



Facultatea de  
Inginerie Alimentară,  
Turism și Protecția Mediului

## BUCATE ȘI VINURI ARDELENEȘTI CONFERINȚA REGIONALĂ DE GASTRONOMIE ȘI VIN EDIȚIA I-A

25 OCTOMBRIE 2025

Arad, Complex M, str. Elena Drăgoi nr. 2-4

*„Gastronomia a dat lumii trei concepte culinare complexe:  
bucătăria franceză, cea chineză și bucătăria Transilvaniei.”*

*Egon Ronay*

Evenimentul se va desfășura la Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad, sub numele de “Bucate și Vinuri ardelenesești”, cu scopul de a promova gastronomia tradițională regională, producătorii locali în fața specialiștilor, invitaților dar și a iubitorilor de gusturi autentice.

Punctele de atracție ale evenimentului se vor concentra pe dezbateri despre identitatea și brandingul regional dar și național, concepte gastronomice, prezentări și degustări de produse.

Cu toate că modernismul actual este resimțit, elementul vital ce ne unește cu valorile inestimabile ale naturii, ale obiceiurilor și tradițiilor noastre, rămâne totuși gastronomia.

Invitații din cadrul evenimentului, specialiști remarcabili în domeniul lor, cu o experiență și expertiză bogată vor oferi incursiuni, repere, abordări, tendințe și perspective din gastronomia și oenologia regională și națională. Printre aceștia se numără iubitori de gastronomie și vin, producători și procesatori locali, manageri de restaurante, reprezentanți ai industriei alimentare.

La eveniment sunt invitați și reprezentanți HoReCa din regiune, ONG-uri, autorități locale, agenții și operatori de turism, public general iubitor al frumosului culinar regional.

Pentru detalii puteți să îi contactați pe organizatori la:  
0724069301, Anca Mihaela Dicu, [anca.dicu@uav.ro](mailto:anca.dicu@uav.ro)  
0726696702, Claudia Mureșan, [claudia.muresan@uav.ro](mailto:claudia.muresan@uav.ro)  
Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului,  
Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad



PROGRAM



# PROGRAM

10.00 - 10.15 Cuvânt de deschidere:

Conf.dr.TEODOR CILAN - Rector al Universității "Aurel Vlaicu" din Arad

Conf.dr.ing.VIRGILIU CIUTINA - Decan al Facultății de Inginerie Alimentară Turism și Protecția Mediului, UAV

Conf.dr.ing.ANCA DICU - Organizator eveniment, Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului, UAV

Conf.dr.ing.CLAUDIA MUREȘAN - Organizator eveniment, Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului, UAV

Speakeri:

10.15-10.30 - Cosmin Dragomir, GastroArt

10.30 -10.45 - Cezar Ioan, Vinul.ro

10.45-11.00 - Chef Nico Lontras, Casa Timiș, Prahova

11.00 -11.15 - Oana Igrețiu, Savori Urbane, *"Savori Urbane – cel mai mare blog culinar din România"*

11.15-11.25 - Adina Don, Vatra Caldă, *"Brutăria artizanală, de la dorință la bucurie și pasiune"*

11.25 - 11.35 - Dr. ing. Dobromir Daniela , SCDVV Miniș, *"Soiuri și clone de struguri pentru masă și vin obținute la Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Miniș "*

11.35-12.00 Pauză de cafea

12.00-12.10 - Traian Igaș, Restaurant Taverna Pecicană, *"La hotar, bucate cu tradiție"*

12.10-12.20 - Marian Lucaș, Grill House Pecica, *"Conceptul Lucas – de la origine, la deliciu"*

12.20-12.30 - Doina Ciuban, Mirodenii de grădină, *"Arome din grădină"*

12.30-12.40 - Marinela Petran, Asociația Producătorilor de Produse tradiționale ARĂDEANCA, *"Țara pitei și a plăcinții"*

12.40-12.50 - Adela Lung, Torge Dragoș, Crama MaxiMarc, *"Where dreams become wines"*

12.50 -13.00 - Chef Blidar Gabriela, Hotel Leon, *"Întoarcerea la copilărie"*

13.00 – 13.10 - Chef Marin Popescu, Restaurant Marin & Friends, *"Autenticitate în reinterpretare gastronomică"*

13.10 – 13.20 - Dr. ing. Balla Géza, Crama Wine Princess, *"Vinul de Miniș....aprinde scânteia dragostei, dă aripi gândurilor și emană focul prieteniei"*

13.20 – 13.30 - Crina Cartiș, Adriana Szakacs, Liceul Tehnologic de Industrie Alimentara Arad, *"Stimularea învățării și dezvoltarea competențelor profesionale"*

13.30 – 13.40 - Daniel Popescu, Crama DRADARA, *"Rafinament, dragoste,dar, pasiune pentru vinuri"*

13.40 – 13.50 - Petru Dărău, Muzeul Viței-de-Vie și al Vinului, Pâncota, *"Smerenie în strugurii de vin"*

**Cosmin  
Dragomir,  
GastroArt**

Coinițiator al Legii – Ziua Națională a Gastronomiei și Vinurilor din România, coorganizator al Congresului Național de Gastronomie și Vin alături de Cezar Ioan și Nico Lontras. A scris și înainte despre gastronomie, dar din 2017 se ocupă exclusiv de acest domeniu. Este fondatorul gastroart.ro prima revistă specializată în cercetarea istoriei gastronomiei și ospitalității românești, a pus bazele editurii omonime, publicând peste zece titluri, în mare parte reeditări ale unor cărți vechi de bucate de la noi. A publicat volumul Curatorul de zacuscă și alte povestiri culinare românești (2021), Colecționarul de sarmale (2023) și este coautorul volumului Dulce Românie – o istorie a deserturilor de la noi (2022) alături de Adriana Sohodoleanu. Scrie constant, vorbește tare și apăsat despre gastronomie, pe siteuri, podcasturi, emisiuni TV și radio.

**Cezar Ioan,  
Vinul.ro**

Se caracterizează simplu: connaisseur fără ifose! Coinițiator al Legii – Ziua Națională a Gastronomiei și Vinurilor din România, coorganizator al Congresului Național de Gastronomie și Vin alături de Cosmin Dragomir și Nico Lontras. Cititor, iubitor și scriitor de cuvinte, curios fără leac. Educator în vin. Amator de gastronomie care unește și dă dentitate, încrezător că “poți înțelege cultura unui popor privind prin ușile întredeschise ale bucătărilor”. Este fondatorul vinul.ro, o comunitate unde găsești tot ce ai vrea despre vin și ceva în plus.

**Chef Nico  
Lontras, Casa  
Timiș, Prahova**

Cu dorința puternică de a ne mândri cu România în farfurie, pe plan internațional, Nico Lontras este, alături de Cosmin Dragomir și Cezar Ioan al treilea coinșițiator al Legii – Ziua Națională a Gastronomiei și Vinurilor din România și coorganizator al Congresului Național de Gastronomie și Vin. Inspirat de pasiunea brutarilor și-a descoperit dăruirea pentru bucătărie, dezvoltată și îmbogățită cu experiențe și specializări în restaurante de fine dining în străinătate, Nico Lontras revine în țară pentru a revoluționa bucătăria tradițională națională dar și specifică fiecărei regiuni. Apreciază profund istoria și cultura culinară românească aducând astfel un suflu nou preparatelor sale. “Lăsați România să se hrănească pe sine și lăsați ingredientele să gătească cu voi!”

**Oana Igrețiu,  
Savori Urbane**

Oana Igrețiu este fondatoarea Savori Urbane (în 2014) și a adus blogul pe locul 1, încă din 2019, având un trafic lunar de 3-6 milioane de cititori. Pasiunea comună pentru gătit a făcut ca Diana Rajos Nicolin, fosta ei colegă de liceu, să i se alătore în acest proiect menit să consemneze sutele de rețete care le-au marcat copilăria sau rețete clasice internaționale. După 10 ani de activitate susținută blogul Savori Urbane are aproape 3000 de rețete publicate, toate fiind preparate cu ingrediente naturale (fără înlocuitori), cu cantități exacte (nu „la ochi”), aplicând tehnici corecte de gătit, cu explicații științifice și fiind ilustrate bogat cu fotografii (step by step). Paginile blogului povestesc, într-o îmbinare de arome, gusturi, efecte, compoziție și abordează bucătăria regională și internațională, cu accent pe rețetele ardelenesti și bănățene care i-au marcat copilăria și adolescența. Fiecare rețetă este însoțită de o scurtă introducere în care este redat istoricul ei, originile, variațiunile etc și întotdeauna sunt indicate sursele de inspirație (dacă este cazul).

Din iunie 2023 Savori Urbane a lansat și canalul Youtube cu rețete video, având un succes imediat. Echipei i s-a alăturat și Marlene, fiica Oanei, ca protagonistă a unei serii de rețete video prezentate pe acest canal. Cititorii și spectatorii apreciază calitatea rețetelor Savori Urbane și faptul că, dacă le urmezi, preparatele reușesc perfect, de fiecare dată! Nu dai greș cu rețetele lor, nu-ți irosești ingredientele!

**Adina Don,  
Vatra Caldă**

Pornind de la conceptul stilului de viață sănătos, îmbinat cu dorința de a oferi produse cu ingrediente și etichete curate și surse de proveniență a materiilor prime de calitate, Adina Don a dezvoltat afacerea unei brutării artisanale, Vatra Caldă. Calitate constantă, divertisment în sortimente de pâine și produse de patiserie, pasiune, bucurie, dăruire sunt doar câteva din caracteristicile ce definesc preparatele de la Vatra Caldă.

**Dr. ing. Dobromir  
Daniela,  
SCDVV Miniș**

A fost înființată în martie 1957 sub denumirea de Stațiunea Experimentală Viticolă Miniș, în scopul coordonării activității de cercetare în domeniul viticulturii și vinificației, țintind refacerea și dezvoltarea patrimoniului viticol la nivel regional. Unitatea se află în subordonarea Academiei de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu Șișești”, și a sistemului de cercetare-dezvoltare din domeniile agriculturii, silviculturii și industriei alimentare. Dintre realizările în cadrul stațiunii menționăm crearea a 7 soiuri de viță de vie, obținerea a 9 clone, proiecte de cercetare, participări la congrese, conferințe naționale și internaționale, publicații colective de referință și binenteles, o valoroasă colecție științifică de vinuri.

**Traian Igaș,  
Restaurant  
Taverna  
Pecicană**

Munca și credința au fost elementele definitorii ce au condus la deschiderea în anul 2011 a restaurantului Taverna Pecicană. De atunci, dacă vreodată ajungi să treci pragul localului vei fi întâmpinat într-o atmosferă caldă, cu bună dispoziție fiind apoi surprins de gusturile creațiilor culinare măiestre, ardelenesti sau maghiare. Evenimente speciale sau doar o masa în familie sunt oricând oferite cu bucurie. Taverna pecicană este un brand în arta culinară românească, etalând o bucătărie tradițională de hotar cu influențe maghiare în condimente. “Buna dispoziție apare odată cu degustarea preparatelor noastre asortate cu un vin din Podgoria Aradului” transmite gazda localului, Traian Igaș.

**Marian Lucaș,  
Grill House  
Pecica**

Dacă dorim să găsim definiția potrivită a întregului tablou pentru sintagma „De la furcă la furculiță” cu certitudine regăsim conceptul în afacerea de familie dezvoltată de pecicanul Marian Lucaș. Pornind de la prelucrarea terenurilor agricole din zona Aradului, afacerea creează „lanțul perfect” prin ferma de animale, partea de procesare, restaurant dar și magazin de desfacere, aducând un plus-valoare pentru comunitatea locală și pentru întreaga zonă. Prin finanțare europeană dar și cu implicarea resurselor proprii familiei, familia Lucas a reușit să aducă totul la standarde occidentale dorind în același timp și dezvoltarea culturii hranei sănătoase în această zonă.

**Doina Ciuban,  
Mirodenii de  
grădină**

La doar 20 de km de Arad, mai exact la Păuliș, Doina a creat un loc de basm, aromat și parfumat, Mirodenii de grădină. Pentru Doina, totul a pornit de la iubirea pentru natură, pentru tot ce dăruiește pământul. Cunoaște plantele și beneficiile acestora, adoră aromele și combinațiile dintre ele și, cu o imaginație bogată le transpune în diverse preparate gastronomice. De la sere cu răsaduri bine îngrijite până la suprafețe scaldate de razele soarelui, în grădina cu mirodenii, găsim peste 45 de plante aromatice, iar din acestea 20 sunt autohtone. Arădeanca cultivă plante, dar face și uleiuri aromatice, tincturi, ceaiuri sau amestecuri de condimente, toate naturale.

**Marinela Petran,  
Asociația  
Producătorilor de  
Produse tradiționale  
ARĂDEANCA**

Înființată la începutul anului 2010, de către 44 de producători are menirea de promovare, prezentare, valorificare a produsele tradiționale din Pecica și județul ARAD. De asemenea, asociația se implică în organizarea de activități, expoziții cu vânzare în țară și străinate, toate fiind pentru a reprezenta interesele producătorilor de produse tradiționale și artizanat locali. Organizația, nu doar reunește producători ci mai mult, lucrează împreună cu aceștia la certificarea națională și europeană pentru produsele tradiționale. Până în aceste momente s-a reușit obținerea IGP pentru Pita de Pecica și „avem în vedere obținerea certificării pentru Salam de Nădlac, Plăcinta Întinsă de Turnu și Ceapa de Vinga”, mărturisește ing. Marinela Petran, președintele asociației. Preparatele promovate în cadrul asociației au fost prezente la numeroase târguri atât în țară cât și în străinătate.

**Chef Blidar Gabriela,  
Hotel Leon**

Iubindu-și cu pasiune meseria, chef Gabriela Blidar este de 20 de ani cu imaginație și dăruire în bucătărie. A lucrat în diverse locații, s-a specializat în diverse calificări, actualmente fiind bucătar chef în cadrul restaurantului Hotelului Leon. În 2011 a promovat Aradul ca și capitală culturală la Bruxelles, preparatele prezentate reprezentând gastronomia tradițională.

**Adela Lung,  
Torge Dragos,  
Crama MaxiMarc**

Au început vinificarea primelor vinuri în 2016, astăzi cu 85 de hectare cu vită de vie, dintre care 65 sunt pe rod, sunt o cramă tânără din podgoria Miniș-Măderat, județul Arad, care se bucură că fac parte din această comunitate regională a cramelor familiale. Crama MaxiMarc are la bază valorile: respect, angajament, abnegație și un strop de nebunie. Aventura în lumea vinului a început de la emoțiile trăite de Gheorghe Cosma, transmise către ginerele Marius și nepotul George. Numele cramei este inspirat de Maximilian și Marc, copiii lui George, iar mezina Sofia, dă numele brandului Castel Sofia.

**Chef Marin Popescu,  
Restaurant Marin &  
Friends**

Talentul, pasiunea, originalitatea sunt doar câteva din caracteristicile ce au condus la deschiderea în 2016 a restaurantului Marin&Friends, un spațiu primitiv, cald, cu bucătăria deschisă. Din 2019 îl regăsim în ghidul Gault&Millau, tot atunci primind și Certificat de excelență Tripadvisor. Autenticitatea și experiențele culinare se conturează într-un meniu reinterpretat, fusion, chef Marin reușește întotdeauna îmbinarea perfectă a diverselor gusturi și culturi gastronomice, naționale dar și internaționale.

**Dr. ing. Balla Géza,  
Crama Wine  
Princess**

Vinurile obținute pe cele 124 hectare de vie (proprietate proprie) au o personalitate specifică. Vinurile roșii (reprezentând 80% din producție) în care regăsim amprenta terroirului Minișului sunt intens colorate, plăcut catifelate, fine și fructuoase iar cele albe sunt caracterizate de prospețimea și fructuozitate. Degustările din cramele Wine Princess sunt excelente și însoțite întotdeauna de preparate tradiționale regionale. Societatea a fost înființată de către dr. ing. Balla Géza, expert degustător, autor a mai multor cărți și publicații de specialitate, numit Vinificatorul Anului în Ungaria, în 2018.

**Crina Cartiș,  
Adriana Szakacs,  
Liceul Tehnologic de  
Industrie  
Alimentara Arad**

Legătura indestructibilă cu sfera universitară este promovată prin prisma colaborărilor permanente în aria educațională pentru orientarea profesională a absolvenților de liceu în domeniul specific profilului dar și pentru stimularea învățării și dezvoltarea competențelor profesionale. De-a lungul celor 58 de ani de existență, frumoasa familie a liceului a reușit să crească frumos, în prezent funcționând cu 28 de clase (21 clase profil și 7 clase real), cele 40 cadre didactice (12 cadre didactice de specialitate) fiind cu un înalt grad de pregătire, alături de elevi. Obiectivul principal al liceului este acela de a forma tehnicieni cu o temeinică pregătire profesională, capabili să se integreze pe piața muncii. Absolvenții noștri și-au format o carieră de succes, unii dintre ei fiind mici producători sau chiar antreprenori recunoscuți pe plan zonal.

**Daniel Popescu,  
Crama DRADARA**

Povestea Dradara își are rădăcinile în Dealul Mocrii. Crescuți în temelie tradiției că vinul bucură, meșteșugul este preluat de la bunicii care au plantat primii butași de viță de vie și care răbdători, în timp, au așteptat să apară primii struguri, primul must și apoi vinul. Din dragoste pentru pământ și locul natal, chemarea s-a transformat, în timp, în vinuri de calitate care surprind de fiecare dată prin arome îndrăznețe.

**Petru Dărau,  
Muzeul Viței-de-Vie  
și al Vinului,  
Pâncota**

Este al doilea muzeu cu specific viti-vinicol din podgoria Miniș-Măderat (primul muzeu al zonei fiind înființat în anul 1988: Muzeul Viei și Vinului Miniș) și cuprinde peste 300 de exponate din diverse țări, aduse laolaltă prin truda pasionatului preot Dărau. Cu toate că provine dintr-un cu totul alt mediu profesional, legătura preotului paroh cu această băutură ancestrală este absolut firească. Cultivator de viță-de-vie în Dealul Măderatului, a simțit nemijlocit cu câtă greutate dar și frumusețe, respect și smerenie se transformă strugurii în vin. Astfel că, dorința de cunoaștere teoretică s-a concretizat în studii masterale. Aproape după 10 ani, în 2021, Petru Dărau publică, alături de co-autorii săi, cartea „Universalitatea viței-de-vie”, ediția revizuită și completată.