obținut medalia de argint. În 2022, 2023 și 2023, păstrăvăria s-a menținut pe podium, obținând medalia de bronz.

Date de contact

Telefon: 0743.920.457

Pagina web: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100092839789113>

Fotografie și autor



(Sursa: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100092839789113>)

Obiectiv 6

Denumirea Obiectivului

La Nea Titi Brehuiești

Amplasarea din punct de vedere geografic

Brehuiești, com. Vlădeni, jud. Botoșani

Posibilități de acces

Punctul gastronomic local La Nea Titi Brehuiești este accesibil prin intermediul autoturismului sau cu autobuzul, via Botoșani (<https://www.autogari.ro/Transport/Brehuiesti-Botosani>).

Programul și taxa de vizitare

Locația funcționează pe bază de rezervare prealabilă și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului



La Nea Titi Brehuiești este un Punct Gastronomic Local, înregistrat în 2020, de către operatorul economic I.I. Simion C. Ioan. Această mică afacere de familie promovează gastronomia tradițională moldovenească, alături de obiceiurile și tradițiile locale. Atmosfera este una rustică și primitoare, oferind oaspeților o experiență culinară autentică, specifică Moldovei rurale.

Fiind vorba despre un punct gastronomic local, La Nea Titi Brehuiești nu oferă meniul prestabilit și diversificat specific restaurantelor clasice. Preparatele sunt gătite în cantități mici, astfel încât să fie mereu proaspete și să se reducă risipa alimentară, iar meniul zilnic se stabilește în funcție de sezon și de ingredientele avute la dispoziție.

La Nea Titi oferă preparate autentice, realizate din ingrediente locale, după rețete transmise din generație în generație. Printre cele mai apreciate preparate se numără ciorbele, sarmalele și diversele feluri din carne de porc sau pasăre – precum porcul la proțap, toate gătite cu pasiune și simplitate. De pe mese nu lipsesc nici produsele tradiționale de panificație și patiserie: cozonacul moldovenesc, plăcinta cu brânză și pâinea de casă sunt doar câteva dintre bunătățile pregătite La Nea Titi.

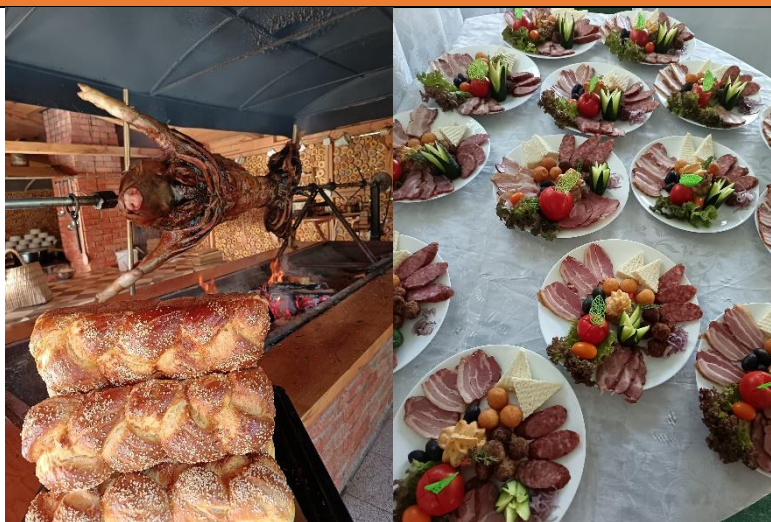
Locația permite, de asemenea, organizarea de evenimente private. În același timp, punctul gastronomic local La Nea Titi Brehuiești se bucură de recunoaștere la nivel național, obținând aurul în 2019 și 2021 în clasamentul „Șoimii Gastronomiei”.

Date de contact

Telefon: 0747.552.588

Pagina web: https://www.facebook.com/profile.php?id=100063608588171&locale=ro_RO

Fotografie și autor



(Sursa:

https://www.facebook.com/profile.php?id=100063608588171&sk=photos_by&locale=ro_RO)



B. Județul Suceava

Obiectiv 7

Denumirea Obiectivului

Casa Bucovineană

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. Petru Rareș nr. 57, Suceava, jud. Suceava

Posibilități de acces

Pensiunea-restaurant Casa Bucovineană din Suceava este accesibilă cu autoturismul/ autocarul (dispunând de locuri de parcare, inclusiv pentru autocare), cu autobuzul, în funcție de localitatea de plecare (<https://www.autogari.ro/>) sau cu trenul (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>). Pentru persoanele din municipiul Suceava, locația este accesibilă prin intermediul rețelei de transport public local (<https://www.tpl-sv.ro/>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Casa Bucovineană din Suceava este deschis de luni până sâmbătă, în intervalul orar 07:00-22:00 și duminica, în intervalul orar 08:00-22:00 și nu percepe taxă de vizitare, vizitatorii trebuind să achite contravaloarea meselor servite.

Descrierea obiectivului

Situată la 5 minute de centrul orașului Suceava, Casa Bucovineană oferă servicii de pensiune și restaurant. Pensiunea pune la dispoziție 8 camere duble/ twin și două apartamente în regim hotelier, demipensiune sau pensiune completă, fiind cotate la 3 margarete. Restaurantul cu specific tradițional dispune de un salon tradițional de 60 de locuri, un salon clasic cu 30 de locuri și o terasă/ grădină de vară cu 30 de locuri.

Salonul tradițional este amenajat sub forma unei curți de gospodărie tradiționale din zona Bucovinei, încorporând o fațadă de casă specifică zonei, o fântână din zona Moldovița și o poartă bucovineană, toate în mărime aproape naturală. Salonul clasic include trei încăperi ale unei case din 1933, amenajate în stilul specific, în care ușile de interior originale au fost restaurate și păstrate.

Meniul restaurantului înglobează o serie de preparate tradiționale, unele păstrând rețetele originale, iar altele fiind reinterpretate într-o notă modernă. Printre bucatele aflate la loc de cinste se numără:

- ciorbe, supe și borșuri: borș de afumătură cu smântână și ardei, borș de hribi cu smântână și ardei, ciorbă de burtă cu smântână și ardei, ciorbă de legume, ciorbă de perișoare, ciorbă de vacuță, ciorbă rădăuțeană, ciorbă țărănească de pui, ciorbă/ borș de sfecclă, supă de pui cu tăiței de casă;
- preparate tradiționale: batal la ceaun cu legume, mămăligă și murături; brânză cu smântână și mămăliguță; bulz ciobănesc; ciolan de porc cu fasole; ciolan de porc la cuptor cu cartof copt cu brânză; ciulama de pui cu hribi/ ciuperci și mămăliguță; cocoșel pitic la ceaun; hribi cu smântână și mămăliguță; obrăjor de vițel cu sos de hribi, pară fiartă în vin și cartofi gratinați; scofala boierului; tochitură bucovineană cu brânză, ou și mămăliguță;
- platouri tradiționale cu produse din carne, brânzeturi și legume;
- preparate din pește: marinată de pește, păstrăv cu smântână la cuptor, saramură de crap/ șalău cu legume și mămăliguță, saramură de pește nobil cu legume și mămăliguță, ciorbă de pește cu smântână și ardei;



- deserturi: clătite cu brânză, clătite cu brânză și smântână la cuptor, clătite cu dulceață, clătite cu miere și nucă, colțunași cu brânză și smântână/ miere și nucă, papanashi cu smântână, tocinei cu smântână;
- salate și conserve: tocană cu legume, zacuscă cu ciuperci, salată de ardei copti, salată de murături asortate, salată de roșii cu telemea, salată de sfeclă/hrean.

Date de contact

Telefon: 0744.211.833

Pagina web: <https://casabucovineana.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/restaurantcasabucovineana/photos_by?locale=ro_RO)

Obiectiv 8

Denumirea Obiectivului

Casa Humor

Amplasarea din punct de vedere geografic

Aleea Ștefan cel Mare nr. 5B, Gura Humorului, jud. Suceava

Posibilități de acces

Pensiunea-restaurant Casa Humor este accesibilă cu autoturismul/ autocarul (dispunând de locuri de parcare), cu autobuzul, în funcție de localitatea de plecare (<https://www.autogari.ro>) sau cu trenul (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>). Pentru persoanele din Gura Humorului, locația este accesibilă prin intermediul rețelei de transport public local (<https://primariagurahumorului.ro/transport-public-local-trasee-actualizate/>).

Programul și taxa de vizitare

Pentru turiștii cazați în cadrul pensiunii, Casa Humor oferă și opțiunea de mic-dejun inclus, acesta fiind servit în intervalul 08:00-10:00. Pentru persoanele care doresc să acceseze doar serviciile de restaurant, acesta este deschis de luni până duminică, în intervalul orar 10:00-22:00. Locația nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea serviciilor de cazare și/ sau mese servite.



Descrierea obiectivului

Situată la mai puțin de 1,5 km de centrul orașului, Casa Humor oferă servicii de cazare și restaurant, o zonă de spa, locuri de joacă și terase exterioare, fiind cotate la 4 margarete. Cele 20 de camere (duble matrimoniale/ twin) și cele 3 suite decomandate/ semidecomandate sunt dispuse în două corpuri. La nivel de facilități, Casa Humor dispune de un centru spa, cu saună, piscină și masaj, o sală de agrement, un loc de joacă interior pentru copii și o sală de conferințe, cu o capacitate maximă de 50 de locuri.

Restaurantul, care are o capacitate de 80 de locuri, servește bucate tradiționale, pregătite în bucătăria proprie, din ingrediente naturale. În același timp, oaspeții se pot bucura de dulceturi, gemuri, siropuri, murături și zacuscă, preparate în locație.

Printre mâncărurile tradiționale servite la Casa Humor se numără:

- ciorbe și borșuri: ciorbă rădăuțeană, ciorbă de burtă, ciorbă de fasole cu afumătură, ciorbă țărănească de vacuță, ciorbă bucovineană de sfeclă roșie, ciorbă de perișoare, ciorbă de legume;
- preparate din pește: păstrăv la grătar cu mămliguță și usturoi, păstrăv prăjit în tigaie cu mămliguță și usturoi, file de păstrăv cu sos de hribi;
- preparate din carne de porc/ amestec: mâncărică de fasole cu rasol afumat, cârnați afumați la tigaie cu cartofi piure, ceafă de porc la grătar; platou țărănesc bucovinean; pârjoale moldovenești servite cu piure, chiftele cu carne și ghebe servite cu cartofi bucovineni;
- preparate ovo-lacto-vegetariene și vegane: brânză de vaci, smântână și mămliguță, hribi la tigaie cu usturoi și mămliguță, hribi cu smântână și mămliguță;
- salate și conserve: zacuscă de casă, salată de vinete, fasole bătută, salată de varză murată, salată de ardei copti, salată de murături asortate, salată de pipinci; salată de gogoșari în oțet/ sos;
- deserturi și patiserie: alivancă din Bucovina, papanași, clătite cu brânză și smântână la cuptor, clătite cu mere coapte (merdinela).

Pe lângă oferta bogată de preparate tradiționale, restaurantul oferă și o selecție de băuturi non-alcoolice și alcoolice specifice zonei: sirop de brad, sirop de soc, sirop de trandafir, pălincă/ țuică de prune, afinată, vișinată, murată, cireșată, zmeurată.

Nu în ultimul rând, pe lângă serviciile de cazare și restaurant, locația organizează diverse evenimente festive (de Crăciun, Paște, Revelion etc.), găzduiește evenimente private, dar facilitează și organizarea de circuite turistice la diverse obiective din zonă, drumeții la stână sau plimbări cu trăsura/ sania trasă de cai.

Date de contact

Telefon: 0753.057.706

Pagina web: <https://pensiuneacasahumor.ro/>

Fotografie și autor





(Sursa: <https://pensiuneacasahumor.ro/restaurant/#next>)

Obiectiv 9

Denumirea Obiectivului

La Conac în Bucovina

Amplasarea din punct de vedere geografic

Aleea Piatra Pinului nr. 2, Gura Humorului, jud. Suceava

Posibilități de acces

Pensiunea-restaurant La Conac în Bucovina este accesibilă cu autoturismul/ autocarul (dispunând de locuri de parcare), cu autobuzul, în funcție de localitatea de plecare (<https://www.autogari.ro/>) sau cu trenul (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>). Pentru persoanele din Gura Humorului, locația este accesibilă prin intermediul rețelei de transport public local (<https://primariagurahumorului.ro/transport-public-local-trasee-actualizate/>).

Programul și taxa de vizitare

Programul de funcționare al restaurantului este de luni până duminică, în intervalul orar 08:00-22:00 și nu se percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea mesei servite.

Descrierea obiectivului

Această locație, aflată la 3 km de centrul orașului Gura Humorului, în cartierul Voroneț, îmbină în mod armonios tradiționalul și modernul. Arhitectura exterioară reflectă elemente specifice stilului bucovinean, lemnul fiind materialul predominant. Locația este prietenoasă cu mediul, adoptând practici ecologice: încălzirea spațiilor se realizează prin intermediul unei pompe de căldură, curentul electric este produs cu ajutorul panourilor fotovoltaice, iar apa este încălzită cu panouri solare.

La Conac în Bucovina este o pensiune-restaurant ce dispune de două corpuri, cu un total de 34 de spații de cazare (22 camere duble/ twin, 4 garsoniere, 8 apartamente), sală de conferințe cu o capacitate maximă de 50 de locuri, locuri de joacă interioare și exterioare, sală de agrement și zonă de spa dotată cu piscină de adulți și copii, jacuzzi, saună, salină, hammam, ciubăr cu apă sărată.

Locația oferă oaspeților și o zonă de lobby-bar cu o capacitate de 40 de locuri, alături de un mini-butic din care se pot achiziționa suveniruri specifice zonei.



Restaurantul, cu o capacitate maximă de 90 de locuri, oferă atât un meniu a la carte, cât și posibilitatea de organizare de evenimente private, cu meniu prestabilit. Meniul a la carte este unul variat, cuprinzând preparate tradiționale bucovinene, dar și mâncăruri din bucătăria internațională. Mâncarea este gătită în bucătăria proprie, preponderent din ingrediente provenite de la producătorii locali. Printre specialitățile de care vizitatorii se pot bucura La Conac în Bucovina se numără:

- ciorbe și borșuri: ciorbă rădăuțeană, borș de afumătură cu fasole și tăitei, borș de găină cu tăitei de casă, ciorbiță de legume cu cartofi;
- platouri tradiționale cu produse din carne, brânzeturi și legume: Traista ciobanului, Platou haiducesc, Platoul baciului, Platou ca la Conac;
- preparate din carne de porc: rasol de porc rumenit, sărmăluțe bucovinene cu mămăliguță și costiță, bulz, tochtură bucovineană, mici, ceafă de porc/ cârnăciori de casă la grătar;
- preparate din carne de oaie: cârnăciori ușor picanți de oaie, ciolan de miel gătit la foc mic, berbecuț la cuptor cu sos tradițional de legume;
- preparate din pește: dorada pe pat de legume, păstrăv rumenit în mălai, păstrăv la grătar;
- preparate ovo-lacto-vegetariene și vegane: hribi cu smântână și mămăliguță, brânză de burduf cu mămăliguță, brânză cu smântână și mămăliguță, cartofi copti în coajă;
- salate și conserve: salată de roșii cu telemea, salată de murături;
- deserturi și patiserie: papanași cu dulceață de casă și smântână, clătite cu miere și nucă, clătite cu dulceață de casă, clătite la cuptor cu brânză și smântână.

Date de contact

Telefon: 0754.090.009

Pagina web: <https://laconacinbucovina.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: <https://laconacinbucovina.ro/restaurant/>)

Obiectiv 10

Denumirea Obiectivului

La Hanu' Cotu' Buhii

Amplasarea din punct de vedere geografic

DN17/E58, Gura Humorului, jud. Suceava

Posibilități de acces



Restaurantul La Hanu' Cotu' Buhii este accesibil cu autoturismul (dispunând de locuri de parcare), cu autobuzul, în funcție de localitatea de plecare (<https://www.autogari.ro/>) sau cu trenul (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>). Pentru persoanele din Gura Humorului, locația este accesibilă prin intermediul rețelei de transport public local (<https://primariagurahumorului.ro/transport-public-local-trasee-actualizate/>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul La Hanu' Cotu' Buhii funcționează de luni până duminică, în intervalul orar 09:00-23:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea mesei servite.

Descrierea obiectivului

Situat la mai puțin de 6 km de Mănăstirea Voroneț și la 3 km de centrul orașului Gura Humorului, La Hanu' Cotu' Buhii este un restaurant cu specific bucovinean, care deține și o măcelărie proprie.

La nivel de facilități, locația pune la dispoziție o sală de evenimente cu o capacitate de 40 de persoane, ce găzduiește evenimente private, o terasă exterioară, locuri de parcare, dar și un loc de joacă. În măcelăria proprie, carnea de porc, vită și pui este afumată cu lemn de fag, după metode tradiționale bucovinene.

Restaurantul, în a cărui amenajare se amestecă elemente tradiționale și contemporane, oferă un meniu a la carte variat, în care predomină preparatele specifice zonei. Bucatele sunt pregătite pe loc, în bucătăria proprie, fără prefierbere sau premixuri, aspect ce influențează și timpul de așteptare. Pasionații de gastronomie locală pot degusta aici:

- ciorbe și borșuri: ciorbă de burtă, ciorbă de văcuță, zamă dulce de găină cu tăiței de casă și smântână, ciorbă rădăuțeană, borș de afumătură cu cartofi, borș de fasole, borș de sfeclă cu cartofi, ciorbă de legume, ciorbă de perișoare;
- preparate din carne: pulpă de porc/ ceafă la cuptor, tochtură bucovineană, pomana porcului la ceaun cu mămăliguță, pârhoale moldovenești servite cu cartofi piure, tocăniță de berbecuț la ceaun cu mămăliguță, rasol de porc la rotisor și cartofi zdrobiți cu ceapă, mici la jar, cârnați de casă/ de oaie la grătar, varză călită dulce cu costiță de porc, mâncărică de fasole cu rasol de porc afumat, ostropel de pui cu mămăliguță, sarmăluțe cu costiță, mămăliguță și salată de sfeclă;
- preparate din pește: păstrăv rumenit în mălai, păstrăv la jar;
- platouri tradiționale cu produse din carne, brânzeturi și legume: Platoul drumețului, Platou tradițional, Platoul hanului, Platoul casei;
- preparate ovo-lacto-vegetariene și vegane: hribi cu smântână și mămăliguță, hribi sote cu mămăliguță, mâncărică de mazăre cu mămăliguță, brânză cu smântână și mămăliguță, varză dulce de post cu mămăliguță, fasole bătută cu murături și pâine prăjită, mâncărică de fasole de post și mămăliguță, sarmăluțe cu ciuperci de post cu mămăligă;
- deserturi: papanași cu dulceață de afine și smântână, colțunași cu brânză și smântână, tociței, clătite cu magiun, clătite cu brânză și smântână la cuptor, clătite cu miere și nucă.

Date de contact

Telefon: 0754.557.557

Pagina web: <https://lahanulcotulbuhii.ro/>

Fotografie și autor





(Sursa: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100094037888346&sk=photos>)

Obiectiv 11

Denumirea Obiectivului

Hanul lui Mujdei

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. Argestru nr. 50, Vatra Dornei

Posibilități de acces

Restaurantul Hanul lui Mujdei este accesibil cu autoturismul/ autocarul (dispunând de locuri de parcare), cu autobuzul, în funcție de localitatea de plecare (<https://www.autogari.ro/>) sau cu trenul (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Hanul lui Mujdei funcționează de luni până duminică, în intervalul orar 07:30-22:30 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea meselor servite.

Descrierea obiectivului

Înconjurat de păduri și de peisaje naturale deosebite, Hanul lui Mujdei este o pensiune-restaurant situată la aproximativ 2,5 km de centrul orașului Vatra Dornei. Complexul, cu o arhitectură rustică în care predomină lemnul, dispune de 5 camere duble și o cameră triplă, cu o capacitate totală maximă de 13 persoane.

Pe lângă facilitățile de cazare, Hanul lui Mujdei pune la dispoziția oaspeților o sală de evenimente, o zonă de grătar, spațiu de joacă pentru copii și bar. Locația organizează, de asemenea, expediții montane pentru grupuri de minimum 6 persoane, dar și evenimente la diverse ocazii.

Restaurantul, cu o capacitate de până la 50 de persoane, păstrează același stil rustic, în care coloanele din lemn sculptat sunt elementul principal. Meniul a la carte abundă în preparate cu specific tradițional și vânătoresci, dar include și feluri de mâncare din bucătăria tradițională. Printre specialitățile servite în această locație se numără:

- ciorbe și supe: ciorbă rădăuțeană, ciorbă de burtă, ciorbă de legume, ciorbă de vacuță;
- preparate din carne de porc: resol de porc cu murături și cartofi copti, tochitură bucovineană, ciolan de porc cu fasole, mămăligă în paturi, aripioare de purceluș cu cartofi copti și sos de ardei iute;
- preparate vânătoresci: tocăniță de mistreț, tocăniță de cerb;



- preparate ovo-lacto-vegetariene și vegane: hribi cu smântână și mămăligă, sote de hribi și mămăligă, mămăligă cu brânză și smântână;
- preparate din pește: păstrăv la grătar cu mămăliguță, păstrăv în mălai cu mămăliguță;
- preparate din carne de pui: ciulama de pui cu ciuperci și mămăliguță, tigaie picantă cu mămăligă coaptă, ficăței prăjiți cu mămăliguță și mujdei;
- deserturi: papanași, tocinei, clătite bucovinene, clătite cu miere și nucă.

Date de contact

Telefon: 0742.407.219

Pagina web: <https://hanulluimujdei.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/hanulluimujdei/photos_by?locale=ro_RO)

C. Județul Neamț

Obiectiv 12.

Denumirea Obiectivului

Taverna de Neamț

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. Ing. Serafim Lungu nr. 4, Târgu Neamț, jud. Neamț

Posibilități de acces

Taverna de Neamț este accesibilă cu autoturismul, cu autobuzul/ autocarul, în funcție de localitatea de plecare (<https://www.autogari.ro/>) sau cu trenul (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>).

Programul și taxa de vizitare

Taverna de Neamț este deschisă de luni până vineri, în intervalul orar 08:00-22:00, dar și sâmbăta și duminica, între orele 09:00-22:30 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea meselor servite.

Descrierea obiectivului

Aflată în centrul orașului Târgu-Neamț, Taverna de Neamț a fost inaugurată în anul 2023. Compartimentat în demisol, parter și etaj, restaurantul are o capacitate maximă de 200 de locuri și își îmbie vizitatorii cu bucate tradiționale, preparate din bucătăria internațională și soiuri nobile



de vin. Locația dispune, de asemenea, de un loc de joacă, de o terasă exterioară și de una interioară.

Meniul diversificat abundă de bunătăți gătit la foc mic sau în „cuptorul Jasper”, combinație între grill și cuptor. Taverna de Neamț așază pe mesele oaspeților:

- ciorbe: ciorbă de burtă, ciorbă de văcuță;
- preparate din carne de porc: ciolan de porc și varză călită, ciolan de porc și fasole, scăriță de porc cu cartofi noi, sărmăluțe, tochitură;
- preparate din pește: saramură de crap cu mămăliguță, hamsii, păstrăv prăjit sau la grătar;
- preparate din carne de pui: saramură de pui cu mămăliguță, pui la jar cu mămăligă, ficăței cu mămăligă;
- preparate vegetariene: orez cu hribi, mîncărică de fasole, ciorbă de hribi;
- deserturi: clătite cu brînză/ cu dulceață, papanasi, colțunași cu brînză.

Date de contact

Telefon: 0751.746.945

Pagina web: <https://tavernadeneamt.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: <https://www.facebook.com/p/Taverna-de-Neam%C8%9B-100089433955158/>)

Obiectiv 13

Denumirea Obiectivului

Pensiunea Aristocratis

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. Ștefan cel Mare nr. 255, Târgu Neamț, jud. Neamț

Posibilități de acces



Pensiunea-restaurant Aristocratis este accesibilă cu autoturismul/ autocarul (dispune de locuri de parcare), cu autobuzul, în funcție de localitatea de plecare (<https://www.autogari.ro/>) sau cu trenul (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Pensiunii Aristocratis este deschis de luni până duminică, în intervalul orar 07:00-23:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

La doar 3,7 km de Casa Memorială Ion Creangă din Humulești, se află Pensiunea Aristocratis. Fondată în anul 2008 și clasificată la 4 margarete, pensiunea oferă 17 spații de cazare (camere duble, triple, familiare și suite) dispuse în două corpuri distincte. La nivel de facilități, structura mai oferă o zonă de spa, cu solar, salină, saună și sală de fitness, loc de joacă, sală de conferințe și salon de evenimente.

Restaurantul din locație are o capacitate de 200 de locuri, la care se adaugă cele 100 de alte locuri de pe terasă și oferă o selecție de preparate tradiționale gătite din ingrediente provenite din grădina și sera cu legume proprii, dar și de la producători locali. Pe lângă meniul a la carte oferit, restaurantul pregătește adesea și bucate specifice din ingrediente de sezon. Printre preparatele tradiționale care pot fi degustate la Pensiunea-restaurant Aristocratis se numără:

- aperitive reci și calde: platou tradițional cu cârnuri afumate, brânzeturi și legume, pate din ficat de pui făcut în casă, salată de vinete cu ceapă roșie, piftie de fazan cu hrean, mămăliguță cu hribi, mămăliguță cu brânză și smântână;
- ciorbe și borșuri: ciorbă de găină, ciorbă cu afumătură, ciorbă țărănească de legume, dresală de cartofi;
- preparate din carne de pui: cocoșel întreg la cuptor, ciulama de pui cu mămăliguță, ficăței cu mămăliguță;
- preparate din carne de porc: platou cald țărănesc, tochitură moldovenească, ceafă de porc la grătar cu cartofi la cuptor, burtă de porc cu cartof copt în coajă, usturoi și pătrunjel, cârnați de casă la grătar, mititei boierești;
- preparate din pește: file de păstrăv prăjit cu mămăligă;
- deserturi: clătite cu brânză și smântână gratinate la cuptor, papanași cu smântână și dulceată.

Date de contact

Telefon: 0233.791.986

Pagina web: <https://aristocratis.ro/>

Fotografie și autor





(Sursa: https://www.facebook.com/ArmoniabyAristocratis/photos_by)

Obiectiv 14

Denumirea Obiectivului

Păstrăvăria Crăcăoani

Amplasarea din punct de vedere geografic

Crăcăoani, com. Crăcăoani, jud. Neamț

Posibilități de acces

Păstrăvăria Crăcăoani este accesibilă cu autoturismul, fiind amplasată pe drumul național 15C și dispunând de locuri de parcare la locație. În același timp, la locație se poate ajunge și cu autobuzul, via Piatra-Neamț sau Târgu-Neamț (<https://www.autogari.ro/>).

Programul și taxa de vizitare

Păstrăvăria Crăcăoani este deschisă de luni până duminică, în intervalul orar 09:00-22:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea meselor servite.

Descrierea obiectivului

Păstrăvăria Crăcăoani este un restaurant cu specific pescăresc, în care predomină preparatele din păstrăv și crap proaspăt. Pe lângă restaurantul cu o capacitate de 45 de locuri și terasa exterioară, locația deține o microfermă de păstrăvi și crapi, crescuți în mai multe bazine cu apă de izvor. Astfel, vizitatorii pot servi masa în locație, dar au și posibilitatea de a achiziționa pește proaspăt, prins pe loc, pe care îl pot alege ei înșiși din bazine.

Sloganul restaurantului este „Savoare tradițională românească”, ceea ce înseamnă că oaspeții care îi trec pragul se vor putea delecta doar cu preparate tradiționale, singura excepție fiind fructele de mare și paste. La rang de cinstă în meniu se află bucatele din pește proaspăt, dar și alte bunătăți:

- ciorbe și borșuri: borș de hribi, ciorbă de burtă, borș pescăresc, storcean de Crăcăoani, borș de păstrăv, borș de găină cu tăitei de casă;
- preparate la grătar: ceafă de porc, pulpe de pui, cârnăciori de pește;
- specialități din pește: platoul pescarului, păstrăv prăjit, crap rondele prăjit/ pe grătar, hârzob, păstrăv afumat, fasole cu păstrăv afumat;
- aperitive: icre de crap cu ceapă, chifteluțe din pește, lapți pane;
- preparate din carne de porc: tochtură moldovenească;
- deserturi: colțunași cu brânză dulce, papanăși.



Dat fiind faptul că specialitățile din pește se pregătesc după tehnici și metode tradiționale, unele dintre preparate se fac doar pe bază comandă, cu câteva zile înainte.

Date de contact

Telefon: 0745.873.924

Pagina web: https://www.facebook.com/PastravariaCracaoani/?locale=ro_RO

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/PastravariaCracaoani/photos_by?locale=ro_RO)

Obiectiv 15

Denumirea Obiectivului

Cercul Gospodinelor

Amplasarea din punct de vedere geografic

Parc Cozla, Piatra-Neamț, jud. Neamț

Posibilități de acces

Restaurantul Cercul Gospodinelor este accesibil cu autoturismul, dispunând de locuri de parcare. Având în vedere amplasamentul său, la locație se poate ajunge și pe jos, aflându-se la o distanță de aproximativ 2 km de Gara Piatra-Neamț și de 1,3 km față de Ansamblul Curții Domnești din Piatra-Neamț. Pentru a ajunge în oraș, turiștii pot opta pentru autoturism, autobuz (<https://www.autogari.ro/>) sau tren (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Cercul Gospodinelor este deschis de luni până joi, în intervalul orar 12:00-22:00 și de vineri până duminică, între orele 12:00-24:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea meselor servite.

Descrierea obiectivului

Povestea celui mai vechi restaurant din Piatra-Neamț începe în anii '20, odată cu înființarea Asociației Cercurilor de Gospodine 1920. Doamnele de vază ale județului inaugurează astfel, în 1928, pe dealul Cozla, în locul denumit „La Prăjină”, o terasă-grădină menită să ofere „tinerilor gentlemen, sportivi, drumeți și tenismeni o gustare și o băutură răcoritoare” într-un cadru natural



îmbietor. Amenajat în stil rustic, restaurantul dispune și de o terasă exterioară cu vedere la panorama orașului.

Meniul este diversificat și cuprinde și câteva preparate din bucătăria internațională, însă specificul predominant al restaurantului este cel tradițional. De la vestitul pui la ceaun și până la nelipsiții mici, Cercul Gospodinelor își îmbie oaspeții cu bucate variate:

- gustări reci și calde: afumături (mușchi file, mușchi țigănesc de porc, pastramă de pasăre, cârnați de porc), cașcaval, brânză de burduf, fasole făcăluite, zacuscă de casă cu măsline, salată de vinete cu roșii și ceapă, creier la capac;
- ciorbe: ciorbă de burtă cu hrean, smântână și ardei iute, ciorbă rădăuțeană cu hrean, smântână și ardei iute, ciorbă cu carne de vâcuță, ciorbă de fasole, ciorbă țărănească de legume;
- preparate din pește: păstrăv prăjit cu mămăliguță, saramură și usturoi;
- preparate din carne de pui: piept de pui cu smântână și mămăliguță, ciocănele din piept de pui cu brânză de burduf, mămăliguță și usturoi, ficăței tăvăliți prin ceapă cu mămăliguță și usturoi, pui la ceaun cu mămăliguță și usturoi;
- preparate din carne de porc: tochitură moldovenească, mici haiducești, ceafă/ cotlet de porc la grătar;
- deserturi: clătite cu dulceață, papanasi cu smântână și dulceață.

Date de contact

Telefon: 0727. 225.403

Pagina web: https://www.facebook.com/gospodinelor.cercul?locale=ro_RO

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/gospodinelor.cercul/photos_by?locale=ro_RO)

Obiectiv 16

Denumirea Obiectivului

Hanu' Ancuței

Amplasarea din punct de vedere geografic

E85, Tupilați, jud. Neamț

Posibilități de acces

Hanu' Ancuței este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului, dispunând de parcare proprie. Amplasarea directă la drumul european E85 face locația ușor accesibilă și prin intermediul autobuzelor sau microbuzelor (<https://www.autogari.ro/>).



Programul și taxa de vizitare

Hanu' Ancuței este deschis de luni până duminică, în intervalul orar 08:00-23:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

Construit în secolul al XVIII-lea, hanul a fost un popas tradițional pentru călătorii și negustorii care traversau Moldova, fiind amplasat strategic pe drumul care lega mai multe orașe importante ale regiunii. Hanul este cunoscut în special datorită scriitorului Mihail Sadoveanu, care l-a imortalizat în volumul său „Hanu Ancuței”, publicat în 1928. În povestirile sale, Sadoveanu prezintă hanul ca locul în care existențele oamenilor se intersectau, aceștia împărtășind povești și experiențe din viața lor. Atmosfera de la han, înconjurată de mister și tradiție, a captat imaginația cititorilor și a devenit un simbol al trecutului moldovenesc.

Pe lângă semnificația literară, Hanu' Ancuței a fost o construcție robustă, specifică hanurilor din Moldova, având o curte interioară pentru căruțe și camere pentru oaspeți. În prezent, hanul a fost restaurat și funcționează ca pensiune-restaurant, păstrând elementele arhitecturale originale și recreând atmosfera de odinioară. Locația dispune de 28 de locuri de cazare în 16 camere (matrimoniale, single și duble), amenajate în același stil rustic. Restaurantul hanului are o capacitate de 200 de locuri, dispunând și de o terasă de aceeași capacitate.

Meniul restaurantului este bazat pe preparate tradiționale, pregătite după rețete vechi, dar și cu note moderne:

- preparate vegetariene: zacuscă de vinete/ ghebe, cremă de vinete, iahnie de fasole, borș de legume cu urzici/ ștevie/ sfeclă roșie, sărmăluțe cu ghebe și mămăligă, varză murată călită cu mămăligă;
- ciorbe, borșuri și supe: supă de pasăre cu găluște, borș de găină cu tăiței de casă, ciorbă de coadă de vițel, ciorbă de burtă, borș moldovenesc cu fasole, costiță și tăiței de casă;
- gustări reci și calde: platou cu afumături și brânzeturi, pate de ficat de casă cu dulceață de ceapă, pastramă de rață pe andive, bulz țărănesc, mămăligă cu brânză de vaci și smântână, pastramă de porc/ oaie la grătar cu mămăligă, hribi cu smântână și mămăligă;
- preparate din pește: icre de crap, zacuscă de crap, burtă de crap la grătar/ prăjită cu mămăligă, păstrăv fript cu mămăligă, saramură;
- preparate din carne de pasăre: cocoșel de munte la grătar cu cartofi gratinați, piept de rață moldovenesc, pulpă de rață pe varză cu mămăligă, pui cu smântână și mămăligă, pui la ceaun cu mămăligă;
- preparate din carne de porc: tocăniță de purcel cu mămăligă, pârhoale moldovenești, iahnie de fasole cu coastă de porc, sărmăluțe în 3 arome, tochitură moldovenească, genunchi de porc la cuptor;
- specialitățile casei: rasol de vită cu cartofi natur și sfeclă roșie cu hrean, rață umplută cu sarmale, cotele de berbecuț;
- preparate vânătoarești: strachina haiducului (carne de căprioară), cotlet file de mistreț, mușchi de căprioară cu garnitură de hribi;
- deserturi: alivancă cu sos de piper și caramel, papanași cu smântână și dulceață, colțunași cu brânză și smântână, clătite cu magiun, găluște cu prune, ruladă cu mere și nucă.



Pe lângă preparatele tradiționale, Hanu' Ancuței oferă și o selecție de spirtoase și vinuri de proveniență locală și regională: țuică de prună, palincă de fructe/ de gutui, afinată, vișinată, vinuri de la Casa de Vinuri Cotnari, Crama Strunga și Crama Averești.

Date de contact

Telefon: 0744.548.075

Pagina web: <https://www.hanu-ancutei.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: <https://www.hanu-ancutei.ro/>)

D. Județul Iași

Obiectiv 17

Denumirea Obiectivului

Castelul Sturdza

Amplasarea din punct de vedere geografic

Sat Miclăușeni, com. Butea, jud. Iași

Posibilități de acces

Castelul Miclăușeni este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului, dispunând de o zonă de parcare. Amplasarea la drumul european E583 face locația ușor accesibilă și prin intermediul autobuzelor sau microbuzelor (<https://www.autogari.ro/>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Castelului Miclăușeni este deschis de luni până vineri, între orele 11:00-18:00, dar și sâmbăta și duminica, în intervalul orar 12:00-18:00. Castelul Miclăușeni este deschis luni, între orele 10:00-16:00, de marți până vineri, între orele 11:00-18:00 și duminica, între 12:00 și 18:00. Pentru vizitatorii care doresc să acceseze doar serviciile de restaurant, nu se percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite. Turiștii care doresc să viziteze Castelul vor achita o taxă de 20 lei/ persoană (pensionari, studenți, elevi de liceu: 15 lei / persoană; elevi de gimnaziu și ciclu primar 10 lei / persoană).

Descrierea obiectivului

O adevărată bijuterie arhitecturală, construită în stil neogotic la finele secolului al XIX-lea de către Gheorghe Sturdza și soția sa, Maria, castelul este înconjurat de un parc dendrologic impresionant, cu specii rare de arbori, și de un lac, oferind un peisaj de poveste. Castelul a fost



transformat în muzeu și este deschis publicului pentru vizitare, fiind cunoscut pentru interioarele somptuoase și pentru atmosfera romantică pe care o păstrează.

Vizitatorii care își doresc să descopere pe îndelete farmecul zonei se pot caza în Casa Macrina, clădire istorică transformată în structură de cazare, ce dispune de 3 apartamente și 13 camere single și duble.

Restaurantul de la Castelul Sturdza caută să reînvie gusturile și rețetele de pe mesele boierilor de altădată. Deși nu dispune de un meniu a la carte, restaurantul oferă preparate adaptate sezonului, utilizând produse locale și ingrediente naturale, cu scopul de a promova o bucătărie sustenabilă, prin reducerea risipei alimentare. Printre bunătățile care pot fi degustate la restaurantul Castelului Miclăușeni se numără:

- gustări: icre de crap și hering cu pâine de casă,
- ciorbe și borșuri: borș de fasole cu afumătură, ciorbă din pui de casă, borș cu perișoare de urdă, borș de curcan, borș de pui cu zdrențe de ou;
- fripturi: tochtură moldovenească cu mămăliguță și brânză de burduf, ceafă de purcel la grătar cu cartofi la cuptor, pulpă de rață coaptă în sos de smochine cu cartofi la cuptor, escalop din cotlet de purcel cu sos de hribi, ceafă de purcel în sos de vin cu cartofi copti și salată de sfeclă roșie, pârjoluțe cu sos de smântână și mărar, pui la ceaun cu mămăliguță și mujdei;
- preparate din pește: păstrăv la grătar cu piure de cartofi, păstrăv prăjit cu mămăliguță și mujdei, păstrăv fript cu cartofi la cuptor și sos de mărar;
- preparate vegetariene: hribi la tigaie cu mămăliguță și mujdei, brânză de burduf cu mămăliguță și ceapă roșie, bulz din cartofi cu brânză de burduf și sos de hribi;
- deserturi: rulou însiropat cu mere și stafide, plăcinte poale-n brâu, tort de casă cu mere, nuci și frișcă.

Restaurantul pregătește și livrează, de asemenea, produse tradiționale asociate sărbătorilor religioase, precum cozonac, pască, drob din miel, salată boeuf, ouă roșii și nu numai.

Date de contact

Telefon: 0728.880.575

Pagina web: <https://www.miclauseni.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/profile.php?id=100064753836182&sk=photos_by)

Obiectiv 18



Denumirea Obiectivului
Cramele Cotnari
Amplasarea din punct de vedere geografic
Com. Cotnari, CORP C28, jud. Iași
Posibilități de acces
Cramele Cotnari sunt accesibile prin intermediul autoturismului/ autocarului, al autobuzului (https://www.autogari.ro/), dar și al trenului (https://m.infofer.ro/ro-RO/Itineraries).
Programul și taxa de vizitare
Cramele Cotnari sunt deschise de luni până vineri, în intervalul orar 07:00-16:00. Vizitatorii interesați să descopere Cramele Cotnari pot beneficia de tururi ghidate, pe bază de programare. Costul unui astfel de tur este de 70 lei/ persoană. De asemenea, vizitatorii pot participa și la degustări de vinuri, al căror cost poate varia de la 35 la 65 lei, în funcție de numărul de sortimente dorite.
Descrierea obiectivului
Podgoria Cotnari, a cărei istorie începe în 1948, este una dintre cele mai renumite din România și dispune de o suprafață de aproximativ 1750 ha, pe care se cultivă soiuri autohtone, precum Grasă de Cotnari, Fetească Albă, Tămâioasă Românească și Frâncușă. Crama are o capacitate de stocare de 30.0000.000 de litri de vin, prelucrând anual 20.000.000 kg de struguri anual și dispunând de 2 linii de îmbuteliere ce pot prelucra câte 6.000 de sticle pe oră. Crama Cotnari este un loc în care istoria, tradiția și vinificația se împletesc armonios, oferind turiștilor o incursiune în lumea fascinantă a vinului și a trecutului regiunii. Vizitatorii pot explora cele 15 hrube ale podgoriei – galerii subterane destinate depozitării vinurilor – vinoteca, dar și atracții istorice precum Cetatea Cătălina, Necropola de la Cucuteni, ruinele bisericii lui Despot-Vodă, Biserica Sf. Parascheva, Castelul Cârjoaia și Castelul cu campanelă. De asemenea, gastronomia tradițională completează experiența. Crama găzduiește o colecție impresionantă de vinuri de vinotecă, însumând aproximativ un milion de sticle, dintre care cea mai veche datează din 1956. În portofoliul de vinuri, Cramele Cotnari posedă următoarele game: Gama Colocvui, Gama Cotnari, Gama Domenii, Gama Euforia, Gama Selecții, Gama Tradițional, Gama Vladoianu și Gama Zaz. Acestea includ vinuri, roșii, albe, roze și spumante seci, demiseci, demidulci și dulci. Pe lângă magazinele fizice proprii și produsele vinicole distribuite în magazinele partenere, Cramele Cotnari dispun și de un magazin virtual (e-shop), din care pot fi achiziționate vinurile produse.
Date de contact
Telefon: 0232 730 392 Pagina web: https://www.cotnari.ro/
Fotografie și autor





(Sursa: https://www.facebook.com/cotnari/photos?locale=ro_RO)

Obiectiv 19

Denumirea Obiectivului

Crama Hermeziu

Amplasarea din punct de vedere geografic

Com Bivolari, jud. Iași

Posibilități de acces

Crama Hermeziu este accesibilă prin intermediul autoturismului/ autocarului, dar și cu ajutorul autobuzelor, via Iași sau Botoșani (<https://www.autogari.ro/>).

Programul și taxa de vizitare

Crama Hermeziu este deschisă de luni până sâmbătă, în intervalul orar 08:00-17:30. Vizitatorii interesați să descopere podgoriile, să facă un tur al cramei sau să participe la o degustare de vinuri pot face aceste lucruri pe bază de rezervare, prețurile variind în funcție de experiența aleasă și numărul de persoane.

Descrierea obiectivului

Crama Hermeziu, situată în județul Iași, este parte a grupului Domeniile Lungu și are o istorie de peste 200 de ani, fiind legată de moșia familiei Negruzzi. Modernizată în 2006, crama dispune de 132 de hectare de viță-de-vie cultivate pe un relief terasat, ceea ce creează un mediu ideal pentru vinificație.

Crama Hermeziu produce atât vinuri din soiuri autohtone (Fetească Neagră, Fetească Regală, Busuioacă de Bohotin, Fetească Albă), cât și internaționale (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling de Rhin, Muscat Ottonel). De asemenea, gama sa include vinuri spumante și roze, realizate cu tehnologii moderne, premiate la nivel național și internațional.

Crama Hermeziu oferă posibilități de vizitare, inclusiv degustări de vinuri organizate într-un cadru special amenajat. Vizitatorii pot explora vinoteca, pot participa la tururi ghidate și se pot bucura de preparate din bucătăria locală, realizate cu ingrediente din ferma proprie. Tot aici, turiștii pot



fi cazați la Hotelul La Domenii, un hotel de patru stele cu 24 de camere, oferind un ambient de lux.

Pentru o experiență completă, Crama Hermeziu este ideală pentru evenimente, fie personale, fie corporate, și poate fi combinată cu vizitarea atracțiilor turistice din regiune, precum Palatul Sturdza de la Miclăușeni sau Palatul Alexandru Ioan Cuza de la Ruginoasa.

Crama dispune de magazine fizice proprii, dar și de un magazin online, prin intermediul căruia persoanele interesate să descopere vinurile Cramei Hermeziu și le pot achiziționa.

Date de contact

Telefon: 0232 259 051

Pagina web: www.cramahermeziu.ro

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/cramahermeziu/photos?locale=ro_RO)

Obiectiv 20

Denumirea Obiectivului

La Conac

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. Nicolae Gane nr. 27, Iași, jud. Iași

Posibilități de acces

Restaurantul La Conac este accesibil prin intermediul autoturismului, dar nu dispune de parcare proprie. Locația se află la o distanță de 1,3 km față de Gara Iași și de principala autogară din orașul Iași, fiind accesibilă și prin intermediul trenului (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>) și al autobuzului (<https://www.autogari.ro/>), dar și local, cu ajutorul rețelei de transport public a orașului Iași (<https://www.sctpiasi.ro/trasee>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul La Conac este deschis de luni până vineri între orele 12:30-22:00, sâmbăta între 12:30-22:30 și duminica între orele 12:30-21:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.



Descrierea obiectivului

În târgul Iașilor, ferit de copaci și vegetație, se află un conac în stil neoromânesc, în care bunătățile tradiționale sunt servite într-un decor ce amintește de casele bunicilor de odinioară. La Conac, căci despre acesta este vorba, este o locație pornită din dorința de a pune în valoare moștenirea etnografică și gastronomică a zonei.

Alături de meșteri populari, artiști și oameni din comunitate, proprietarii afacerii au adunat piese de mobilier, covoare și ștergare, vase de ceramică și de lut, tablouri și multe alte obiecte care reflectă stilul de viață tradițional.

Meniul restaurantului cuprinde preparate tradiționale pregătite din ingrediente naturale, majoritatea de proveniență locală, tocmai pentru a reconstrui gustul specific al mâncărilor de casă:

- ciorbe și borșuri: borș de găină, ciorbă de vâcuță, ciorbă rădăuțeană, ciorbă de fasole, ciorbă de perișoare, ciorbă de fasole în pâine;
- aperitive reci și calde: platouri reci cu afumături, brânzeturi și legume, chișcă, jumări, caș de oaie, salată de vinete, fasole bătută, fasole scăzută, ;
- preparate din carne de porc/ amestec: sărmăluțe în foi de viță cu mămăligă și smântână, cârnați pe plită cu mămăligă prăjită, chifteluțe cu sos, bulz, mici de casă, pomana porcului, mușchi de porc cu sos de legume, cârnați de casă, ciolan cu varză călită/ fasole;
- preparate din carne de pasăre: pui la ceaun, ciulama de pui, saramură de pui, ficăței la tigaie cu mămăligă și mujdei, tochtură de pui, tocăniță de pui cu hribi/ ghebe și smântână, ostropel de pui, tocăniță de pui, rață cu varză;
- preparate vegetariene: tocăniță de ardei/ ciuperci la tigaie, tocăniță de hribi cu usturoi, mămăliguță cu brânză și smântână;

deserturi: gomboți, alivenci, plăcintă cu mere, poale-n brâu, plăcintă cu bostan, clătite cu brânză, clătite cu nucă și miere, clătite cu dulceață, colțunași.

Date de contact

Telefon: 0752.111.979

Pagina web: <https://www.laconac-traditie.ro/index.php>

Fotografie și autor



(Sursa: <https://www.laconac-traditie.ro/bucatarie-de-casa.php>)

Obiectiv 21

Denumirea Obiectivului

Casa Bolta Rece



Amplasarea din punct de vedere geografic
Str. Rece nr. 10, Iași, jud. Iași
Posibilități de acces
Casa Bolta Rece este accesibilă prin intermediul autoturismului/ autocarului, dar nu dispune de parcare proprie. Locația se află la o distanță de 1,7 km față de Gara Iași și de principala autogară din orașul Iași, fiind accesibilă și prin intermediul trenului (https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries) și al autobuzului (https://www.autogari.ro/), dar și local, cu ajutorul rețelei de transport public a orașului Iași (https://www.sctpiasi.ro/trasee).
Programul și taxa de vizitare
Casa Bolta Rece este deschisă zilnic, de luni până duminică, în intervalul orar 08:00-22:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.
Descrierea obiectivului
Nu există ieșean care să nu fi auzit măcar de Bolta Rece, loc în care Ion Creangă și Mihai Eminescu au legat prietenia devenită deja legendară. Tot aici, membrii societății literare „Junimea” își încheiau adesea întâlnirile, scăldate în pahare de vin și bucate alese. Astfel, locul a dobândit renumele de <i>Universitas Vinorum</i> („Universitatea vinurilor”), un nume sugestiv care face aluzie la spiritul vibrant al adunărilor amintite. De asemenea, s-a format și denumirea simbolică <i>Conventus egregiorum virorum lassiensium</i> („Adunarea bărbaților străluciți ai Iașilor”). În atmosfera intelectuală și prietenoasă de la Bolta Rece, mulți dintre junimiști obișnuiau să se întâlnească și să discute subiecte de cultură, cu precădere literare. Aici, personalități din cercul Junimii, cei care au popularizat deviza „mâncarea-i fudulie, băutura temelie”, se regăseau deseori la un „sfat de vorbă”. De la Titu Maiorescu și Mihai Eminescu, până la Ioan Slavici și A.D. Xenopol, Bolta Rece a găzduit zeci de personalități ale culturii și artei românești și nu numai. Casa Bolta Rece este, în esență, o casă românească tradițională, cu pridvor, prispă, curte și beciuri cu firide, a cărei structură originală a fost păstrată de-a lungul timpului. Interiorul, în care predomină lemnul și ștergarele cu motive populare, este completat de terasa exterioară, amenajată cu lemn sculptat și tablouri vechi. În meniul restaurantului Casa Bolta Rece se regăsesc exclusiv preparate tradiționale românești, gătite pe loc din ingrediente de proveniență locală sau proprie: • supe, ciorbe și borșuri: borș de fasole cu/ fără afumătură, ciorbă de burtă, ciorbă de hribi, ciorbă de legume, ciorbă de perișoare, ciorbă de vacuță, supă din coadă de vițel cu tăiței de casă, zamă de găină cu tăiței de casă; • aperitive și gustări: chișcă moldovenească, fasole bătută, iahnie de fasole; • preparate din carne de porc/ amestec: ciolan cu fasole, cotlet cu os, sos de hribi și mămăligă coaptă, fasole cu cârnați, pârljoale moldovenești, sărmăluțe în foi de varză/ viță, țambal de purcel în sos de vin cu cartofi copti, tochitură moldovenească, varză călită cu jumări și mămăligă; • preparate din carne de pasăre: pui cu sos de hribi de mămăligă, pulpă de rață în sos de vin cu varză călită și mămăligă, saramură din piept de pui; • preparate din carne de oaie: friptură de berbecuț, pastramă de oaie cu mămăligă și caș; • preparate din pește: crap prăjit cu mămăligă și mujdei, file de păstrăv în crustă de mălai cu mămăligă, saramură de crap;



- preparate la grătar: cârnați de oaie/ mistreț, ceafă de porc, creier la grătar, mici, mușchiuleț de porc;
- preparate vegetariene: salată de fasole, salată de vinete cu roșii și ceapă, sarmăluțe cu hribi, zacuscă de legume;
- deserturi: clătite cu dulceață, colțunași cu brânză dulce, papanashi, poale-n brâu.

Bucatele tradiționale sunt însoțite de o serie de spirtoase și vinuri care să desăvârșească gusturile: afinată, vișinată, țuică de prune, vinuri de Bohotin și Cotnari, selecție de vinuri proprii (alb, roze, roșu).

Date de contact

Telefon: 0752.589.881

Pagina web: <https://www.casaboltarece.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/CasaBoltaRecelasi/photos_by?locale=ro_RO)

Obiectiv 22

Denumirea Obiectivului

Restaurant Rustic

Amplasarea din punct de vedere geografic

Șoseaua Bucium nr. 7, Iași, jud. Iași

Posibilități de acces

Restaurant Rustic este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului, dispunând de parcare proprie. Locația se află la o distanță de 5,3 km față de Gara Iași (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>) și de principala autogară din orașul Iași (<https://www.autogari.ro/>). În interiorul orașului, la locație se poate ajunge cu ajutorul rețelei de transport public a orașului Iași (<https://www.sctpiasi.ro/trasee>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Rustic este deschis zilnic, de luni până duminică, în intervalul orar 10:00-24:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

Parte a Hotelului Bellaria din Iași, Restaurant Rustic caută să ofere o experiență culinară românească autentică, atât prin intermediul decorului, cât și al preparatelor disponibile.



Turiștii care doresc să acceseze și serviciile de cazare ale hotelului trebuie să știe că această structură de cazare este clasificată la 4 stele și dispune de 47 de camere duble și suite, distribuite în cele 3 corpuri de hotel. Hotel Bellaria se remarcă prin atenția deosebită față de elementul estetic, găzduind atât în camere, cât și în restaurant piese ale unor artiști plastici de seamă din țară.

Restaurantul Rustic, caracterizat drept „autentic colț de glie românească”, are o capacitate de 100 de persoane și este amenajat în stil tradițional, cu scaune și mese din lemn masiv sculptat, vase din lut decorate cu simboluri populare și piese decorative aparținând meșterului olar Daniel Leș.

Restaurantul oferă un meniu a la carte, axat pe preparate tradiționale:

- ciorbe și borșuri: ciorbă de burtă, borș țărănesc de găină cu tăitei de casă, ciorbă rădăuțeană, borș țărănesc de vacuță, borș de perișoare, borș de fasole cu afumătură, borș de cartofi cu costiță afumată, borș țărănesc de legume, borș de fasole, supă de pui;
- preparate din carne de porc: costițe de purcel la ceaun, varză călită cu șunculiță afumată și mămăliguță, mușchiuleț de porc la tigaie însoțit de cartofi cu brânză la cuptor și murături, fasole prăjită cu costiță afumată și murături, mici, ceafă/ cotlet de porc la grătar, sarmăluțe în foi de varză și de viță;
- preparate din carne de pui: saramură din piept de pui cu mămăliguță, ostropel de pui cu mămăliguță;
- preparate din pește: saramură de file de păstrăv cu mămăliguță, crap prăjit cu mămăliguță și mujdei, saramură de crap cu mămăliguță, file de păstrăv la cuptor, file de păstrăv prăjit cu mămăliguță și mujdei, crap cu legume la cuptor;
- preparate afumate: cârnați de casă afumați, chișcă moldovenească, mușchiuleț de casă afumat, șunculiță de casă afumată;
- preparate vegetariene: salată de cartofi cu măsline, hribi prăjiți cu mămăliguță, salată de vinete, fasole bătută, zacuscă, bulz ciobănesc, fasole prăjită, brânză de vaci cu smântână și mămăliguță;
- deserturi: papanashi cu dulceață de casă și smântână, alivancă, clătite cu dulceață de casă, clătite cu nucă și miere, plăcinte poale-n brâu.

Date de contact

Telefon: 0232.233.870

Pagina web: <https://www.bellaria.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: <https://bellaria-rustic.greatfood.ro/restaurants/restaurant-rustic-bellaria-hotel/>)



E. Județul Vaslui

Obiectiv 23

Denumirea Obiectivului

Domeniile Averești

Amplasarea din punct de vedere geografic

Loc. Averești, jud. Vaslui

Posibilități de acces

Domeniile Averești sunt accesibile prin intermediul autoturismului/ autocarului, variantele de transport în comun (autobuz, tren) fiind reduse.

Programul și taxa de vizitare

Domeniile Averești sunt deschise de luni până vineri, în intervalul orar 10:00-16:00 și oferă tururi ghidate în podgorii și cramă, dar și degustări de vinuri. Prețul acestora diferă în funcție de experiența aleasă și de numărul de persoane.

Descrierea obiectivului

Domeniile Averești reprezintă o podgorie renumită din regiunea Huși, cu o istorie bogată ce începe în 1874, odată cu Ștefan Negruzzi, care a plantat primele 30 de hectare de viță-de-vie. De-a lungul timpului, domeniul s-a dezvoltat și a introdus inovații precum irigarea prin presiunea apei din iazuri. După 2010, a început revitalizarea cramei, incluzând replantări și modernizări, pentru a deveni unul dintre liderii industriei viticole din România. Investițiile realizate în plantațiile de viță de vie și în crama s-au ridicat la peste 20 milioane de euro.

Domeniile Averești gestionează astăzi 650 de hectare de viță-de-vie, din care 400 sunt pe rod, situate într-un terroir cu condiții favorabile viticulturii. Se cultivă atât soiuri autohtone precum Zghihara de Huși, Busuioaca de Bohotin, Tămâioasă Românească și Feteasca Regală, cât și soiuri internaționale, cum ar fi Sauvignon Blanc, Aligoté, Cabernet Sauvignon și Traminer. Crama produce vinuri în game diverse, precum Colecția Nativ, HERB, Trup și Suflet, și Diamond, adaptate gusturilor tradiționale și moderne.

Crama cuprinde patru zone principale: o zonă de producție - fermentare, care are o capacitate de 1 mil. litri; o zonă de condiționare și stocare, a cărei capacitate este de 5 mil. litri; o zonă pentru îmbuteliere, ce permite îmbutelierea a 1200 sticle/ oră; o zonă pentru maturarea vinurilor, în sticle și barrique-uri.

Domeniile Averești sunt deschise pentru vizitatori, oferind degustări și tururi ghidate în pivnițele sale istorice, care includ galerii subterane cu arcade și hrube. Se poate vizita și conacul Negruzzi, o emblemă a cramei, înconjurat de un parc dendrologic cu specii rare de arbori.

Date de contact

Telefon: 0235 484 830

Pagina web: <https://domeniile-averesti.ro/>

Fotografie și autor





(Sursa: <https://www.facebook.com/DomeniileAveresti/photos>)

Obiectiv 24

Denumirea Obiectivului

La Livadă

Amplasarea din punct de vedere geografic

DN24, nr. 743, Muntenii de Jos, jud. Vaslui

Posibilități de acces

Restaurantul La Livadă este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului, dispunând de locuri de parcare. De asemenea, locația este accesibilă cu ajutorul autobuzelor (<https://www.autogari.ro/>) și al trenurilor (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>), aflându-se la o distanță de aproximativ 2,5 km de Gara Vaslui și de principala autogară din oraș. În interiorul municipiului, se poate utiliza, de asemenea, rețeaua de transport public (<https://www.transurb.ro/images/statii/index.html>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul La Livadă este deschis de luni până duminică, în intervalul orar 08:00-21:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea meselor servite.

Descrierea obiectivului

Complexul „La Livadă”, situat la mai puțin de 4 km de centrul municipiului Vaslui, pune la dispoziția vizitatorilor servicii de cazare, restaurant și organizare de evenimente. Clasificat la 3 stele, motelul dispune de 20 de camere, 3 saloane de evenimente și un restaurant.

Amenajat în stil modern și elegant, cu accente boeme, restaurantul oferă un meniu a la carte, cu o selecție atent curatoriată de preparate tradiționale, dar și cu specific internațional. Printre bunătățile tradiționale de care se pot bucura oaspeții care ajung La Livadă se numără:

- ciorbe și borșuri: borș țărănesc de vacuță, borș țărănesc de porc, borș țărănesc de pasăre cu tăitei de casă, borș țărănesc de perișoare, borș de fasole cu afumătură, borș de fasole, borș de legume, ciorbă de burtă, ciorbă rădăuțeană;
- gustări reci: mușchi file, telemea, cașcaval, șunculiță țărănească, pastramă de pui;
- preparate din pește: crap prăjit/ la grătar cu mămăligă și mujdei, saramură de crap/ de păstrăv cu mămăligă, păstrăv prăjit/ la grătar cu mămăligă și mujdei;



- preparate din carne de porc/ amestec: ciolan afumat prăjit cu cartofi copti și salată de ardei copti, tochitură moldovenească, mușchiuleț de porc cu sos de ceapă pe mămăligă coaptă, ceafă de porc/ cotlet la grătar, sărmăluțe în foi de varză cu bacon și mămăliguță;
- preparate din carne de oaie: pastramă de berbecuț la grătar cu mămăligă și mujdei, tochitură de berbecuț cu mămăligă, berbecuț la ceaun cu sos de ceapă;
- preparate din carne de pui: saramură de pui, tochitură de pui, piept de pui/ pulpă de pui la grătar;
- deserturi: clătite cu dulceață, papanashi cu dulceață și smântână.

Date de contact

Telefon: 0335.800.700

Pagina web: <https://lalivada.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/LaLivada/photos_by?locale=ro_RO)

Obiectiv 25

Denumirea Obiectivului

Crama Domnească

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. Ștefan cel Mare, bl. 89, Vaslui, jud. Vaslui

Posibilități de acces

Restaurantul Crama Domnească din Vaslui este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului, al autobuzelor (<https://www.autogari.ro/>) și al trenurilor (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>). În interiorul municipiului, se poate utiliza, de asemenea, rețeaua de transport public (<https://www.transurb.ro/images/statii/index.html>).

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Crama Domnească este deschis de luni până vineri între orele 09:00-21:00, sâmbăta între orele 09:00-22:00 și duminica între orele 10:00-22:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

Amplasată în inima Vasluiului, Crama Domnească se remarcă prin ambianța rustică, dată de inserțiile din lemn, ștergarele tradiționale și vesela de lut. Restaurantul dispune și de o terasă



exterioară, cu o capacitate de aproximativ 20 de persoane și organizează, de asemenea, diverse evenimente private.

Meniul restaurantului include o varietate de preparate tradiționale, pornind de la ciorbe și până la fripturi și deserturi:

- ciorbe și borșuri: ciorbă cu afumătură, borș de fasole cu afumătură, borș de perișoare, borș de pui cu tăiței de casă, borș de vâcuță, ciorbă rădăuțeană, ciorbă de burtă, ciorbă de fasole, ciorbă de legume, ciorbă de porc;
- preparate din carne de porc: mici cu turtă și muștar, ceafă de porc la grătar, cotlet de porc, mușchi de porc la grătar, coaste de porc cu cartofi țărănești și murături asortate, ciolan afumat cu fasole, creier de porc pane;
- preparate din carne de pui: ficăței la tigaie, ficăței pe sare la grătar, pui la ceaun, pulpe de pui la grătar, pui cu smântână și mămăliguță, pui cu smântână, ciuperci și mămăligă, saramură din piept/ pulpă de pui și mămăliguță;
- preparate din pește: macrou cu mămăligă și mujdei, crap prăjit cu mămăliguță, păstrăv la grătar cu cartofi natur, păstrăv prăjit cu mămăliguță și mujdei, saramură de macrou/ păstrăv/ crap/ file de șalău cu mămăliguță;
- preparate din carne de vită/ oaie: obrăjori de vită cu piure de cartofi și sos de hribi, pastramă de berbecuț cu brânză de oi și mămăliguță, cotlet de berbecuț la grătar;
- salate și murături: murături asortate, salată de ardei copti, salată de castraveți murați, salată de gogoșari, salată de sfeclă roșie;
- deserturi: clătite cu dulceață, colțunași cu miere, papanasi cu dulceață și smântână.

Date de contact

Telefon: 0748.860.243

Pagina web: <http://www.cramadomneascavaslui.ro/re.do?cmd=mainPage>

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/CramaDomneascaVaslui/photos_by?locale=ro_RO)

F. Județul Bacău

Obiectiv 26

Denumirea Obiectivului

Restaurant Miorița

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. Mioriței nr. 3, Bacău, jud. Bacău



Posibilități de acces

Restaurant Miorița este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului, dar și al autobuzelor (<https://www.autogari.ro/>) și al trenurilor (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>), aflându-se la o distanță de 2.2 km de Gara Bacău și de aproximativ 750 m față de principala autogară din oraș.

Programul și taxa de vizitare

Restaurant Miorița este deschis de luni până duminică, în intervalul orar 08:00-23:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

Deschis în 1977, Restaurantul Miorița este una dintre locațiile gastronomice simbol ale Bacăului. Locația dispune de două săli de restaurant cu o capacitate de 70, respectiv 180 de locuri în care, pe lângă serviciile de restaurant a la carte, se organizează evenimente private și corporate.

Meniul restaurantului plasează în centru preparatele tradiționale românești, pregătite după rețete consacrate, dar și cu note moderne:

- ciorbe: ciorbă de burtă, ciorbă rădăuțeană, ciorbă de vacuță, ciorbă de cocoș, ciorbă de perișoare, ciorbă de fasole cu/ fără afumătură, ciorbă țărănească de legume;
- preparate din carne de pasăre: cuib de pasăre cu piept de pui, ficăței, brânză topită și roșii, ciulama de pui cu ciuperci și smântână/ cu ardei și ceapă, ficăței de pui în sos de vin, ficăței prăjiți, pui boieresc, rulou de pui românesc, mâncare țărănească cu pulpă de pui, curcan cu smântână, curcan haiducesc; tocăniță de ardei copti cu carne de pui;
- tochituri: tochitură băcăuană, tochitură moldovenească, tochitură de pui Miorița, tochitură ciobănească;
- platouri tradiționale cu carne afumată/ pe grătar, brânzeturi, legume, murături;
- specialități proprii: tigaie picantă, Zestrea Haiducului (pulpe pui, ceafă, bacon, ceapă, mămăligă, telemea, ciuperci proaspete, usturoi, vin alb), bulz Stâna Regelui, Colierul Domniței (pastramă de oaie, ciuperci grill, parmezan, cartofi pai, cotlet de porc, condimente);
- preparate din carne de porc: cotlet/ ceafă la grill, escalop Valea Dornelor, cotlet cu ciuperci și smântână, cârnați proaspeți la grill, Comoara Apusenilor (ceafă, piept de pui, cârnați, ficat de pui, ou fiert, brânză de burduf, mămăligă), mici, sărmăluțe cu mămăligă și smântână, fasole cu ciolan afumat/ cu cârnați/ cu costiță;
- preparate din pește: saramură de crap, file de șalău prăjit/ pane, crap românesc prăjit;
- aperitive reci/ calde: omletă țărănească, creier de porc pane, pastramă de oaie, cârnați de oaie, brânză cu smântână și mămăligă, bulz românesc;
- deserturi: tartă cu mere, clătite cu dulceață/ cu brânză la cuptor, papanași cu dulceață și smântână/ cu miere și alune, tartă cu vișine.

Date de contact

Telefon: 0758.056.856

Pagina web: <https://mioritarestaurant.ro/>

Fotografie și autor





(Sursa: <https://www.facebook.com/restaurantmioritabacau/photos?locale=ro> RO)

Obiectiv 27

Denumirea Obiectivului

Podu' cu Lanțuri

Amplasarea din punct de vedere geografic

Calea Moldovei nr. 4, Bacău, jud. Bacău

Posibilități de acces

Restaurantul Podu' cu Lanțuri este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului (dispunând de parcare proprie), dar și al autobuzelor (<https://www.autogari.ro/>) și al trenurilor (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>), aflându-se la o distanță de 3.4 km de Gara Bacău și de aproximativ 2 km față de principala autogară din oraș.

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Podu' cu Lanțuri este deschis de duminică până joi în intervalul orar 09:00-23:00, iar vinerea și sâmbăta funcționează în intervalul orar 09:00-23:30. Restaurantul nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

Acest complex cu tematică medievală cuprinde 3 structuri de cazare (hotel de 4 stele și două pensiuni de 3 margarete), fabrica de bere proprie, grădina de vară, pub dispus pe 2 niveluri, terasă exterioară, sală de conferințe, salon de evenimente, cramă și restaurant. Hotelul dispune de 32 de camere duble, triple, twin și family, fiind amenajate în stil medieval, în timp ce fabrica de bere produce 3 sortimente de bere artizanală nepasteurizată. În grădina de vară, oaspeții pot găsi un lac populat cu păstrăvi, o zonă de grătar, cuptor pentru plăcinte, afumătoare, grătar pentru cărnuri și roată de moară care acționează proțapul cu berbecuți.

Restaurantul amenajat în stil gotic este împărțit în două săli și are o capacitate maximă de 100 de persoane. Meniul a la carte își așteaptă oaspeții cu o varietate de bucate specifice bucătăriei tradiționale românești, precum:

- ciorbe: ciorbă de vâcuță, ciorbă rădăuțeană, ciorbă de burtă, ciorbă de fasole cu afumătură, ciorbă de legume;



- preparate din carne de porc: tochtură moldovenească, tigaia brigadierului (mușchiuleț de porc, hribi, smântână, ardei gras, ceapă, pătrunjel), ciolan afumat cu cartofi fripiți și hrean, cârnați afumați, mici, ceafă de porc la grătar;
- preparate din carne de vită: mușchi de vită cu sos de piper, coaste de vițel de lapte, mușchi de vită cu sos de hribi;
- preparate din carne de pui: piept de pui/ pulpă de pui la grătar;
- preparate din pește: păstrăv haiducesc cu mămăliguță și sos de usturoi, păstrăv la plită cu mămăliguță și mujdei;
- deserturi: clătite cu dulceață, papanasi regești cu smântână și dulceață.

Date de contact

Telefon: 0372.400.700

Pagina web: <https://www.poduculanturi.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: <https://www.facebook.com/PoduCuLanturi/photos> by)

Obiectiv 28

Denumirea Obiectivului

Complex Turistic Casa Creangă

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. Alexandru Vlahuță nr. 12, Târgu Ocna, jud. Bacău

Posibilități de acces

Complexul Turistic Casa Creangă este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului (dispunând de parcare proprie), dar și al autobuzelor (<https://www.autogari.ro/>) și al trenurilor (<https://mersultrenurilor.infofer.ro/ro-RO/Itineraries>), aflându-se la o distanță de aproximativ 1,7 km de Gara Târgu Ocna și de principala autogară din oraș.

Programul și taxa de vizitare

Restaurantul Complexului Turistic Casa Creangă este deschis atât pentru persoanele cazate în complex, cât și pentru persoanele care vor doar să servească masa în această locație. Restaurantul funcționează de luni până duminică, în intervalul orar 12:00-22:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea meselor servite.

Descrierea obiectivului

Situat la aproximativ 2,5 km de Salina Târgu Ocna, departe de agitația urbană și înconjurat de pădure, Complexul Turistic Casa Creangă oferă servicii de cazare, spa și restaurant pentru



oaspeții aflați în căutare de relaxare și delicii gastronomice. Structura de cazare este clasificată la 3 margarete și cuprinde 9 corpuri: 3 corpuri de pensiune, 5 vile și o suită de căsuțe de tip chalet. Pe lângă acestea, complexul dispune de piscină exterioară, o zonă de spa, locuri de joacă, teren de sport, bowling bar, sală de conferințe, lac populat cu lebede și o mini-fermă.

Restaurantul complexului este amenajat în stil modern, elementul predominant fiind lemnul. În interior, restaurantul are o capacitate de 70 de locuri, însă dispune și de o terasă exterioară de 60 de locuri. Fuziunea dintre tradițional și modern nu se reflectă doar la nivel de amenajare, ci și în meniul a la carte, ce cuprinde specialități consacrate ale zonei, alături de delicatese din bucătăria internațională.

Gurmanzii pasionați de bucătăria tradițională, pot servi:

- ciorbe și borșuri: borș de pasăre cu zdrențe, ciorbă de burtă, ciorbă rădăuțeană, ciorbă de văcuță, ciorbă de fasole boabe cu/ fără costiță, ciorbă de legume;
- platouri tradiționale cu afumături, mezeluri, brânzeturi și legume;
- preparate din carne de pui: ficăței de pui la tigaie cu mămăliguță și mujdei de usturoi, cocoșel auriu la cuptor cu cartofi noi tăvăliți și salată de sfeclă roșie și hrean, cocoșel auriu înăbușit la ceaun cu mămăliguță și mujdei de usturoi cu smântână;
- preparate la grătar, din carne de porc și de pui;
- preparate din carne de oaie: cotlete de miel la grătar, pastramă de oaie la grătar;
- preparate din pește: crap/ păstrăv la cuptor în saramură cu mămăliguță;
- preparate din carne de porc: tochitură moldovenească;
- deserturi: clătite cu brânză și smântână gratinate la cuptor, clătite cu miere și nucă la cuptor, papanasi cu dulceață și smântână.

Date de contact

Telefon: 0758.031.488

Pagina web: <https://creangaresortspa.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/profile.php?id=100064621302387&sk=photos_by)



Obiectiv 29

Denumirea Obiectivului
Ferma Stâna Dacilor
Amplasarea din punct de vedere geografic
Str. Nicolae Bălcescu, Slănic Moldova, jud. Bacău
Posibilități de acces
Restaurantul Stâna Dacilor este accesibil prin intermediul autoturismului/ autocarului, dispunând de parcare proprie. La locație se poate ajunge și cu transportul în comun, via Târgu Ocna (https://primariaslanicmoldova.ro/cai-de-acces/).
Programul și taxa de vizitare
Restaurantul Stâna Dacilor este deschis de luni până vineri, în intervalul orar 08:00-22:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea meselor servite.
Descrierea obiectivului
Situată între Munții Bolovanu, la 4 km de stațiunea Slănic-Moldova, Ferma Stâna Dacilor oferă servicii de cazare, restaurant și agrement vizitatorilor care îi calcă pragul. Locația dispune de 5 cabane, clasificate la 2 margarete, ce au de la două până la nouă camere. Pe lângă aceștia, turiștii au posibilitatea de a se caza și într-unul dintre „corturile dacice”, amenajate în stil rustic. Printre facilitățile disponibile se numără o zonă de grătar, foișor și terasă, loc de joacă pentru copii, ciubăr, livadă și crămă. În același timp, Ferma Stâna Dacilor pune la dispoziția oaspeților o varietate de activități de agrement, precum echitație, plimbări cu trăsura, tir cu arcul, pescuit sportiv, tiroliană, pârtie de colace și posibilitatea de a închiria ATV-uri pentru trasee de off-road. Restaurantul Stâna Dacilor, ce pare rupt din basmele populare românești, servește exclusiv preparate tradiționale, toate acestea fiind pregătite cu ingrediente din producția proprie. Meniul a la carte este variat și cuprinde de la ciorbe și fripturi vânătoarești, până la deserturi specifice: • ciorbe și borșuri: ciorbă de cocoș, ciorbă de purcel, borș de fasole cu afumătură, ciorbă de vițel, ciorbă rădăuțeană; • preparate din carne de porc: ceafă Decebal cu cartofi copti și dulceață de ardei iuți, coaste de porc marinate cu cartofi la ceaun și dulceață de ardei iuți, cotlet Burebista la cuptor cu murături, pomana porcului, tochitura dacilor, ciolan de porc cu hrean și mămliguță, carne la garniță cu geandra, bulz ciobănesc, tigaie picantă de purcel, proțap din purcel, purceluș la groapă, jambon de purcel făcut în jar; • preparate din carne de pasăre: pui la disc cu mămliguță și mujdei de usturoi, rață cu varză călită la ceaun, tigaie picantă de găină, cocoșel de munte la cuptor, găscă întreagă la cuptor, găini coapte în groapă; • preparate vânătoarești: cârnați de mistreț picanți, mănărică de mistreț cu mămliguță, iepure la cuptor cu garnitură de cartofi gratinați și ciuperci; • preparate din carne de oaie: cârnați de oaie la grătar, pastramă de oaie cu mămliguță și mujdei, pulpă de miel la cuptor cu garnitură de cartofi la tuci, proțap din berbecuț, miel întreg copt în groapă; • deserturi: papanasi cu dulceață de casă, clătite cu dulceață de casă, plăcinte cu brânză la tigaie, alivancă, găluște cu prune și dulceață de casă.



Pe lângă bucatele tradiționale, restaurantul oferă și o selecție de băuturi alcoolice și non-alcoolice specifice regiunii: afinată, vișinată, schinduc, palincă și sirop din muguri de brad.

Date de contact

Telefon: 0744.219.866

Pagina web: <https://www.fermasthanadacilor.ro/>

Fotografie și autor



(Sursa: https://www.facebook.com/ferma.sd.slm/photos_by?locale=ro_RO)

Obiectiv 30

Denumirea Obiectivului

Crama Domnească

Amplasarea din punct de vedere geografic

Str. Vasile Alecsandri nr. 12, Slănic Moldova, jud. Bacău

Posibilități de acces

Restaurantul Crama Domnească este accesibil prin intermediul autoturismului/ atocarului. La locație se poate ajunge și cu transportul în comun, via Târgu Ocna (<https://primariaslanicmoldova.ro/cai-de-acces/>).

Programul și taxa de vizitare

Crama Domnească este deschisă de luni până duminică, în intervalul orar 09:30-23:00 și nu percepe taxă de vizitare, fiind necesară achitarea contravalorii meselor servite.

Descrierea obiectivului

Crama Domnească, ultimul punct de pe Ruta Gastronomică a Regiunii Nord-Est, este deja un simbol al stațiunii Slănic Moldova, fiind construită acum aproape un veac. Locația este organizată pe două niveluri, ambele fiind decorate în stil tradițional, cu detalii autentice ce reflectă atmosfera rustică – mese și bănci din lemn acoperite cu țesături folclorice, pereți împodobiți cu carpete, cusături populare, străchini și ulcele de lut.



Meniul a la carte se axează pe bucate cu specific tradițional, în special fripturi, deși include și câteva preparate din bucătăria internațională. La Crama Domnească, oaspeții pot degusta:

- ciorbe: ciorbă de afumătură acrită cu zeamă de varză în pâine de casă și ardei iute, ciorbă rădăuțeană, ciorbă de burtă, ciorbă de vacuță, ciorbă de fasole cu afumătură în pâine de casă și ceapă roșie;
- preparate din carne de porc: rasol de porc afumat cu hrean și mămăliguță, ciolan afumat pe varză călită acră și ardei iute, ciolan de porc cu fasole și murături, sărmăluțe moldovenești în foi de varză și viță cu mămăliguță, afumătură, smântână și ardei iute, tochitura cramei, tochitură moldovenească, mici, carne jăruită de porc (cotlet cu os, cârnați afumați, șuncuță de casă și cartofi prăjiți cu telemea rasă), ceafă friptă la jar, bulz;
- preparate din carne de pasăre: jumătăți de pui la tuci cu mămăligă și mujdei, saramură de pui cu mămăliguță, pulpă de pui rostită și cartofi la cuptor cu afumătură, cocoșel de pădure întreg la cuptor cu dulceață de ardei iuți și cartofi aurii, tocăniță țărănească de curcan cu mămăliguță, ficăței de curcan înăbușiți la tigaie cu mămăliguță;
- preparate din pește: saramură de păstrăv cu mămăliguță, păstrăv la cuptor cu legume înăbușite, saramură de crap cu mămăliguță, păstrăv prăjit în crustă de mălai cu mămăligă și mujdei, crap prăjit cu mămăliguță și usturoi;
- aperitive/ gustări reci și calde: zacuscă de hribi/ ghebe/ vinete, șorici, urechi de porc, jumări de porc, brânză de burduf, telemea, tocană de ghebe/ hribi cu mămăliguță;
- platouri tradiționale (calde sau reci) cu afumături, preparate la grătar, brânzeturi, legume și salate;
- deserturi: alivancă moldovenească cu smântână și dulceață de casă, clătite Ana Lugojana (clătite cu brânză și stafide în sos de vanilie cu beză la cuptor), papanași cu dulceață și smântână, clătite cu dulceață de casă, plăcinte de casă cu mere, nuci și stafide, plăcinte moldovenești cu brânză și stafide – poale-n brâu.

Date de contact

Telefon: 0752.109.404

Pagina web: https://www.facebook.com/profile.php?id=100070723921633&locale=ro_RO

Fotografie și autor



(Sursa:

https://www.facebook.com/profile.php?id=100070723921633&sk=photos_by&locale=ro_RO)



4. LUNGIMEA TOTALĂ A RUTEI

Lungimea totală a rutei, de la primul până la ultimul obiectiv, respectiv de la Moșia Cai de Vis din Ionășeni și până la Crama Domnească din Slănic Moldova, depinde de mijlocul de transport utilizat. Respectând ordinea de parcurgere a obiectivelor propusă în această rută și având drept mijloc de transport autoturismul, lungimea rutei este de aproximativ 970 km.

5. DURATA

Data fiind complexitatea rutei și numărul ridicat de obiective incluse, luând ca reper o durată de aproximativ 1h - 1h30 petrecută per obiectiv, apreciem că durata totală în care se poate parcurge Ruta Gastronomică Descoperă Nord-Est este de 11 zile.

Informațiile detaliate legate de distanța dintre obiective și durata de parcurgere a acestor distanțe se găsesc în Anexa 1. Centralizator distanțe, atașată prezentei fișe tehnice.

6. BENEFICIARII (GRUPURILE-ȚINTĂ)

Ruta se adresează turiștilor (din țară și din străinătate) interesați să descopere gastronomia Regiunii Nord-Est, din perspectiva conexiunii dintre cultură și alimentație. În același timp, ruta este orientată și către locuitorii din Regiunea de Nord-Est a României care doresc să descopere sau să redescopere patrimoniul gastronomic local și modul în care alimentația influențează specificul cultural.

7. MUZEE, MĂNĂSTIRI, ATELIERE, SERVICII DE AGREMENT ETC.

A. Județul Botoșani

Județul Botoșani este o destinație turistică ce are multe de oferit. Printre principalele atracții pe care vizitatorii le pot descoperi se numără:

- **Memorialul Ipotești – Centrul Național de Studii „Mihai Eminescu”**: Casa în care s-a născut marele poet național Mihai Eminescu se află în satul Ipotești, la aproximativ 10 km de centrul orașului Botoșani. Această casă-muzeu păstrează obiecte și documente din copilăria poetului, oferind vizitatorilor o incursiune în atmosfera și viața rurală din acea perioadă. Expoziția muzeului include obiecte personale, manuscrise și fotografii care evocă legătura poetului cu locurile natale și influența lor asupra creației sale. Casa face parte din complexul muzeal dedicat memoriei lui Eminescu, ce mai cuprinde o biserică ridicată pe locul celei vechi a familiei Eminovici și o bibliotecă de cercetare. Memorialul Ipotești poate fi vizitat de marți până duminică, în intervalele orare 09:00-17:00 (în perioada 16 mai – 16 septembrie) și 08:00-16:00 (în perioada 17 septembrie – 15 mai). Taxa de vizitare este în valoare de 11 RON pentru adulți și grupuri de adulți, și de 6 lei pentru copii și grupuri de copii, elevi, studenți, pensionari și persoane cu dizabilități.

- **Centrul municipiului Botoșani – ansamblul urban „Piața 1 Decembrie 1918”**: Cuprins între străzile 1 Decembrie 1918, Piața 1 Decembrie 1918 și Strada Săvenilor, acest ansamblu urban cuprinde în jur de 60 de clădiri ce datează de la finalul secolului al XIX-lea și începutul secolului XX. Marele incendiu din anul 1887 a mistuit în doar câteva ore o mare parte a centrului, clădirile fiind reconstruite după modelul occidental într-o perioadă de aproximativ 10 ani. Construite pe structura complexă a unor beciuri boltite, cele mai multe case au fost structurate cu parter – ocupat de dughene – și etaj – conceput ca spațiu de locuit pentru negustorii care dețineau. Fațadele îmbină formele arhitecturale de tip apusean cu modele



arhitecturale întâlnite în Austria sau Germania. Ansamblul urban „Piața 1 Decembrie” oferă, pe lângă atmosfera specifică târgurilor medievale, adevărate puncte de reper culturale, precum locuința căminarului Gheorghe Eminovici – locul nașterii și copilăriei poetului Mihai Eminescu, Biserica „Uspenia” – ctitorită în 1552 de către Elena Rareș, soția domnitorului Petru Rareș, dar și celebrele cuptoare de ardere a ceramicii ce datează din secolul al XV-lea. Centrul istoric al municipiului Botoșani a fost restaurat parțial în 2011, fiind refăcute 18 clădiri aflate în proprietatea municipalității și este unul dintre cele 20 de ansambluri urbane din România declarate monument de arhitectură interbelică.

- **Mănăstirea Vorona:** Situată în satul cu același nume, la aproximativ 20 km de municipiul Botoșani, Mănăstirea Vorona este un ansamblu monahal cu o bogată istorie, fondat în secolul al XVIII-lea. Arhitectura bisericilor sale este specifică stilului moldovenesc, cu influențe bizantine. Mănăstirea a fost un important centru religios, cultural și educațional în regiune, adăpostind numeroși tineri refugiați din Muntenia, în perioada Primului Război Mondial. Biserica principală, cu hramul "Adormirea Maicii Domnului", este cunoscută pentru frumusețea frescelor și icoanelor sale. Liniștea și frumusețea naturală a zonei atrag numeroși pelerini și turiști în căutare de reculegere și spiritualitate. Mănăstirea păstrează o colecție impresionantă de obiecte de cult și cărți vechi, fiind un adevărat bastion al credinței ortodoxe românești. Pentru pelerinii care doresc să poposească aici, Mănăstirea Vorona pune la dispoziție o serie de camere, putând caza grupuri de până la 40 de persoane. Deși nu există tarife de cazare prestabilite, se recomandă o sumă minimă de 100 lei/ cameră, pentru grupurile mici, sau 10 lei/ persoană, pentru grupurile mai mari.

- **Pădurea Tudora:** La 14 km de Mănăstirea Vorona și 32 km de Botoșani, la o altitudine de 550 m, se află Pădurea Tudora, o rezervație forestieră cu o suprafață de 117,6 ha, ce cuprinde foioase, vegetație de stepă și pajiști. Aici se găsește tisa sau „Taxus baccata”, un arbore cu lemn de esență tare, specific taigalei siberiene, declarat monument al naturii pe întreg teritoriul țării. Rezervația oferă un habitat diversificat pentru numeroase specii de plante și animale, precum carpenul, stejarul, brândușa de munte, cerbul, căprioara și pisica sălbatică, printre altele. Pădurea Tudora este un loc preferat pentru drumeții și activități recreative în natură, atrăgând vizitatori prin frumusețea peisajelor sălbatice și liniștea oferită. Această arie naturală este parte dintr-un efort de conservare ecologică, fiind importantă pentru echilibrul biodiversității locale.

- **Casa Memorială Ștefan Luchian:** Situată în satul Ștefănești (Str. Ștefan Luchian 92), județul Botoșani, Casa Memorială Ștefan Luchian este locul în care s-a născut și a copilărit celebrul pictor, dar și singurul muzeu din România dedicat acestuia. Expoziția muzeului cuprinde obiecte personale, lucrări și documente legate de viața și activitatea artistului, oferind o privire în intimitatea vieții sale. Sunt expuse piese de artă plastică și de sculptură din colecțiile Muzeului Județean Botoșani, alături de bunuri ce au aparținut familiei pictorului și care au fost donate de către Fundația „Ștefan Luchian”. Pe lângă cele două încăperi expoziționale, muzeul cuprinde și câteva săli în care se organizează simpozioane și ateliere de creație destinate tinerilor și nu numai. Casa Memorială Ștefan Luchian este deschisă publicului de marți până sâmbătă, în intervalul orar 09:00-17:00, dar și duminică, între orele 09:00-15:00.

- **Cornișa Aqua Parc Botoșani:** Parcul Regional de Agreement Turistic și Sportiv Cornișa se întinde pe o suprafață de 48 de hectare, la ieșirea vestică a municipiului Botoșani către



Suceava, fiind cel mai mare parc de agrement din zona Moldovei. Pe lângă parcul acvatic, complexul pune la dispoziția vizitatorilor un heleșteu, un râu artificial pentru rafting, un amfiteatru în aer liber – în care se organizează diverse concerte, festivaluri și activități, terenuri de sport, patinoar, bazin contracurent, sală de fitness și pereți pentru escaladă – atât pentru copii, cât și pentru adulți. Este amenajată și o zonă de food court, în care vizitatorii pot servi semipreparate (sandvișuri și patiserie) și băuturi. Pentru iubitorii de înot, parcul dispune de o piscină exterioară de dimensiuni olimpice, trei trambuline pentru sărituri (1m, 3m și 5m), patru tobogane, un bazin pentru copii și o zonă de plajă cu o capacitate de 1400 locuri. În același timp, piscina acoperită este dotată cu un bazin de 420mp, cu o adâncime de 1,35m, un bazin pentru copii, două tobogane, un bazin de înot contracurent, două bazine de hidromasaj și 468 de vestiare. Zona de spa pune la dispoziția vizitatorilor un bazin de hidroterapie, saună finlandeză, hammam, biosaună, grotă cu zăpadă, saună cu sare, camere de masaj, solar și dușuri emoționale. Parcul Regional de Agrement Turistic și Sportiv Cosnișa este deschis de luni până duminică, în intervalul orar 09:00-21:00, accesul făcându-se contracost, în funcție de activitățile vizate.

B. Județul Suceava

Județul Suceava este o destinație aflată în topul preferințelor turiștilor români și străini, mândrindu-se cu un patrimoniu cultural, istoric și natural impresionant. De la mănăstirile pictate, incluse în patrimoniul UNESCO, și până la stațiunile de schi moderne, zona oferă o varietate de atracții și obiective turistice, precum:

- **Cetatea de Scaun a Sucevei:** Reședință a domnitorilor Moldovei pentru aproape două secole, cetatea era parte a sistemului de fortificații construit în Moldova la finele secolului al XIV-lea, ca reacție la pericolul otoman. Construită de Petru al II-lea, Cetatea de Scaun a Sucevei a fost fortificată de Ștefan cel Mare și distrusă în 1675 de Dumitrașcu Cantacuzino. Ansamblul arhitectonic format din castel și ziduri de apărare a trecut printr-un amplu proces de consolidare în perioada 2011-2015, un an mai târziu fiind deschisă prima expoziție permanentă. Vizitatorii se pot familiariza cu diverse arme medievale, blazoane domnești și piese din Tezaurul Medieval al Moldovei. De asemenea, pot descoperi cum trăiau strămoșii noștri și cum erau văzuți prin ochii altora, cu ajutorul cărții interactive „Străinii despre noi” și a proiecției video „Cronica Cetății Sucevei”. Cetatea de Scaun a Sucevei este parte integrantă a Muzeului Național al Bucovinei, programul de vizitare fiind diferențiat în funcție de perioada anului (<https://muzeulbucovinei.ro/obiective-culturale/cetatea-de-scaun-a-sucevei/>). Tariful de vizitare este de 20 lei/ persoană pentru adulți, 5 lei/ persoană pentru elevi și studenți și 10 lei/ persoană pentru pensionari.

- **Mănăstirea Voroneț, Biserica „Sf. Gheorghe”:** Situată la 4 km de centrul orașului Gura Humorului și la 36 km de municipiul Suceava, Biserica „Sf. Gheorghe” a Mănăstirii Voroneț a fost inclusă în 1993 în patrimoniul UNESCO, alături de alte 7 biserici, sub umbrela „Bisericele pictate din nordul Moldovei”. Ctitorie a Voievodului Ștefan cel Mare și Sfânt, biserica a fost ridicată în mai puțin de 4 luni, în anul 1488. Elementul definitoriu al acestui obiectiv este dat de pictura exterioară, realizată pe un fond de un albastru intens – celebrul albastru de Voroneț. Judecata de Apoi, Cinul (ierarhia cerească și pământească) și Arborele lui Iesei (sau Arborele genealogic al lui Iisus Hristos) sunt doar câteva dintre scenele incluse în fresca exterioară. Tot aici, se află mormântul Sf. Cuvios Daniil Sihastrul, a cărui personalitate este îndeosebi legată de Voievodul Ștefan cel Mare. Mănăstirea Voroneț și-a reluat activitatea monahală, cu obște



de călugărițe, în 1991, după mai bine de două secole în care a servit doar ca biserică parohială. Turiștii care doresc să se bucure de liniștea și profunzimea spirituală a mănăstirii o pot vizita de luni până duminică, în intervalul orar 08:30-20:00 (în perioada mai – septembrie) sau 09:00-17:00 (în perioada octombrie – aprilie). Taxa de vizitare este de 5 lei pentru adulți și de 2 lei pentru copii, elevi și studenți (<https://www.manastireavoronet.ro/program-si-tarife-vizitare/>).

- **Muzeul Satului Bucovinean:** La mai puțin de 100 m de Cetatea de Scaun a Sucevei se află Muzeul Satului Bucovinean, ce oferă o privire cuprinzătoare asupra organizării complexe a satului tradițional din Bucovina, prezentând arhitectura gospodăriilor și construcțiilor comunitare, precum și instalațiile tehnice care ilustrează diversele ocupații și meșteșuguri ale regiunii. Casele și anexele gospodărești sunt amplasate de-a lungul ulițelor, cu biserica, crâșma și școala în centrul vieții comunitare. Pe valea pârâului din muzeu sunt expuse instalațiile hidraulice tradiționale, cum ar fi moara și pîia de sumane, care reflectă activitățile economice ale satului. Atelierele meșteșugărești sunt dotate cu unelte specifice și oferă demonstrații ale tehnicilor tradiționale, fiind utilizate ca spații de învățare pentru copii și turiști. Interiorul caselor este amenajat cu piese de mobilier, textile și cuptoare tradiționale, recreând atmosfera autentică a vieții de altădată. Prin expunerea în mediul natural, autenticitatea și valoarea educațională a exponatelor sunt puse în prim-plan, oferind vizitatorilor o experiență profundă de înțelegere și apreciere a tradițiilor bucovinene. Parte din Muzeul Național al Bucovinei, Muzeul Satului Bucovinean are un program de funcționare ce diferă în funcție de sezon (<https://muzeulbucovinei.ro/obiective-culturale/muzeul-satului-bucovinean/>), iar tariful de vizitare al expoziției permanente este de 16 lei pentru adulți, 4 lei pentru elevi/ studenți și 8 lei pentru pensionari.

- **Parcul de Agrement Ariniș:** Situat în Gura Humorului, Parcul de Agrement Ariniș oferă posibilități de petrecere a timpului liber atât pentru iubitorii de natură, cât și pentru cei care își doresc să se relaxeze sau să facă mișcare. Parte a unui parc dendrologic ce se întinde pe 30 de hectare, complexul dispune de numeroase facilități. Turiștii se pot bucura de piscina interioară de dimensiuni olimpice, dar și de cele două piscine exterioare (pentru adulți și copii) deschise în sezonul cald. Locația oferă, de asemenea, trei terenuri de tenis, un teren de handbal, un teren de volei și unul de baschet. În același timp, sunt disponibile spre închiriere biciclete. Pentru experiențe inedite, vizitatorii pot opta pentru zborul cu parapanta sau tir cu arcul în zonele special amenajate sau chiar offroad și motocros pe diverse trasee, în funcție de gradul de dificultate. În interiorul complexului, sunt amenajate și câteva restaurante și standuri alimentare, unde se pot degusta preparate din bucătăria locală și internațională. Accesul în Parcul de Agrement Ariniș este gratuit, însă se percep diverse taxe, în funcție de activitățile pentru care se optează (<https://www.facebook.com/complexarinis/>).

- **Salina Cacica:** Situată în localitatea omonimă din partea central-estică a județului Suceava, la poalele estice ale Obcinei Mari, Salina Cacica este un obiectiv turistic de mare interes datorită vechimii și caracteristicilor sale. Mina de sare a fost deschisă spre vizitare încă din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, pe un traseu ce s-a păstrat până astăzi. Salina impresionează prin simplitatea sa și spațiile generoase, organizate pe mai multe niveluri, special amenajate pentru vizitare. Aerul sărat, bogat în aerosoli cu efecte terapeutice, și temperatura constantă de aproximativ 14°C fac din acest loc o destinație ideală pentru relaxare și agrement pe tot parcursul anului. Vizitatorii pot explora galeriile săpate manual în masivul de sare, ajungând la o adâncime de 42 de metri, unde se află Grota Piticilor și Sala



de Bal, ambele sculptate fără ajutorul utilajelor. Înainte de Sala de Bal, vizitatorii sunt întâmpinați de Lacul Sărat, un lac adânc de peste 2 metri, unic în România. Salina este echipată cu facilități moderne, incluzând o sală de sport, o sală cu ecou impresionant (8 reveniri) și un muzeu al minei. De asemenea, există un ștrand cu apă sărată și facilități pentru vizitatori, precum magazine și baruri. Salina este deschisă publicului zilnic, în intervalul orar 09:00-17:00, iar tariful de vizitare este de 25 lei pentru adulți și de 15 lei pentru copii, elevi, și adulți cu dizabilități. Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani, precum și copiii cu dizabilități au acces gratuit (<https://salrom.ro/salina-cacica-suceava/#schedule>).

- **Masivul Rarău și Pietrele Doamnei** se numără printre cele mai renumite atracții montane din Carpații Orientali, situate la granița dintre Județul Suceava și Județul Neamț. Vârful Rarău atinge altitudinea de 1.651 metri, oferind panorame spectaculoase ale zonei înconjurătoare. Pietrele Doamnei, un ansamblu de stânci calcaroase situate la 1.644 metri altitudine, reprezintă un simbol al masivului, având o semnificație geologică și peisagistică deosebită. Fauna și vegetația sunt caracteristice pentru zona montană. Aici se găsesc specii de mamifere precum ursul brun, cerbul carpatin, vulpea și capra neagră. În pădurile de molid și fag, care acoperă versanții, sunt prezente și specii protejate de păsări, ca acvila de munte și cocoșul de munte. La altitudini mai mari, vegetația include plante alpine și subalpine, cum ar fi smirdarul (rhododendron) și floarea de colț. Masivul Rarău este străbătut de trasee montane variate, accesibile atât pentru începători, cât și pentru drumeții experimentați:

- Traseul Câmpulung Moldovenesc – Pietrele Doamnei: un traseu ușor, de aproximativ 3 ore, cu pornire din oraș și care oferă peisaje spectaculoase.
- Traseul Pojorâta – Vârful Rarău: un traseu de dificultate medie, ideal pentru cei care doresc să exploreze întreaga zonă.
- Traseul spre Cabana Rarău: un traseu mai accesibil, ce pornește din satul Chiril și urcă până la cabană, unde pot fi organizate drumeții mai lungi.

C. Județul Neamț

Județul Neamț este o destinație turistică potrivită atât pentru iubitorii de natură și activități în aer liber, cât și pentru cei care caută liniște și reconectare spirituală. Cunoscut drept „Athosul românesc”, județul Neamț adăpostește peste 20 de mănăstiri și schituri care înglobează, dincolo de componenta religioasă, adevărate comori patrimoniale. În același timp, pe teritoriul județului se află numeroase obiective și vestigii de importanță istorică, dar și atracții naturale. Printre principalele puncte de interes turistic se numără:

- **Cetatea Neamț:** Pe stânca Timuș de pe culmea Pleșului se înalță zidurile cetății Neamț, obiect al legendelor și strajă în fața năvălitorilor. Deși au existat dezbateri și ipoteze diverse pe seama începuturilor sale, dovezile arheologice au demonstrat că cetatea a fost construită spre finalul secolului al XIV-lea, în timpul lui Petru al II-lea. Cetatea atinge punctul maxim de dezvoltare sub domnia Voievodului Ștefan cel Mare și Sfânt, care înalță zidurile și fortifică sistemele de apărare, conștient fiind de pericolele atacurilor străine. De-a lungul timpului, cetatea a fost asediată în numeroase rânduri, suferind distrugerii semnificative. Unul dintre aceste asedii a fost cel lansat în 1476 de sultanul Mahomed al II-lea, care a atacat cetatea timp de 8 zile, documentat în cronica lui Ion Neculce. În perioada 2007-2009, Cetatea Neamț a fost reabilitată cu ajutorul fondurilor europene, fiind astăzi un punct de reper pentru cei pasionați de istoria și patrimoniul cultural al regiunii. Cetatea Neamț se poate vizita de marți



până duminică, în intervalul orar 10:00-18:00 (în perioada aprilie – septembrie), respectiv 09:00-17:00 (în perioada octombrie – martie). Taxa de vizitare este de 24 lei pentru adulți, 6 lei pentru preșcolari și elevi, respectiv 12 lei pentru studenți și grupuri de adulți (<https://mcntn.muzeu-neamt.ro/>).

- **Parcul Natural Vânători – Neamț:** Cunoscut și ca „Ținutul Zimbrului”, Parcul Natural Vânători – Neamț este singurul loc din Europa în care pot fi găsiți, în același timp, zimbri în libertate, semilibertate și captivitate. Parcul este un ecosistem complex, întins pe aproximativ 31.000 de hectare, din care aproape 90% reprezintă zone de păduri. Situat în nordul județului Neamț, acest parc protejează atât specii faunistice rare, cum ar fi ursul brun, râsul, vidra, pisica sălbatică, cerbul carpatin și căpriorul, cât și specii de plante ocrotite prin lege, precum bujorul de munte, tisa și angelica. Arborii seculari domină fondul forestier al parcului, subliniind valoarea ecologică a zonei. Pe teritoriul parcului se află mai multe localități, inclusiv comunele Crăcăoani, Agapia, Vânători-Neamț și Pipirig, precum și stațiunile Băltățești și Oglinzi. De asemenea, parcul găzduiește cinci arii protejate de interes deosebit: Pădurea de Argint, Codrii de Aramă, Rezervația de stejar Dumbrava, Rezervația de zimbri și faună carpatină Dragoș Vodă, iar la marginea sa se află Lacul Cueurdel. Vizitatorii pot explora trasee pitorești, cum ar fi un drum de la Mănăstirea Agapia către schitul Sihla, unde pot merge sau pedala ore întregi printre păduri seculare, sau pot vizita obiective importante precum Mănăstirea Neamț și rezervația de zimbri. Centrul de Vizitare al Parcului Natural Vânători – Neamț, ce oferă vizitatorilor informații complete despre obiectivele și activitățile disponibile, este deschis de luni până duminică, în intervalul orar 10:00-18:00 (în perioada aprilie-octombrie), respectiv 10:00-16:00 (în perioada noiembrie-martie). Taxa de vizitare este de 8 lei pentru adulți și de 5 lei pentru copii (<https://www.tinutulzimbrului.ro/centrul-de-vizitare/>).

- **Ansamblul Curții Domnești din Piatra-Neamț:** În inima orașului Piatra-Neamț, pe platoul în jurul căruia s-a cristalizat actualul municipiu, se află Curtea Domnească, ansamblu format din Biserica „Sf. Ioan Botezătorul”, turnul-clopotniță și zidul de incintă, cu Muzeul Curții Domnești. Atestată documentar pentru prima dată în 1491, Curtea Domnească din Piatra-Neamț a servit timp de două secole drept curte a domnitorilor Moldovei. Biserica „Sf. Ioan Botezătorul” este una dintre cel mai bine conservate ctitorii ale Voievodului Ștefan cel Mare și Sfânt, fiind construită în stil moldovenesc, pe o structură cu altar, naos și pronaos. Potrivit pisaniei amplasate în stânga ușii de la intrare, lăcașul de cult a fost construit între 1497 și 1498, turnul-clopotniță fiind ridicat în 1499. Astăzi, Biserica „Sf. Ioan Botezătorul” și întreaga Curte Domnească au devenit simbolurile orașului Piatra-Neamț, stând mărturie bogatei moșteniri istorice și spirituale a zonei (<https://piatraneamtcity.ro/ro/places/curtea-domneasca-din-piatra-neamt>).

- **Mănăstirea Agapia** a fost fondată în anul 1642 de către hatmanul Gavriil, fratele domnitorului Vasile Lupu. Numele său provine de la „Agapia”, o schimnică legendară care ar fi viețuit în aceste locuri în secolul al XIV-lea. Mănăstirea a jucat un rol important în viața religioasă a Moldovei, fiind un loc de rugăciune, dar și de refugiu spiritual și cultural. Biserica mănăstirii, cu hramul „Sfinții Arhangheli Mihail și Gavriil”, este construită în stil moldovenesc, cu influențe bizantine și renașcentiste. Așezământul are ziduri groase și o turlă înaltă, caracteristice arhitecturii medievale moldovenești. Curtea interioară este înconjurată de clădiri monahale cu arcade și coloane, oferind o atmosferă de liniște și reculegere. Un element deosebit al Mănăstirii Agapia este pictura interioară, realizată între anii 1858 și 1861 de marele pictor



român Nicolae Grigorescu, când acesta avea doar 20 de ani. Pictura este de o frumusețe aparte, îmbinând elemente ale stilului tradițional bizantin cu influențe occidentale, fapt ce i-a adus renumele de capodoperă. Grigorescu a reușit să surprindă în frescele sale atât scene biblice, cât și figuri de sfinți, aducând în arta religioasă o notă de umanitate și sensibilitate deosebită. Agapia este una dintre cele mai mari mănăstiri de maici din România, având o obște de peste 250 de măicuțe. Viața monahală se desfășoară după rânduiala strictă a slujbelor și rugăciunilor zilnice, îmbinată cu activități gospodărești și de artizanat. Mănăstirea este renumită pentru atelierul său de broderie și pictură pe sticlă, precum și pentru lucrările de îngrijire a grădinilor și a parcului din jurul complexului (<https://agapia.mmb.ro/>).

- **Cheile Bicazului:** Situate în Carpații Orientali, între județele Neamț și Harghita, Cheile Bicazului reprezintă una dintre cele mai spectaculoase formațiuni naturale din România. Aceste chei s-au format prin eroziunea calcarului de către râul Bicz, care a săpat de-a lungul mileniilor în rocile montane, creând pereți abrupti și serpentine strânse. Cheile Bicazului se întind pe aproximativ 8 kilometri și sunt renumite pentru peisajul dramatic oferit de stâncile înalte, unele depășind 300 de metri în înălțime. Relieful carstic include numeroase peșteri și avene, dintre care cele mai cunoscute sunt Peștera Neagră și Peștera Cascada. Cheile reprezintă și un important punct de legătură între Transilvania și Moldova, șoseaua DN12C care le străbate fiind extrem de pitorească, dar și foarte sinuoasă. În Cheile Bicazului, turiștii pot admira numeroase formațiuni spectaculoase, cum ar fi Stânca Piatra Altarului, cu o înălțime de 1120 de metri, un punct de reper pentru pasionații de alpinism. Un alt punct de interes este Lacul Roșu, un lac de baraj natural format în 1837 în urma unui cutremur, situat la capătul vestic al Cheilor. Pe lângă atracțiile naturale, Cheile Bicazului oferă trasee de drumeție și cățărare, iar fauna locală este extrem de diversificată, incluzând specii de animale rare, cum ar fi capra neagră, vulturul pleșuv sau râsul.

D. Județul Iași

Județul Iași, unul dintre cele mai bogate în obiective turistice din Regiunea de Nord-Est a României, posedă un impresionant patrimoniu istoric, cultural, natural și arhitectural. De la muzee impresionante, la conace boierești și lăcașuri de cult, județul Iași este o destinație complexă, în care turiștii pot descoperi:

- **Palatul Culturii:** Ridicat peste ruinele curților domnești medievale, despre care se regăsesc mențiuni documentare din 1434, edificiul se remarcă prin arhitectura sa în stil neogotic. Impozantă și impresionantă atât prin magnitudine, cât și prin frumusețea elementelor decorative, clădirea a fost construită în perioada 1906-1925, pe baza planurilor arhitectului I.D. Berinde. Palatul se distinge prin detalii elaborate, precum turnurile decorate, feronieria complexă și vitraliile spectaculoase. Fațada principală impresionează prin ceasul cu carillon, care cântă la fiecare oră un fragment din „Hora Unirii”. De la inaugurarea sa și până în 1955, în această clădire a funcționat Palatul Administrativ și de Justiție, iar de aproape 70 de ani, Palatul Culturii a găzduit și continuă să găzduiască o parte dintre instituțiile culturale simbol ale Iașului: Muzeul de Istorie, Muzeul de Artă, Muzeul Etnografic și Muzeul Științei și Tehnicii. Aceste muzee prezintă colecții valoroase de picturi, obiecte istorice, artefacte tehnice și exponate etnografice, oferind vizitatorilor o privire amplă asupra istoriei și culturii Moldovei. Palatul Culturii este deschis vizitatorilor de miercuri până duminică, în intervalul orar 10:00-17:00, taxa de vizitare fiind de 20 lei/ muzeu pentru adulți (60 lei pentru pachetul complet de



muzee), 10 lei pentru pensionari (30 lei pentru pachetul complet de muzee) 5 lei pentru elevi și studenți (15 lei pentru pachetul complet de muzee) (<https://palatulculturii.ro/planifica-vizita-la-palatul-culturii-iasi/>).

- **Grădina Botanică „Anastase Fătu”** din Iași, cea mai mare și cea mai veche grădină botanică din România, se întinde pe aproximativ 100 de hectare în zona Copou, oferind o bogată varietate de plante și peisaje. Fondată în 1856 de doctorul și naturalistul Anastase Fătu, grădina este astăzi un important centru pentru cercetare, educație și recreere, fiind administrată de către Universitatea „Al. I. Cuza” din Iași. Vizitatorii pot explora secțiuni tematice diverse, precum grădina cu trandafiri, rozariul, colecția de iriși, secția destinată plantelor alpine, serele cu specii tropicale și subtropicale, grădina japoneză și cea destinată plantelor medicinale și toxice. Grădina găzduiește, de asemenea, specii protejate și rarități botanice, reprezentând un loc ideal pentru relaxare și învățare în mijlocul naturii. De-a lungul anului, Grădina Botanică organizează expoziții sezoniere de flori, care atrag numeroși vizitatori, cum ar fi expoziția de crizanteme și cea de azalee. Aceste expoziții, alături de peisajul vast și variat, fac din Grădina Botanică din Iași un loc unic și o atracție turistică deosebită în zona Moldovei. Grădina exterioară este deschisă zilnic între orele 09:00-18:00, iar complexul de sere poate fi vizitat în zilele de marți, joi, vineri, sâmbătă și duminică, în intervalul orar 09:00-17:00 (<https://botanica.uaic.ro/>).

- **Bojdeuca din Țicău** este prima casă memorială din România, dedicată scriitorului Ion Creangă și inaugurată la 15 aprilie 1918. Această modestă locuință, unde Creangă a trăit între 1872 și 1889, păstrează atmosfera simplă și autentică a unei case țărănești moldovenești din secolul al XIX-lea. Bojdeuca este compusă din două camere mici și o tindă, cu obiecte personale, cărți, unelte de scris și mobilier original, oferind vizitatorilor o imagine asupra modului de viață al marelui povestitor. Pe lângă casă, ansamblul muzeal include și o expoziție de documente și obiecte legate de viața și activitatea lui Ion Creangă, cât și o grădină ce adaugă farmec acestui loc istoric. Bojdeuca din Țicău este nu doar un spațiu muzeal, ci și o parte din patrimoniul cultural național, fiind locul unde Creangă a scris cele mai iubite opere ale sale, precum „Amintiri din copilărie” și poveștile sale celebre. Bojdeuca din Țicău poate fi vizitată de marți până duminică, în intervalul orar 10:00-17:00 (<https://www.muzeulliteraturiiiasi.ro/muzeul-ion-creanga-bojdeuca/>).

- **Muzeul Memorial „Alexandru Ioan Cuza” din Ruginoasa** este un monument istoric impresionant, ce păstrează arhitectura neogotică specifică secolului al XIX-lea. Construit în jurul anului 1800 și devenit reședință a domnitorului Alexandru Ioan Cuza în anii 1860, palatul a fost restaurat pentru a reflecta fidel perioada sa de glorie. Cuza l-a folosit drept loc de retragere, iar după moartea sa, palatul a fost moștenit de familia sa, care a contribuit la păstrarea acestuia. Palatul este înconjurat de un parc pitoresc și cuprinde atât interioare amenajate în stilul vremii, cu mobilier și obiecte de artă, cât și o colecție de documente și fotografii care ilustrează viața domnitorului și a familiei sale. Muzeul Memorial „Alexandru Ioan Cuza” din Ruginoasa oferă turiștilor posibilitatea de a înțelege mai bine epoca domnitorului și importanța sa istorică. Palatul este deschis de miercuri până duminică, în intervalul orar 10:00-17:00, taxa de vizitare fiind de 20 lei pentru adulți, 10 lei pentru pensionari, respectiv 5 lei pentru elevi și studenți (<https://palatulculturii.ro/palatul-alexandru-ioan-cuza-de-la-ruginoasa/>).



- **Parcul Copou** este cel mai vechi parc din Iași, amenajat în prima jumătate a secolului al XIX-lea și situat într-o zonă înaltă a orașului. Cu alei umbroase și spații largi de relaxare, Parcul Copou este un loc încărcat de istorie și cultură, fiind frecventat de-a lungul timpului de mari personalități ale literaturii române, precum Mihai Eminescu, Ion Creangă și Vasile Alecsandri. Parcul se întinde pe o suprafață de aproximativ 10 hectare și găzduiește o vegetație majoritar arboricolă, regăsindu-se tei, frasin și arțar, dar și arbuști precum forșitia, iasomia și liliacul. În centrul parcului se află „Teiul lui Eminescu,” simbol cultural și loc de inspirație pentru poet, și Obeliscul cu lei, un monument dedicat legăturilor istorice dintre Moldova și Muntenia, ridicat în 1834. Parcul găzduiește și Muzeul „Mihai Eminescu,” care păstrează manuscrise, cărți și obiecte care i-au aparținut marelui poet. Astăzi, Parcul Copou rămâne un spațiu de relaxare, întâlniri și evenimente culturale, având o atmosferă romantică și o semnificație deosebită pentru cultura românească.

E. Județul Vaslui

- **Ansamblul Monumental „Podul Înalt”** din Băcăoani, județul Vaslui, reprezintă un omagiu adus de locuitorii zonei pentru victoria remarcabilă a lui Ștefan cel Mare împotriva otomanilor. Considerată una dintre cele mai importante bătălii ale creștinătății, confruntarea de la Podul Înalt, din 10 ianuarie 1475, s-a încheiat cu victoria lui Ștefan, care, cu doar 40.000 de ostași, a înfrânt o armată de 120.000 de soldați turci. În urma acestei izbânzii, Ștefan a fost numit „Campion al lui Hristos,” iar Moldova și-a confirmat rolul de poartă a creștinătății. Monumentul înfățișează pe domnitor călare și a fost dezvelit pe 25 octombrie 1975, la împlinirea a 500 de ani de la celebra bătălie.

- **Muzeul Județean „Ștefan cel Mare” Vaslui**, deschis publicului în 1975, cuprinde șapte secții: Secția de Arheologie și Istorie Veche, Secția de Arheologie și Istorie Medievală, Secția de Istorie Modernă și Contemporană, Secția Memorialistică - Personalități, Secția Tezaur - Numismatică – Medalistică, Secția Etnografie și Artă Populară și Secția de Artă Contemporană Românească. Muzeul deține o colecție impresionantă de arme, monede, documente, obiecte de artă decorativă și picturi ce oferă vizitatorilor o imagine de ansamblu asupra evoluției istorice și culturale a județului, din cele mai vechi timpuri și până la finalul regimului comunist. Exponatele surprind legătura profundă a localnicilor cu istoria și moștenirea lor culturală, reflectând într-o manieră vibrantă frumusețea tradițiilor și istoriei locale. Muzeul Județean „Ștefan cel Mare” Vaslui este deschis spre vizitare de marți până duminică, în intervalul orar 09:00-17:00, taxa de vizitare fiind de 10 lei pentru adulți, 2,5 lei pentru elevi, studenți și adulți cu handicap mediu și ușor și de 5 lei pentru pensionari (<https://muzeu-vaslui.ro/>).

- **Rezervațiile paleontologice de la Mălușteni și Nisipăria Hulubăț:** Rezervația paleontologică de la Mălușteni, aflată la 55 km de Vaslui, este una dintre cele mai bogate situri fosilifere din România. Aici au fost descoperite fosile impresionante, printre care specii de maimuțe, antilope, cămile, broaște țestoase de mari dimensiuni, rechini și căprioare, multe dintre ele fiind semnalate pentru prima oară în literatura de specialitate paleontologică. La Nisipăria Hulubăț, situată la marginea nordică a municipiului Vaslui, o altă rezervație fosiliferă adăpostește faună din Pleistocen. Aici s-au descoperit fosile de mamifere alături de o faună variată de nevertebrate pleistocene, care oferă indicii valoroase despre ecosistemele și schimbările climatice ale acelei perioade.



- **Mănăstirea Florești**, situată în județul Vaslui, își are originile în secolul al XV-lea, când se spune că primele activități monahale au fost organizate sub domnia lui Ștefan cel Mare. Pe acest loc, în jurul anului 1590, Cârstea Ghenovici, fost dregător în Țara de Sus, a construit un schit pe ruinele unei fundații mai vechi. Ulterior, mănăstirea a fost sub influența administrativă a Muntelui Athos, având stareți greci până în 1863, când s-a produs secularizarea averilor mănăstirești. Arhitectura clădirilor este impresionantă și inedită pentru stilul ortodox, remarcându-se prin influențe neogotice și romantice. Fațadele bisericii sunt decorate cu elemente florale și geometrice, iar clopotnița de 25 de metri adaugă un aer impunător întregului ansamblu. În interior, fresca recentă realizată între 2008 și 2013 se evidențiază prin scene expresive, pictate într-o paletă caldă de culori, care oferă o atmosferă meditativă și spirituală. O atracție deosebită este icoana făcătoare de minuni a Maicii Domnului, cunoscută sub numele de „Sfânta de la Florești”, care atrage în continuare credincioși și pelerini din întreaga regiune. După reorganizarea sa ca mănăstire de maici în 1991, Mănăstirea Florești a continuat să fie activă în viața monahală, oferind un loc de liniște spirituală pentru vizitatori și enoriași (<https://episcopiahusilor.ro/manastirea-floresti>).

- **Parcul Copou** din Vaslui este un loc emblematic al orașului, remarcabil prin istoria sa și atmosfera deosebită. Amplasat în zona centrală, parcul a fost amenajat în perioada interbelică și reprezintă unul dintre cele mai vechi spații verzi din oraș. Parcul este cunoscut pentru aleile sale umbroase și vegetația diversificată, fiind populat de arbori seculari, flori și aranjamente peisagistice care aduc un plus de farmec. În parc se regăsesc câteva monumente importante, printre care bustul domnitorului Ștefan cel Mare, un omagiu adus personalității istorice care este puternic asociată cu Vasluiul și cu identitatea sa culturală, dar și Aleea Scriitorilor. Aceasta alee omagiază scriitori printr-o serie de busturi și plăci comemorative ale unor figuri renumite precum Mihai Eminescu, Ion Creangă, Mihail Sadoveanu și alții. Sculpturile sunt amplasate de-a lungul unei căi bine întreținute din parc, adăugând o notă de istorie și reflecție asupra moștenirii literare românești. Pe lângă busturi, Aleea Scriitorilor găzduiește și evenimente culturale, lansări de carte, și momente dedicate poeziei, atrăgând iubitori de literatură și vizitatori interesați de patrimoniul cultural local. Este un punct de interes cultural care completează atmosfera deosebită a Parcului Copou, contribuind la rolul său de centru cultural și de recreere în Vaslui.

F. Județul Bacău

- **Casa Memorială „George Bacovia” din Bacău**, achiziționată de părinții poetului în 1906, funcționează ca muzeu începând din 1 octombrie 1971. După o activitate neîntreruptă, casa a fost închisă temporar în 2014 pentru lucrări de reconsolidare a fundației și a acoperișului, fiind redeschisă publicului în mai 2016, cu ocazia Noptii Muzeelor. Această locuință tip vagon, construită în ultimele decenii ale secolului al XIX-lea și situată pe strada George Bacovia, nr. 13, are o suprafață de 173 de metri pătrați. Poetul a locuit aici între 1906 și 1928 și a creat o parte importantă din opera sa literară. În interior, vizitatorii pot descoperi obiecte personale ale familiei Bacovia, piese de mobilier, cărți, manuscrise și fotografii de familie, elemente ce păstrează vie amintirea poetului. Devenind una dintre atracțiile culturale principale ale orașului Bacău, muzeul atrage anual un număr tot mai mare de vizitatori, confirmându-și rolul de reper cultural și turistic. Muzeul este deschis de marți până duminică, în intervalul orar 09:00-17:00 (<https://www.facebook.com/georgebacovia.casamemoriala?locale=ro> RO).



- **Salina Târgu Ocna**, situată în orașul cu același nume din județul Bacău, este o destinație cunoscută pentru beneficiile sale terapeutice și pentru facilitățile turistice diverse. Înființată oficial la sfârșitul secolului al XIX-lea, salina a evoluat de la o exploatare minieră tradițională la un spațiu destinat și tratamentelor de sănătate și relaxării. Mina se află la o adâncime de aproximativ 240 metri, unde microclimatul special și concentrația mare de aerosoli salini creează condiții ideale pentru tratarea afecțiunilor respiratorii, precum astmul bronșic, sinuzita și diverse alergii. Pentru vizitatori, Salina Târgu Ocna oferă o gamă variată de facilități: locuri de joacă pentru copii, spații de odihnă, o biserică subterană – Biserica „Sfânta Varvara”, dedicată protectorului minerilor – și săli de sport pentru activități de fitness și recreere. În plus, salina este dotată cu spații de relaxare și locuri pentru drumeții subterane, oferind turiștilor oportunități de petrecere a timpului liber într-un mediu sănătos și calmant. Pe lângă activitățile terapeutice, vizitatorii se pot bucura de un program cultural și religios susținut de capela subterană, transformând această destinație într-un loc unic, unde natura și spiritualitatea se întâlnesc într-un cadru liniștit și revitalizant. Salina este deschisă zilnic, în intervalul orar 08:00-16:00, tarifele de intrare variind în funcție de profilul vizitatorilor și de zile (<https://salina.ro/tarife-program-facilitati/>).

- **Rezervația Nemira**, situată în Munții Nemira la granița județelor Bacău și Covasna, se întinde pe o suprafață de aproximativ 3.500 de hectare. Parte a Carpaților Orientali, rezervația este cunoscută pentru diversitatea sa naturală și pentru păstrarea unui peisaj montan cu ecosisteme nealterate. Arealul include masive muntoase acoperite de păduri întinse de conifere, în principal molid, dar și de păduri mixte de fag și carpen în zona mai joasă. Flora este variată, incluzând specii montane rare și protejate, cum ar fi floarea-de-colt și bujorul de munte, pe lângă exemplarele de afin, merișor și diverse specii de mușchi și licheni caracteristici altitudinilor mari. Fauna este și ea bogată, iar rezervația adăpostește specii mari de mamifere, cum ar fi ursul brun, lupul, râsul și cerbul carpatin, alături de diverse păsări de pradă, precum șoimul călător și acvila de munte. Din punct de vedere turistic, Rezervația Nemira este atractivă pentru drumeții și iubitorii de natură. Traseele de munte, marcate corespunzător, oferă panorame spectaculoase asupra munților înconjurători, iar locurile de campare amenajate permit vizitatorilor să exploreze regiunea în siguranță. Tot aici, turiștii pot explora lacurile glaciare, pajiștile alpine și peisajele naturale pitorești care fac din Rezervația Nemira o destinație preferată pentru ecoturism și activități în aer liber.

- **Parcul Cancicov din Bacău** este unul dintre cele mai mari și mai îndrăgite parcuri din oraș, cu o suprafață de aproximativ 24 de hectare. Înființat în perioada interbelică, parcul poartă numele filantropului Dumitru Cancicov, cel care a contribuit semnificativ la dezvoltarea orașului Bacău. Întins pe o suprafață generoasă, parcul este amenajat cu alei umbroase, peluze largi, zone de joacă pentru copii și numeroase spații destinate relaxării și activităților în aer liber. Din punct de vedere al florei, Parcul Cancicov cuprinde o diversitate de specii de arbori și arbuști ornamentali, dintre care cei mai reprezentativi sunt stejarii, teii, castanii și arțarii, care adaugă culoare și prospețime pe parcursul fiecărui anotimp. În perioada primăverii, parcul devine un loc deosebit de pitoresc, cu arbuști și flori înflorite. Fauna este tipică pentru un parc urban, cu păsări precum porumbei, vrăbii, mierle și sturzi, care adaugă un farmec aparte atmosferei. Parcul oferă vizitatorilor multiple opțiuni de petrecere a timpului liber, inclusiv zone de picnic, spații destinate activităților sportive, un lac de agrement și o cafenea. Pe parcursul anului, aici se organizează diferite evenimente culturale și târguri, făcând din Parcul Cancicov un loc preferat de băcăuani pentru socializare și relaxare. Aleea centrală și celelalte alei laterale sunt



ideale pentru plimbări, iar piste de biciclete sunt populare printre amatorii de ciclism. Începând cu luna septembrie 2024, parcul a intrat într-un proces de modernizare, care își propune să conserve elementele pentru care obiectivul este recunoscut.

- **Muzeul de Științele Naturii „Ion Borcea”** din Bacău este una dintre instituțiile culturale de referință din oraș, dedicată explorării biodiversității și promovării cunoașterii științelor naturii. Fondat în 1968, muzeul poartă numele naturalistului român Ion Borcea, un pionier al ecologiei în România. Muzeul este organizat în mai multe secții care oferă o perspectivă detaliată asupra florei și faunei locale și internaționale, incluzând și exponate geologice și paleontologice importante. Expoziția permanentă a muzeului este variată, cuprinzând colecții de plante, animale, fosile și minerale. Una dintre atracțiile majore ale muzeului este vivariul, unde sunt expuse reptile și pești exotici, atrăgând interesul copiilor și al adulților deopotrivă. Muzeul organizează, de asemenea, expoziții temporare și activități educative, cum ar fi ateliere pentru elevi și conferințe pe teme de mediu, contribuind activ la educația ecologică și la conștientizarea importanței biodiversității. Spațiile muzeului sunt amenajate modern, facilitând o experiență interactivă pentru vizitatori și oferindu-le posibilitatea de a explora lumea naturală prin exponate de înaltă calitate, diorame și activități multimedia. Muzeul este deschis spre vizitare de marți până duminică, în intervalul orar 08:00-16:00 (<https://www.complexulmuzealionborceabacau.ro/>).

8. TRANSPORT

Pentru o parcurgere optimă a Rutei Gastronomice Descoperă Nord-Est, recomandăm utilizarea autoturismului, ca mijloc de transport. Cu toate acestea, secțiuni din rută se pot parcurge și cu ajutorul autobuzelor și trenurilor, posibilitățile de acces fiind detaliate în descrierea fiecărui obiectiv.

9. LOCALITĂȚI DE TRANZIT

Ruta Gastronomică Descoperă Nord-Est tranzitează 23 de localități principale (sate, comune, orașe și municipii) în care se regăsesc cele 30 de obiective:

- Ionășeni - Cucorăni - Botoșani - Storești - Orășeni Deal - Brehuiești - Suceava - Gura Humorului - Vatra Dornei - Târgu Neamț - Crăcăoani - Piatra Neamț - Tupilați - Miclăușeni - Cotnari - Bivolari - Iași - Averești - Muntenii de Jos - Vaslui - Bacău - Târgu Ocna - Slănic Moldova.

Pe lângă acestea, ruta tranzitează următoarele localități secundare:

- În județul Botoșani: Bucecea, Călinești, Cătămărești-Deal, Hudum, Baisa, Băiceni, Cristești, Copălău, Nicolae Bălcescu;
- În județul Suceava: Dumbrăveni, Plopeni, Șcheia, Stroiești, Păltinoasa, Frasin, Vama, Pojorâta, Mestecăniș, Argeștru, Dorna Arini;
- În județul Neamț: Borca, Poiana Largului, Vânători-Neamț, Bălțătești, Oșlobeni, Dobreni, Girov, Dragomirești;
- În județul Iași: Strunga, Târgu Frumos, Balș, Belcești, Andrieșeni, Soloneț, Trifești, Probota, Popricani, Schitu Duca;
- În județul Vaslui: Armășeni, Bobești, Huși, Crasna, Băcăoani, Hârșoveni, Dragomirești, Vladia;



- În județul Bacău: Budești, Odobești, Secuieni, Bârzulești, Sănduleni, Bălăneasa, Bărsănești, Cireșoaia.

10. UNITĂȚI DE CAZARE ȘI ALIMENTAȚIE

A. Județul Botoșani

Conform datelor oficiale furnizate de Ministerul Economiei, Antreprenoriatului și Turismului, la data de 27.09.2024¹, în județul Botoșani figurau 60 de structuri de primire turistice, dintre care:

- 16 pensiuni turistice;
- 7 pensiuni agroturistice;
- 4 hosteluri și moteluri;
- 8 hoteluri;
- 22 camere și apartamente de închiriat;
- 2 bungalouri;
- 1 vilă turistică.

Printre principalele structuri de cazare de serviciile cărora turiștii pot beneficia în județul Botoșani amintim:

- Hotel Rapsodia (str. Cuza Vodă nr. 4, Botoșani): hotel de 3 stele, ce dispune de 150 de camere, 3 săli de evenimente și conferințe și un restaurant cu o capacitate de 120 locuri (0752 018 071, <https://www.hotelrapsodia.ro>, rezervari@hotelrapsodia.ro).
- Hotel & Restaurant Premier (str. Pacea nr. 45A, Botoșani): hotel de 3 stele, ce dispune de 20 de camere, un centru de afaceri și un restaurant cu preparate din bucătăria românească și internațională (0734 600 087, <https://www.facebook.com/premierbt.ro>, info@premierbt.ro).
- Pensiunea Bianca (str. Ion Luca Caragiale nr. 11, Botoșani): pensiune de 3 margarete, ce dispune de 30 de camere cu 80 de locuri de cazare, un restaurant cu specific internațional cu o capacitate de 200 de locuri, o terasă de vară de 80 de locuri, dar și de un centru spa (0231 513 007, <https://cazareinbotosani.ro>, mariosbt@yahoo.com).
- Popas Turistic „Floare Albastră” (DC61, Ipotești, jud. Botoșani): această structură de cazare clasificată la 2 margarete funcționează în cadrul Memorialului Ipotești și dispune de 67 de locuri de cazare, în cele 7 căsuțe de tip bungalow, cu 3 și 4 camere. Pensiunea oferă, de asemenea, o sală de mese cu o capacitate de 100 de locuri, un foisor și o sală de conferințe (0371 020 346, <http://www.eminescuipotesti.ro/pensiuneipt.htm>, m.ipotesti@gmail.com).
- Casa Boema (Str. Pensiunea Boema, Cătămărești-Deal, jud. Botoșani): pensiune clasificată la 3 margarete, ce dispune de 10 camere duble matrimoniale și un restaurant cu o capacitate de 92 locuri în interior și 72 de locuri pe terasă (0755 010 020, <https://www.facebook.com/casaboema2008/>).

¹ Ministerul Economiei, Antreprenoriatului și Turismului, *Lista structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare (actualizată 27.09.2024)*, <https://turism.gov.ro/web/autorizare-turism/>.



B. Județul Suceava

Conform datelor oficiale furnizate de Ministerul Economiei, Antreprenoriatului și Turismului, la data de 27.09.2024², în județul Suceava figurau 1182 de structuri de primire turistice: hoteluri, pensiuni turistice și agroturistice, camere/ apartamente de închiriat, vile turistice, căsuțe de tip camping și bungalouri.

Printre principalele structuri de cazare din județ, amintim:

- Kaban Boutique Hotel (Str. Republicii nr. 2, Vatra Dornei, jud. Suceava): hotel de tip boutique (vilă turistică de 5 stele), ce dispune de 12 spații de cazare – camere duble, suite și apartamente, zonă de spa, zonă de joacă pentru copii, bar și restaurant cu specific internațional (0758 450 403, <https://www.kaban.ro/>, rezervari@kaban.ro).
- Eden Garden Hotel & Spa (Str. Calea Bucovinei nr. 148, Câmpulung Moldovenesc, jud. Suceava): hotel de 4 stele, ce dispune de 34 de camere, zonă de spa (cu piscină, bazin cu apă sărată, saună, jacuzzi, centru de masaj), salon de evenimente, bar și restaurant cu preparate din bucătăria românească și internațională (0230 313 333, <https://www.hoteledengardenspa.ro/>, contact@hotel-eden.ro).
- Niro Residence (Strada Parcului, Gura Humorului, jud. Suceava): pensiune turistică, clasificată la 5 margarete, ce oferă 20 de locuri de cazare dispuse în 10 camere duble matrimoniale, foisor cu spațiu de grătar și iaz privat. Pensiunea nu dispune de restaurant, oaspeții având la dispoziție o bucătărie complet utilată în care își pot găti și servi mesele (0745 949 999, <https://www.niro-residence.ro/>, niroresidence@yahoo.com).
- Popasul Domnesc Voroneț (Str. Voroneț nr. 152, Voroneț, jud. Suceava): pensiune clasificată la 4 margarete, ce dispune de 13 camere duble matrimoniale, o zonă de wellness și spa dotată cu piscină interioară, saună uscată, baie turcească și baie de aburi, sală de conferințe, trei terase exterioare cu o capacitate totală de 60 de locuri și un restaurant cu specific tradițional și internațional, a cărui capacitate este de 100 de locuri (0745 527 118, <https://popasuldomnesc.ro/>, popasuldomnesc@gmail.com).
- Pensiunea-Muzeu Casa Poveste (Str. Șandru nr. 35, Câmpulung Moldovenesc, jud. Suceava): pune la dispoziția turiștilor 36 de locuri în 18 camere, clasificate la 4 și 5 margarete, dispuse în 5 case tipice Ocolului Câmpulung de Bucovina. Structurile de cazare datează de la sfârșitul secolului al XVIII-lea, secolul al XIX-lea și începutul secolului XX, având conservată structura de lemn. Pe lângă acestea, pensiunea oferă o zonă de spa, cu salină, saună umedă și uscată, jacuzzi și ciubăr, un foisor cu grătar și cuptor, un iaz privat, dar și un restaurant cu specific tradițional, în care preparatele sunt gătite din ingrediente naturale, de proveniență locală (0753 040 070, <https://casapoveste.ro/>, rezervari@casapoveste.ro).

C. Județul Neamț

Conform datelor oficiale furnizate de Ministerul Economiei, Antreprenoriatului și Turismului, la data de 27.09.2024³, în județul Neamț figurau 499 de structuri de primire turistice: hoteluri, pensiuni turistice și agroturistice, camere/ apartamente de închiriat, hosteluri, moteluri, vile turistice, căsuțe de tip camping, camping și bungalouri.

² Ibidem

³ Ibidem.



Printre principalele structuri de cazare din județ se numără:

- Central Plaza Hotel (Piața Petrodava nr. 1-3, Piatra-Neamț, jud. Neamț): hotel de 4 stele, ce dispune de 155 de camere, 2 restaurante cu specific internațional, o crămă, 4 săli de conferință, un bar și un business-center (0233 216 230, <https://centralplazahotel.ro/>, reservations@centralplazahotel.ro).
- Hotel Bistrița (Durău, com. Ceahlău, jud. Neamț): hotel de 4 stele, ce dispune de 34 de camere, un restaurant cu preparate din bucătăria românească și internațională, o sală de conferințe complet echipată, un bar și o terasă în aer liber (0233 256 570, <https://www.bistrita-romania.ro/>, office@bistrita-romania.ro).
- Moon Lake Bicz (Str. Moon Lake nr. 1, Buhănița, jud. Neamț): structură de cazare clasificată la 4 margarete, ce dispune de două cabane cu o capacitate totală de 8 adulți și 2 copii, piscină încălzită și saună. Locația nu oferă servicii de restaurant, însă cabanele sunt dotate cu bucătării complet utilitate, în care oaspeții își pot pregăti masa (0750 404 209, <https://moon-lake.ro/>).
- Pensiunea Almaș (Str. Almașului nr. 166, Almaș, com. Gârcina, jud. Neamț): pensiune clasificată la 4 margarete, oferă 35 de locuri de cazare dispuse în 7 camere duble/ triple și 4 suite standard/ superioare. Pensiunea dispune, de asemenea, de o zonă spa, cu piscină, jacuzzi și saună, foisor și loc de joacă, având spre închiriere și biciclete electrice (0722 236 307, <https://www.pensiunea-almas.ro/>, pensiunea.almas@gmail.com).
- Pensiunea „La Bunica” (Sat Ruginești nr. 109, Bicz, jud. Neamț): pensiune clasificată la 3 margarete, ce dispune de 10 camere duble matrimoniale, restaurant cu preparate din bucătăria românească și internațională, terasă și zonă de joacă pentru copii (0751070587, https://www.facebook.com/alabunica/?locale=ro_RO, alabartacom@gmail.com).

D. Județul Iași

Potrivit datelor furnizate de Ministerul Economiei, Antreprenoriatului și Turismului, în data de 27.09.2024, în județul Iași figurau 256 de structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare⁴: pensiuni turistice și agroturistice, hoteluri, hosteluri, vile turistice, camere și apartamente de închiriat, căsuțe tip camping și bungalouri. Dintre acestea amintim:

- Pleiada Boutique Hotel (Șoseaua Bucium nr. 18B, Iași, jud. Iași): singurul hotel de 5 stele din zona Moldovei, ce dispune de 64 de camere, o zonă de spa cu piscină, jacuzzi, ciubăr cu apă sărată, saună finlandeză, salină și nu numai, un restaurant cu specific internațional, săli de conferință și saloane de evenimente (0748 016 127, <https://www.hotelpleiada.ro/>, reservations@hotelpleiada.ro).
- Hotel Internațional (Str. Palat nr. 5A, Iași, jud. Iași): hotel clasificat la 4 stele, ce dispune de 169 de camere dispuse pe 11 etaje, 8 săli de evenimente și de conferințe, o zonă de spa cu piscină, jacuzzi, saună uscată și umedă și centru de fitness, un bar cu vedere panoramică asupra orașului și trei restaurante cu specific internațional (0332 110 060, <https://www.hotelinternationaliasi.ro/>, reception@hotelinternationaliasi.ro).
- La Castel Hotel-Restaurant (Aleea Mihail Sadoveanu nr. 82, Iași, jud. Iași): hotel clasificat la 3 stele, ce dispune de 22 de camere single și duble, 3 apartamente, o suită

⁴ Ibidem



spa, un restaurant cu specific internațional, ce are o capacitate de 70 de locuri, o terasă acoperită cu o capacitate de 250 de locuri și o grădină de vară exterioară cu o capacitate de 70 locuri (0332 917, <https://lacastel.ro/>, rezervari@lacastel.ro).

- La Plopii fără Soț (Str. Plopii fără Soț nr. 2F, Iași, jud. Iași): structură de cazare clasificată la 3 stele, ce dispune de 9 camere duble și twin, o terasă exterioară și un restaurant ce oferă preparate din bucătăria românească și internațională (0754464478, <https://www.plopiifarasot.ro/>, plopiifarasot@outlook.com).
- Hanu Vișoianu (Str. Agronomilor nr. 1, Lunca Cetățuii, jud. Iași): vilă turistică de 4 stele, ce dispune de 10 camere single și duble, servicii de spa, o terasă exterioară și un restaurant care oferă o selecție variată de preparate din bucătăria tradițională românească, dar și din cea internațională (0759 300 301, <https://hanuvisoianu.ro/>, hanu.visoianu@gmail.com).

E. Județul Vaslui

Datele furnizate de Ministerul Economiei, Antreprenoriatului și Turismului la data de 27.09.2024⁵ includ 53 de structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare pe teritoriul județului Vaslui: pensiuni turistice și agroturistice, hoteluri, moteluri, camere/ apartamente de închiriat și hosteluri. Printre acestea se numără:

- Pensiunea Curtea Domnească (Str. Soarelui nr. 6, DJ 207E Vaslui-Brodac-Vaslui, jud. Vaslui): structură de cazare clasificată la 4 margarete, ce dispune de 10 camere, situată în Rezervația Naturală Pădurea Bălteni. Pensiunea are, de asemenea, o terasă și un restaurant cu preparate din bucătăria românească și internațională (0723394069, <https://www.curteadomneasca.com/index.php>, contact@curteadomneasca.com).
- Hotel Racova (Str. Ștefan cel Mare nr. 69, Vaslui, jud. Vaslui): hotel clasificat la 3 stele, ce dispune de 72 de camere standard, duble și suite, un bar și un restaurant cu specific internațional. Restaurantul organizează, de asemenea, și evenimente private (0740176685, https://www.facebook.com/hotelracova?locale=ro_RO, racovahotel@yahoo.com).
- Pensiunea Mira (DN24, Bârlad, jud. Vaslui): clasificată la 4 margarete, pensiunea dispune de 12 camere matrimoniale și twin. Pe lângă serviciile de cazare, pensiunea pune la dispoziția oaspeților sală de conferințe, piscină exterioară cu terasă, bar & grill, saloane de evenimente și un restaurant cu specific internațional (0335711811, <https://pensiunea-mira.ro/>, contact@pensiunea-mira.ro).
- Pensiunea Poliana (DE 581, Costești, jud. Vaslui): pensiune clasificată la 3 margarete, ce dispune de 26 de camere, grădină, bar, terasă și restaurant cu preparate din bucătăria românească și internațională (0733082113, https://www.facebook.com/pensiunea.poliana/?locale=ro_RO).

F. Județul Bacău

Conform datelor furnizate de Ministerul Economiei, Antreprenoriatului și Turismului, la data de 27.09.2024, în județul Bacău figurau 337 de structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare:

⁵ Ibidem.



hoteluri, pensiuni turistice și agroturistice, căsuțe tip camping, camere și apartamente de închiriat, vile turistice, moteluri și hosteluri. Printre acestea se numără:

- Hotel Dumbrava Bacău (Str. Dumbrava Roșie nr. 2, Bacău, jud. Bacău) dispune de 89 de camere, 4 suite și 6 apartamente clasificate la 3 și 4 stele, 3 săli de conferință și două restaurante cu specific internațional, respectiv fine dining (0234513302, <https://hoteldumbrava.ro/bacau/>, office@hoteldumbrava.ro).
- Pensiunea Charlotte Boutique (Str. Cornișa Bistriței nr. 21D, Bacău, jud. Bacău) are o capacitate de 12 locuri de cazare în 6 camere duble, în regim bed & breakfast. Pensiunea dispune, de asemenea, de parcare proprie, stații de încărcare pentru autoturisme electrice și o sală de ședințe cu o capacitate de 20 de locuri (0723377387, <https://pensiuneacharlotteboutique.ro/>, office@pensiuneacharlotteboutique.ro).
- Hotel Coroana Moldovei (Str. Porumbeilor nr. 1, Slănic Moldova, jud. Bacău) este o structură de cazare clasificată la 4 stele, ce dispune de 35 de spații de cazare, restaurant cu o capacitate de 150 de locuri, terasă și zonă de spa. Clădirea inițială a hotelului a fost construită în anul 1937 și extinsă în anul 2012, fiind înscrisă în lista clădirilor de patrimoniu (0743171001, <https://coroana-moldovei.ro/>, office@coroana-moldovei.ro).
- Hotel Havana (Str. Costache Negri nr. 110, Târgu Ocna, jud. Bacău), clasificat la 3 stele, pune la dispoziție 25 de camere single, duble și matrimoniale. Pe lângă serviciile de cazare, hotelul dispune și de un restaurant cu specific românesc și internațional, un bar, o zonă de lounge, terasă exterioară și loc de joacă (0744669593, <https://www.havanatarquocna.ro/index.html>).

11. POSIBILITĂȚI DE AGREMENT

Posibilitățile de agrement și de petrecere a timpului liber sunt detaliate în secțiunea 7 a prezentei fișe tehnice, pentru fiecare județ.

12. CENTRE DE INFORMARE TURISTICĂ

Pe parcursul Rutei Gastronomice Descoperă Nord-Est, turiștii se pot informa cu privire la atracțiile turistice, ofertele de cazare și masă, posibilități de transport și alte informații specifice prin intermediul centrelor de promovare și informare turistică din cele 6 județe ale Regiunii:

a) **Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Botoșani**

Adresa: Piața 1 Decembrie 1918, Botoșani, jud. Botoșani

Telefon: 0231.519.519

Pagina web: <https://visitbotosani.ro/>

Program de funcționare: Luni-Duminică - 09:00-17:00

b) **Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Suceava**

Adresa: Str. Oituz nr. 15, Suceava, jud. Suceava

Telefon: 0330.803.124

Pagina web: <http://visitingbucovina.ro/>

Program de funcționare: Luni-Joi - 09:00-17:00; Vineri – 08:00-14:00

c) **Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Vatra Dornei**

Adresa: Str. Gării nr. 5, Vatra Dornei, jud. Suceava



Telefon: 0230.375.229

Pagina web: <https://www.visitvatradoinei.ro/>

Program de funcționare: Luni-Vineri – 09:00-17:00; Sâmbătă-Duminică – 10:00-13:00

d) Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Târgu Neamț

Adresa: Bld. Ștefan cel Mare nr. 42, Târgu Neamț, jud. Neamț

Telefon: 0233.663.055

Pagina web: www.viziteazatarguneamt.ro

Program de funcționare: Luni-Duminică – 10:00-17:00

e) Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Piatra-Neamț

Adresa: Piața Petrodava nr. 1, Piatra-Neamț

Telefon: 0233.271.591

Pagina web: <https://www.facebook.com/hailapiatra>

Program de funcționare: Luni-Vineri – 09:00-17:00

f) Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Iași

Adresa: Piața Unirii nr. 12, Iași, jud. Iași

Telefon: 0232.261.990

Pagina web: <https://www.turism-iasi.ro/>

Program de funcționare: Luni-Duminică – 09:00-17:00

g) Centrul Municipal de Informare și Promovare Turistică Vaslui

Adresa: Str. Ștefan cel Mare nr. 51A, Vaslui, jud. Vaslui

Telefon: 0728.190.060

Pagina web: <https://primariavs.ro/re.do?cmd=classPage&id=431&ids=431,235>

Program de funcționare: Luni-Vineri – 08:00-16:00, Sâmbătă-Duminică – 09:00-13:00

h) Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Bârlad

Adresa: Bld. Republicii nr. 281, Bârlad, jud. Vaslui

Telefon: 0235.435.000

Pagina web: <https://turismbarlad.ro/ro/>

Program de funcționare: Luni-Vineri – 09:00-17:00

i) Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Târgu Ocna

Adresa: Str. Parc Măgura nr. 1, Târgu Ocna, jud. Bacău

Telefon: 0738.652.024

Pagina web: www.cnipittirguocna.ro

Program de funcționare: Luni-Vineri – 09:00-17:00, Sâmbătă-Duminică – 10:00-16:00

