URBEA MEA, proiect dezvoltat de agenția de publicitate artON media // www.artonmedia.ro

ALBA IULIA | AIUD | BLAJ | SEBEȘ

urbea mea®.ro

REVISTA TA URBANĂ
nr.5, an XI, (nr. 71), 15 Sept - 15 Oct 2025, 32 pagini
www.urbeamea.ro
GRATUIT



10 ani de dulciuri cu poveste

10 ani cu Popelini.

Te invităm să descoperi un interviu dulce rău, la pagina 16

Popelini

Descoperă evenimentele care nu merită să fie ratate
EVENIMENTE p.12

Ionuț Grădinaru - Popelini
INTERVIU p.16

Vezi filmul lunii
CINEMA p.26

0731-376-061 0358-401-182 www.agrosilva.ro bogdandaramus@agrosilva.ro

Agro-Silva
Soluții pentru oameni gospodari

Black Week
Promoție valabilă: 10.11- 15.11.2025

REDUCERE
10%
pentru toate motoutilajele

Husqvarna

SC AGRO-SILVA SRL
distribuitor autorizat

Sebeș 0258-733-800 | Alba Iulia 0258-815-177 | Zlatna 0258-856-441 | Câmpeni 0258-771-459 | Aiud 0258-861-901 | Blaj 0258-710-778 | Baia de Arieș 0258-775-111 | Cugir 0258-753-907

Evenimente p.12-13
Interviu ..... p.16 - 22
Cinema ..... p.26 - 27

revistă lunară editată de **artON MEDIA**
www.artonmedia.ro // office@artonmedia.ro
ISSN **2501-2479** // ISSN–L **2501-2479**
Nr. 5, an XI (nr. 71), 15 Sept - 15 Oct 2025
tiraj: 2000 exemplare, 32 de pagini

Publicitate: **0748-910-569**
e-mail: contact@urbeamea.ro
Director/DTP: **Bogdan PĂUNESCU**
Reporter urban: **Daniela STOIA**
Distribuție: **Ciprian IGHIAN**

Dacă dorești să semnalezi un eveniment, trimite-ne un e-mail la adresa **local@urbeamea.ro** sau lasă-ne un mesaj pe pagina noastra de facebook, **fb.com/urbeamea.**
Dacă vrei să știe toată lumea de evenimentul tău, anunță-ne și pe noi de el!
Redacția Urbea Mea nu își asumă responsabilitatea pentru modificările survenite ulterior!



#Turismul ne ridică, dar cu ce preț?

Editorial scris de **Bogdan Păunescu**
Director Revista Urbea Mea

editorial

Alba Iulia a fost din nou pusă pe hartă -doar o metaforă- de un record mondial omologat de Guiness Book of World Records, deja celebra Masă care unește, în lungime de 2780 m, cea mai mare masă din lume, realizată din materiale reciclabile!

O inițiativă privată, cu sponsori privați -bravo lor, felicitări!- sprijinită de către Primăria Alba Iulia -din nou, felicitări!- a atras lume multă, în Cetatea Alba Iulia, oameni veniți din toate colțurile țării! Nu pentru meniul simbolic-gratuit, oferit de către sponsori, ci pentru a fi parte dintr-un moment istoric, într-un loc încărcat cu multe și profunde semnificații istorice!

Cert este că, deși Horeca trece prin momente grele, turiștii vin, sau nu, să viziteze Alba Iulia!

Asta se vede nu doar la terase și restaurante ci și la apartamentele goalec cumpărate ca investiți și puse spre închiriere pe diferite platforme gen Booking, Air Bnb, șamd!

Aici deja ne aflăm la o intersecție, la care este dificil deocamdată să primim un răspuns... spre ce ne îndreptăm, în viitorul nu foarte îndepărtat, cu privire la dezvoltarea turismului, în Alba Iulia?

Dincolo de Cetate și ceea ce oferă ea, ca turiștii să cheltuie mai mult în oraș, ca să avem mai multe nopți de cazare, trebuie să avem programe inteligente și bine structurate!

Concurența este mare, dar și nervozitatea unor oameni, din alte țări, din locuri saturate de turiști, este în creștere!

Consiliul Județean Alba a făcut o investiție inteligentă și câștigătoare, la Ocna Mureș, la baza de agrement care a repus acest oraș, unde industria a murit, pe harta turismului!

Poate că, aceleași minți luminate din CJ și Primăria Alba Iulia, vor colabora, și în interesul bimilenarului Apulum!

O strategie win win, atât din punct de vedere al dezvoltării turistice, cât și al prosperității tuturor celor din Urbea noastră!

Artisan 19

cafe | bistro | pub

Un loc unde ziua începe cu o **cafea de specialitate**, continuă cu un **brunch** făcut ca la carte și se termină cu **burgeri generoși**, alături de **bere rece**.

Descoperă **vestiţii burgerii** MICUL BURG

www.artisan19.ro



Telefon rezervări: **0720-616-821**

Bulevardul 1 Decembrie 1918,
nr. 105-107, bloc M7-M8, parter, Alba Iulia

STAGE · JACK DANIEL'S · ALLEGRIA RESTAURANT · GOLD GAMES

STAGE CLUB *presents* 2025 EVENTS

NEW UPDATE

01.11 PARAZIȚII
07.11 IULY NEAMȚU
14.11 EVENIMENT PRIVAT
15.11 JADOR
21.11 EVENIMENT PRIVAT
28.11 EVENIMENT PRIVAT

05.12 EVENIMENT PRIVAT
06.12 LELE
12.12 BABASHA
27.12 JOHNNY ROMANO

RSVP: +40 (754) 480 720

Madish
DELISH DIGITAL

CAROLINA MALL

EXPERIENȚĂ

Culinară

DE NEUITAT, PENTRU FIECARE GUST



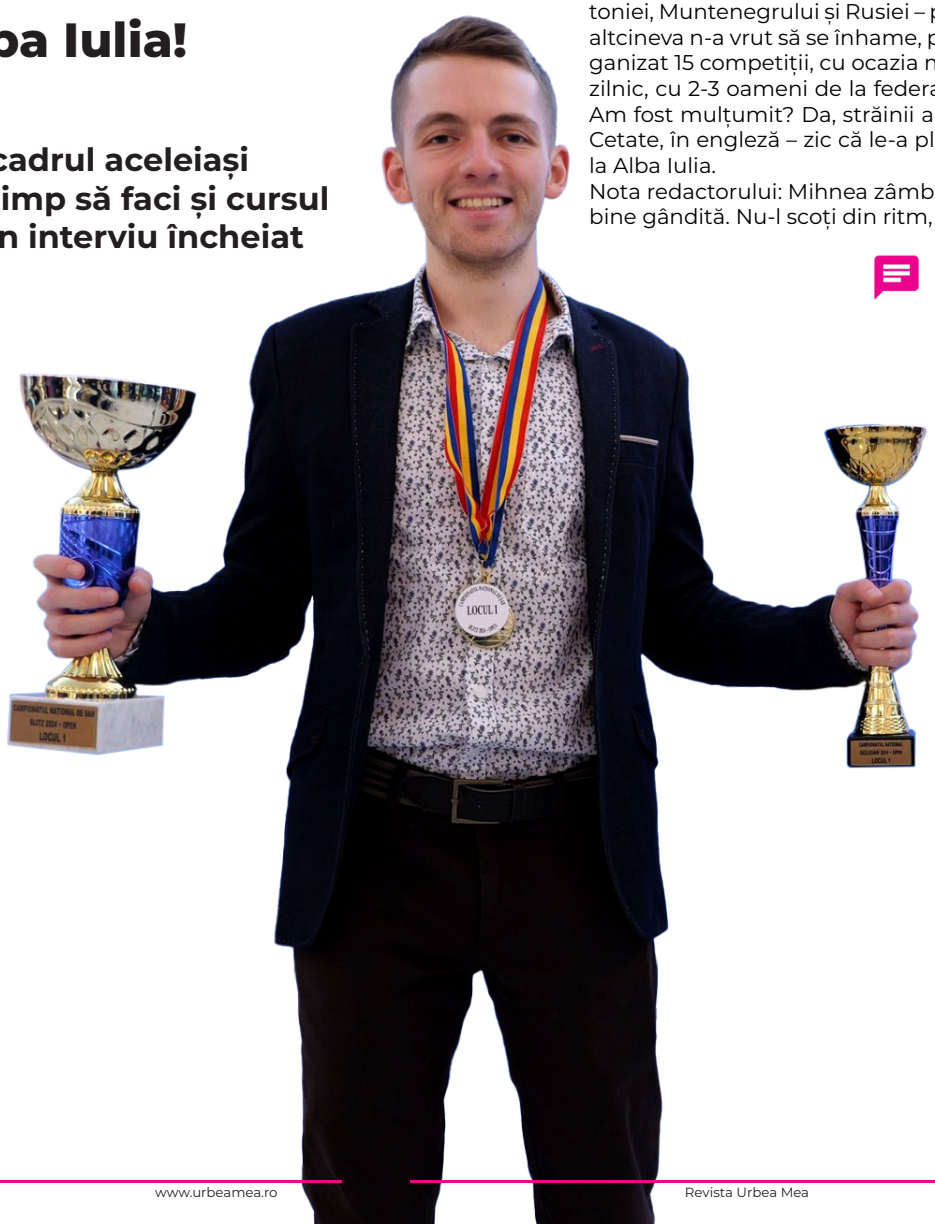
Rimini · ANTIK · CARTOFISSERIE · SPARTAN · KFC · PIAZZA pizza al taglio
FRY DAY · DONUTERIE · FAST FOOD ZHANG · Pep & Pepper · Mesopotamia

Mihnea Costachi: campion la 7 ani, Maestru Internațional la 16, iar la 25, cu propria academie și organizator de campionate mondiale de șah, aici, la Alba Iulia!

Articol scris de Daniela Stoia

Cum e să fii jucător, antrenor și gazdă în cadrul aceleiași competiții, asta doar pentru că n-ai avut timp să faci și cursul de arbitru? Am aflat noi pentru voi, într-un interviu încheiat cu o remiză!

2014, Durban, Africa de Sud. Un puști de nici 14 ani coboară, într-o cușcă metalică, printre rechinii Oceanului Indian. Nu simte frica, doar adrenalina care-i transformă fizicul plăpând într-un arc tensionat. N-ai zice că activitatea lui preferată e una cât se poate de pașnică și statică cumva, dar asta numai în plan fizic! Ea l-a și adus pe continentul african, de unde, în doar câteva zile, va pleca cu medalia de bronz la campionatul mondial, categoria sub 14 ani, șah clasic. Acest copil era Mihnea Costachi, cu doar doi ani înainte să devină Maestru Internațional. Acum, la 25 de ani, campion național en-titre și un obișnuit al podiumurilor la nivel european și mondial, are propria academie de șah și antrenează copii și adulți din toată țara, ba chiar, de anul trecut, s-a apucat de organizat evenimente sportive la nivel profesionist. Și a început treptat...NOT! După ce și-a făcut intrarea cu o cupă - Cupa Regelui Ferdinand I, luna următoare stabilea deja o premieră pentru oraș și pentru județ, printr-un simultan de șah, în Piața Cetății, cu 100 de copiii, condus de nimeni altul decât de campionul mondial Vishy Anand (India). Prin urmare, faptul că cel de-al treilea eveniment organizat de Mihnea a fost deja Campionatul Mondial de Șah - Dezlegări, pe care l-a adus aici, la Alba Iulia, nici nu ne mai miră atât de tare!



URBEA MEA: Cum e să fii jucător, antrenor și gazdă în cadrul aceleiași competiții, asta doar pentru că n-ai avut timp să faci și cursul de arbitru? Și ce a însemnat să organizezi un mondial, la doar 25 de ani?

Mihnea Costachi: E ca un gambit imposibil! Ce să sacrifici? Nimic, jonglezi cu toate trei! Ca organizator, alergi după săli, cazare, oaspeți. Ca antrenor, stai cu ochii pe elevi, le dai sfaturi, le urmărești mutările. Ca jucător, trebuie să-ți pui creierul pe modul „fără erori" și să dai mat. La mondialul de dezlegări din iulie, aici la Alba, le-am făcut pe toate. E obositor, dar am tras tare și am ieșit cel mai bine clasat român. Cursul de arbitru e pe listă, să completez setul!
Ideea cu mondialul de dezlegări mi-a venit anul trecut, când am realizat că în 2025, Federația Română de Șah își sărbătorește centenarul. Am făcut un proiect, l-am adus în fața comisiei delegațiilor internaționale, și am câștigat votul lor, contra Estoniei, Muntenegrului și Rusiei – primul mondial în România! Asta pentru că nimeni altcineva n-a vrut să se înhame, până acum, la așa ceva! În total, la Alba Iulia, am organizat 15 competiții, cu ocazia mondialului. Din noiembrie până în iulie, am lucrat zilnic, cu 2-3 oameni de la federația română și know-how de la cea internațională. Am fost mulțumit? Da, străinii au fost super încântați, le-am oferit și tur ghidat în Cetate, în engleză – zic că le-a plăcut. Vreau să aduc și europeanul în 2027, tot aici, la Alba Iulia.
Nota redactorului: Mihnea zâmbește, dar e calculat, fiecare răspuns pare o mutare bine gândită. Nu-l scoți din ritm, e ca un rege baricadat în centrul tablei.

URBEA MEA: La 4 ani ai luat primul contact cu cel mai complex joc al minții. Cine te-a sprijinit și cum ai trecut de la joacă la competiții serioase?

Mihnea Costachi: La 4-5 ani, șahul e joacă pură, nu te gândești să bați pe cineva, doar te distrezi. Ce m-a prins era că nicio partidă nu seamănă cu alta. Mereu apare ceva nou, o mutare care te surprinde. Tata mi-a luat atunci primul set de piese și am început să joc cu el și cu bunicul Ilie, de la Cugir, care era foarte pasionat și alături de care am ajuns și în Brazilia, la mondialele din 2011. Ieșisem campion național și aveam de ales: europene sau mondiale. Am ales mondiale. El a venit cu mine. Îmi amintesc că la întoarcere, am fost două autocare cu români, împărțiți alfabetic. Nu voia să mă lase singur, dar am nimerit în autocare diferite, el Pașca, eu Costachi, și erau vreo 5 ore până la aeroport. Până la urmă a rezolvat, deși nimeni nu vorbea engleză, doar portugheză. Din Cugir în Brazilia, ce mai călătorie! Cât am fost mic, cu bunicul mergeam peste tot – șahul mi-a deschis lumea, odată cu mine și lui.
Primul meu antrenor, Mihail Breaz, a fost omul-cheie. Blând, calm, cu răbdare de sfânt cu copiii. Din păcate, nu mai este printre noi, dar vreau, anul acesta, să mă implic în organizarea memorialului din octombrie. Apoi a urmat Marius Ceteraș, cu care mă sfătuiesc și acum. Am avut și antrenori din afara județului, ca la tenis - de top: Mihail Ghindă din București, Szabo Gergely din Brașov. Apoi a apărut proba de dezlegări, rezolvări de probleme, pentru care m-am antrenat cu Vlaicu Crișan, din Cluj. Tot șah, dar necesită o altfel de pregătire, e o probă mai diferită. Oricât de bun ai fi, tot ai nevoie de cineva să-ți arate calea.

Revista Urbea Mea www.urbeamea.ro

URBEA MEA: De un an și jumătate, crești alți campioni la academia de șah care îți poartă numele, cum îi convingi pe cei mici să joace, și când consideri că e prea târziu să te apuci de șah, dacă vrei să faci performanță?

Mihnea Costachi: Nu-i conving. Le spun părinților: aduceți-l să vadă dacă-i place, nu-l forțați! Și asta e valabil pentru orice activitate! Apoi, nu există un tipar de șahist. Mulți cred că dacă ești serios, retras și studios, gata, ești șahist. Nu e așa! Am elevi tăcuți, dar și unii super energici. Iar în ceea ce privește talentul, nu ține dacă nu muncești. La șah, totul ține de o pasiune, care se naște sau nu, apoi numai și numai de studiu. Un copil talentat va fi întrecut de unul mai puțin talentat, dar muncitor.
La academie am trei grupe: inițiere, intermediar și avansați. La primele două am copiii, la avansați intră adulții plus tineretul care participă la competiții. Și deja am avut elevi care au mers anul acesta la campionate europene, la naționale mai mulți.
Dacă la academie lucrez pe grupe de maximum 8 inși, am și o grupă on-line, pentru cei din alte localități. Acesta este avantajul internetului și al șahului, poți să-ți iei antrenor de oriunde din lume.
Privind vârsta, în lume există exemple și de unii care au început și la 15 ani și au ajuns sus, dar se întâmplă rar. Mai bine de mic – înveți mai ușor, te distrezi mai mult. Ca adult, ai alte griji.

URBEA MEA: Ce s-ar putea face, la nivel macro, pentru a aduce cât mai mulți copiii la o primă întâlnire cu șahul?

Mihnea Costachi: Încerc cât pot să contribui și eu la „expunerea" copiilor la șah, la prime întâlniri cu noroc. De exemplu, anul trecut am adus la Alba Iulia o legendă a șahului mondial, multiplul campion Viswanathan Anand, care a jucat gratis cu toți puștii care au vrut. Ca să înțelegi mai bine, a fost ca și cum Cristiano Ronaldo ar veni să facă o miuță cu copiii, pe stadionul Cetate. Am organizat apoi și două ediții de Alba Chess, în parteneriat cu Consiliul Județean Alba, în școli din tot județul, inclusiv din Apuseni. Cele care au avut finaliștii, au primit seturi de șah și table. Profesorii cu care am ținut legătura spun că mai joacă, mai ales când plouă.
Mai e un aspect, profesorii trebuie să aibă inițiativă. Mulți nu știu regulile. Cum să joace șah cu elevii, dacă nu știu regulile? La nivelul Federației Române de Șah se fac demersuri pentru introducerea șahului în școli, ca materie opțională. Iar la nivel internațional, pentru a fi declarat sport olimpic. Momentan nu este, dar se lucrează la asta, și asta e bine.

URBEA MEA: Cât e logică, cât e intuiție în șah și cum te pregătești tu pentru o partidă?

Mihnea Costachi: Cel mai mult e vorba despre muncă! Studiezi partidele marilor jucători, ca la fotbal când te uiți la schemele echipelor tari. Înveți pattern-uri, dar nu le găsești fix la fel, ci trebuie să-ți amintești ce ai văzut și să adaptezi. După primele mutări, e calcul pur – îți imaginezi variantele în cap. Practic, forța de calcul! La clasic ai 1,5 ore, la blitz doar 3 minute, acolo joci din intuiție. Dar și aceea vine din ce ai acumulat: studiu, practică, experiență.
Cum mă pregătesc? Cum trebuie să se pregătească orice șahist. Prima dată îți studiezi adversarul, cauți pozițiile unde e mai slab și intri pe acolo. Te uiți cum joacă marii maeștri astfel de poziții și le înveți. Odată început meciul, dacă adversarul e de același nivel, e bine să-l lași să-și arate el primul intențiile și să nu ataci până nu ai toate piesele dezvoltate, duse toate în zona în care vrei să desfășori atacul. Apoi e importat să te odihnești, să nu mergi cu burta plină la partidă, consumi energie și acolo.

URBEA MEA: De un an și jumătate, crești alți campioni la academia de șah care îți poartă numele, cum îi convingi pe cei mici să joace, și când consideri că e prea târziu să te apuci de șah, dacă vrei să faci performanță?

Mihnea Costachi: Nu-i conving. Le spun părinților: aduceți-l să vadă dacă-i place, nu-l forțați! Și asta e valabil pentru orice activitate! Apoi, nu există un tipar de șahist. Mulți cred că dacă ești serios, retras și studios, gata, ești șahist. Nu e așa! Am elevi tăcuți, dar și unii super energici. Iar în ceea ce privește talentul, nu ține dacă nu muncești. La șah, totul ține de o pasiune, care se naște sau nu, apoi numai și numai de studiu. Un copil talentat va fi întrecut de unul mai puțin talentat, dar muncitor.
La academie am trei grupe: inițiere, intermediar și avansați. La primele două am copiii, la avansați intră adulții plus tineretul care participă la competiții. Și deja am avut elevi care au mers anul acesta la campionate europene, la naționale mai mulți.
Dacă la academie lucrez pe grupe de maximum 8 inși, am și o grupă on-line, pentru cei din alte localități. Acesta este avantajul internetului și al șahului, poți să-ți iei antrenor de oriunde din lume.
Privind vârsta, în lume există exemple și de unii care au început și la 15 ani și au ajuns sus, dar se întâmplă rar. Mai bine de mic – înveți mai ușor, te distrezi mai mult. Ca adult, ai alte griji.

URBEA MEA: Care a fost partida ta epică?

Mihnea Costachi: În 2021, în Polonia, cu Alireza Firouzja, numărul 2 mondial atunci. Era și în formă, venea după un șir de victorii. Am jucat șah rapid, iar partida a durat 40 de minute. Eu am jucat cu negrele, un dezavantaj, și totuși l-am pus în corzi. Când mai aveam 15 secunde fiecare, a simțit că există posibilitatea reală să piardă și a cerut remiză.
Îl știam din juniorat, am jucat împreună la un campionat din Slovacia, categoria sub 16 ani – el era cu 3 ani mai mic, mai slab pregătit, dar a explodat ulterior. De atunci știam că-i place să atace, așa că am atacat eu primul, să nu-i dau ocazia. Practic, l-am obosit până când remiza i s-a părut calea cea mai sigură pentru a încheia onorabil partida.

URBEA MEA: Se pune problema de trișat, la șah?

Mihnea Costachi: Da, cu calculatoare sau telefoane – chestii care calculează mai rapid și mai precis decât creierul uman.
Până la trișat, în zona de gri, mulți profită de diverse tertipuri și tehnici de a-și încurca adversarul. Șahul e și un joc psihologic, unu la unu, și ca în orice sport unu la unu, intervine mult partea psihologică. Sunt mulți, chiar de top, care folosesc metode ca să își deranjeze adversarul, deși nu e fairplay. Unii încearcă să te scoată din sărite și să-ți distragă atenția: tușesc, mișcă masa, se joacă cu o piesă deja capturată, la marginea tablei, se ridică și plimbă în câmpul tău vizual. În aceste cazuri poți sesiza arbitrul, care îi poate da avertisment. Vreau să fac cursul de arbitru, să înțeleg mai bine regulile.

citește interviu complet și vezi galerie foto **online** pe **urbeamea.ro**



31.10.2025: Halloween la Artisan 19

Vineri vă așteptăm la un nou party pe cinste, marca Artisan 19! Pe 31 octombrie, de la ora 19:00, vă invităm la o seară de Halloween cu narghilea, cocktailuri craft și atmosferă pe măsură alături de Dj Krisstal din Cluj Napoca.

Costumația este un must have! Cea mai mișto costumație, poate pleca acasă cu consumația din partea noastră!

Rezervări: 0720-616-821
Adresa: Bulevardul 1 Decembrie 1918, nr. 105-107, bloc M7-M8, parter, Alba Iulia



04.11.2025: Stand-up Comedy cu Sorin Pârcălab, Toma și Cristi Popesco | PARȚIAL ADEVĂRAT Early Show

Îi știi de la televizor, de pe YouTube sau de la ComedyBox. I-ai văzut în Una Scurtă, Râzi ca Prostu' sau te-ai uitat la podcastul Ceva Mărunt, iar acum poți să-i vezi LIVE!
Sorin Pârcălab, Cristi Popesco și Toma pleacă toamna asta în turneu cu material nou, glume noi și povești care te vor face să râzi în hohote!
Hai să-i vezi și tu în cel mai nou show al lor: Parțial Adevărat!
Locurile sunt limitate, așa că ia-ți biletele din timp și asigură-ți locul la cel mai așteptat show de Stand-up Comedy al toamnei!
În deschidere urcă: Florentin Păune
Casa de Cultura a Studentilor Alba Iulia
4 Noiembrie
18:00



29.11.2025: Dirty Nano, Reman, Akadela & friends

GET READY FOR FIRST CHAPTER OF HYDRO EXPERIENCE
Our first edition is bringing the heat with an unforgettable lineup of special guests:
Special guests: Dirty Nano , Reman
Our resident Dj Akadela along with Laura Oriean Voice ,Cristi Alexievici live percussion ,Razvan Mesesan live Sax and Ciprian Cosma live Chitar

CAMERA DE COMERȚ ȘI INDUSTRIE
A JUDEȚULUI ALBA

TOPUL FIRMELOR 2024

13 Noiembrie 2025, ora 15:00
@Hotel Allegria

EDIȚIA
a XXXII-a

art media ON

0748-910-569
office@artonmedia.ro
www.artonmedia.ro



[01] Web design, hosting & SEO

[02] Grafică publicitară & design funcțional

[03] Marketing digital & social media

[04] Vânzări PC & software securitate, rețelistică

Cere ofertă la 0748-910-569

Scanează și descoperă website-ul nostru

interviu

Popelini
10 ani de dulciuri cu poveste în Alba Iulia
Interviu cu cel mai bun cofetar din echipă, livrator, administrator, HR manager și singurul care are voie s-o ducă acasă pe șefa – Ionuț Grădinaru

Interviu scris de Daniela Stoia

„Îmbracă-l fin, băiete, nu ca un cioban cu lopata! Când lucrezi, să fie ca un spectacol – să placă ochiului!" – așa îl tachina Cornel Nanu, bătrânul cofetar din Timișoara, pe Ionuț Grădinaru, un puști de 18 ani, care a nimerit în 2001, printr-un anunț în Publitim, în haosul turelor de noapte de la Trim Line, unde și-a dat prima dată masterul în spălat vase, până să apuce la vreo cremă, ori prăjitură. De făcut, zic. Nu de mâncat! Din 2001 până pe 2 decembrie 2015, când a deschis Popelini, Ionuț a tras din greu, s-a școlit, a absorbit tot ce a prins în laboratoarele cofetăriilor din Timișoara, apoi ale celor din Norvegia – o destinație destul de greu accesibilă și acum, darămite în urmă cu 10-15 ani. Astăzi, Ionuț e tot în laborator, minim 8 ore pe zi, sculptând torturi cu o pasiune care nu-l lasă să plece ușor din laborator – un succes clădit pe trudă și dedicare, împreună cu Ioana – „șefa de-acasă și de la cofetărie", cu care împarte și succesul profesional, și pe cel familial, alături de copii: Carla, Andra și Robert.

După 10 ani, Popelini reprezintă o încununare a unui destin, cel al lui Ionuț, clădit, cu multă muncă, de la un anunț într-un ziar din Timișoara, până la două puncte de lucru în Alba Iulia.

citește interviul complet și **online** pe **urbeamea.ro**

URBEA MEA: Născut în Bacău, crescut și format în Timișoara, dar ai deschis cofetărie în Alba Iulia. De unde pasiunea pentru universul dulciurilor și de ce Popelini la Alba Iulia?

Ionuț Grădinaru: Așa a fost să fie! Eram un puști de 18 ani, gata să-și facă singur banii, după absolvirea liceului. Am găsit un anunț în Publitim – „ajutor cofetar" – și așa am nimerit la cofetăria Trim Line (acum Andalusia). Acolo am descoperit universul cofetăriei, al cărei farmec m-a purtat apoi la o alta, Codrina, tot în Timișoara, unde am și lucrat 7 ani, înainte să plec să-mi încerc iscusința și în Norvegia. Cu Ioana, „doamna directoare", ne-am cunoscut într-o cofetărie din Timișoara – ea la vânzări, eu în laborator. De ce Alba Iulia? Liniște, natură, mai puțin haos și, după un studiu de oportunitate făcut în vizitele la sora mea, stabilită deja aici, ne-am decis: avem loc pe piață! Am deschis Popelini în 2 decembrie 2015, hotărâți să facem prăjituri adevărate. Și asta tot facem, de 10 ani. Iar dacă mă întrebi de unde numele, de la Popelini, patiserul italian al Mariei de Medici, cel care a inventat chou à la crème în secolul al XVI-lea. O poveste faină – un om care a schimbat lumea dulciurilor. Am ales numele ca omagiu pentru tradiție și inovație.



URBEA MEA: Nicio legătură cu dulciurile înainte? Cum ai ajuns să faci prăjituri? A fost cineva în familie care să te inspire?

Ionuț Grădinaru: Zero legătură, zero modele! Mama e plecată de 20 de ani, tata a murit când aveam 18 ani. Anunțul ăla din ziar m-a aruncat în cofetărie. La Trim Line l-am cunoscut pe Cornel Nanu, un bătrân cofetar din Timișoara, care făcea prăjituri și pentru Ceaușescu. Omul era un personaj – excentric, dar răbdător. Primele șase luni? Ture de noapte, spălat vase, curățat – fără să ating o cremă. Acolo am prins gustul meseriei, apoi am făcut și școala de cofetari, dar abia după ce m-a prins universul ăsta dulce. Bătrânul era altceva! Lucram noaptea amândoi, făceam ștrudele, cornuri, și mă ținea după tură, să mă învețe cofetărie. Și cum acolo era laborator patiserie, nu aveam creme, frișcă. A inventat el o pastă de gris, și pe fundul unei oale răsturnate, zicând că-i tort, mă îndemna: „Îmbracă-l fin, băiete, nu ca un cioban cu lopata!" Mă tachina că-s moldovean, prea „brut", dar insista: „Când lucrezi, să fie ca un spectacol – să placă ochiului!" Dacă greșea el, zicea că-i vina mea, apoi râdea: „Lasă, cineva trebuie să fie de vină, doar n-o să fiu eu!" Serios, dar cu haz – m-a învățat să lucrez curat, precis. După jumătate de an am trecut la laborator, la cofetărie. Greu rău! Colegele de pe tura mea, mai în vârstă, nu voiau să-mi arate nimic – lor le convenea să aibă un ucenic care spală vase. Dar eu voiam să învăț, așa că stăteam neplătit pe tura cealaltă, cu fetele mai tinere, dispuse să mă învețe și pe mine, atât cât știau și ele. Așa am prins meseria, cu curiozitate și muncă, înainte să fac școala de cofetari și să plec din țară.

URBEA MEA: Cum a fost experiența în Norvegia? Tot cofetărie?

Ionuț Grădinaru: Norvegia, 2010-2015, a fost alt nivel. Normal, tot cofetărie! Disciplină de fier – ingrediente premium, clienți care vor perfecțiune. Am învățat mousse-uri, decoruri minimaliste, inserții care surprind. Era una din cele mai bogate țări, dar fără pregătire nu trăiai bine. Acolo cofetarii făceau școală profesională de 3 ani, apoi 2 ani practică pe salariu mic, plătit de stat – 1000 și ceva euro, de-abia acopereai chiria! Examenul final era serios – îmi amintesc dezamăgirea unei colege care a picat, și trebuia să o ia de la capăt cu pregătirea, să încerce din nou, peste un an. Ca să fii bun, trebuie pregătire, calificare, școală – nu ajungi profesionist de luni până duminică. O vreme ne-am gândit chiar să rămânem acolo, în Norvegia, dar vremea nu ne-a fost pe plac. Am adus acasă, la Popelini, rigoarea și standarde pe care le-am admirat la ei.

URBEA MEA: Cum motivezi echipa la Popelini și cum reușești să menții trendurile?

Ionuț Grădinaru: Trimitem fetele la cursuri – Târgu Mureș, București, pe decoruri, monoporții etc. Disciplina vine din muncă. Nu tolerez „merge și așa". Dacă greșim, analizăm ce n-a mers, dar calitatea e sfântă. Avem fete în echipă care sunt alături de noi chiar de la început, deci se poate – știu ce înseamnă să tragi tare. Mereu le zic: „Prăjiturile sunt un moft – clientul face un efort să le ia. Dacă voi n-ați da banii pe ele, nu le dați nici lui!"
De altfel, fără fete, fără echipa mea, Popelini nu ar fi astăzi ce este, nu aș avea curaj să visez și să proiectez viitorul, nici dincolo de următoarea comandă, darămite pentru următorul deceniu. Sunt foarte mândru de ele și simt că am cu cine, iar pe această cale țin să le și mulțumesc!

URBEA MEA: Cum a fost experiența în Norvegia? Tot cofetărie?

Ionuț Grădinaru: Norvegia, 2010-2015, a fost alt nivel. Normal, tot cofetărie! Disciplină de fier – ingrediente premium, clienți care vor perfecțiune. Am învățat mousse-uri, decoruri minimaliste, inserții care surprind. Era una din cele mai bogate țări, dar fără pregătire nu trăiai bine. Acolo cofetarii făceau școală profesională de 3 ani, apoi 2 ani practică pe salariu mic, plătit de stat – 1000 și ceva euro, de-abia acopereai chiria! Examenul final era serios – îmi amintesc dezamăgirea unei colege care a picat, și trebuia să o ia de la capăt cu pregătirea, să încerce din nou, peste un an. Ca să fii bun, trebuie pregătire, calificare, școală – nu ajungi profesionist de luni până duminică. O vreme ne-am gândit chiar să rămânem acolo, în Norvegia, dar vremea nu ne-a fost pe plac. Am adus acasă, la Popelini, rigoarea și standarde pe care le-am admirat la ei.

URBEA MEA: Ce face Popelini să fie special?

Ionuț Grădinaru: Nu știu dacă facem ceva în special, facem ce noi considerăm că e firesc. Secretul stă în ingrediente, echilibru, rigoare și grijă. Fără premixuri, doar praf de copt dacă e musai. Ouă proaspete de la Gălbenuș sau Decar, fructe locale – zmeură, mure, căpșuni. Frișcă din lapte, unt, ciocolată adevărată, nu cuvertură ieftină. Am tăiat zahărul la jumătate pentru gust autentic. O prăjitură are și 4-5 faze: blat, creme, inserții, decor. Nu există „n-a ieșit" – cu rețeta respectată și ingrediente premium, iese perfect. Copiii mei mănâncă aici zilnic, fiul meu vine cu prietenii – facem prăjituri ca pentru noi.

URBEA MEA: Cum s-a schimbat Popelini în 10 ani și ce prăjituri preferă albaiulienii?

Ionuț Grădinaru: Am crescut de la un laborator mic la două puncte de lucru. Cumva, am riscat. Aici, spre Micești, nu suntem în drumul nimănui, nu e vreun supermarket fix lângă. Cine ajunge aici, ne alege. Și asta ne responsabilizează. Față de anul 2015, prăjiturile sunt mai light, cu mai puțin zahăr, mai complexe – cu mai multe ore pe partea de detaliu și manufactură. Alba Iulia vrea calitate, ingrediente bune, unii cer fără gluten sau zahăr, lucrăm la asta. La început, clienții de nunți aduceau ouă sau nuci de la bunica – acum apreciază standardele noastre. Top pick Alba Iulia? Mousse de ciocolată și caramel cu nucă. La nivel personal, în familie, Ioana iubește eclerele, eu merg pe carrot cake, o alegere poate surprinzătoare, dar chiar vă recomand să-i dați o șansă.

URBEA MEA: A fost vreun tort care ți-a dat bătăi de cap sau ți-a rămas în minte ca fiind cu adevărat special?

Ionuț Grădinaru: Am avut torturi solicitante, dar le-am scos la capăt! Nu s-a întâmplat niciodată să refuz o comandă pentru că ar fi prea complicată. Îmi vine acum în minte cea pentru Mondialul de Șah, care s-a ținut la Alba Iulia. A fost o provocare – precis, elegant, să reflecte competiția. Altul, pentru Muzeul Principia, a fost o nebunie: o legiune romană întreagă, cu scuturi, căști, detalii de zici că eram sculptori, nu cofetari! Fiecare tort e o poveste, dar nu spunem „nu se poate". Lucrăm la fel pentru toți – vedetă sau om de rând, de aceea nici nu avem prăjituri de calitate diferită, mai ieftine și mai scumpe, în funcție de ingrediente. Încercăm să ținem sus calitatea, cu un preț care să ne permită să rămânem pe piață, în ciuda taxelor mărite și a ingredientelor, tot mai scumpe. Calitate pentru toți, de la gust, la decor. Pentru unii, și 100 de lei pe un tort e un efort mare, poate strâng bani două luni banii ăștia. Dar bucuria și satisfacția când se bucură de produs, amintirea gustului și a experienței trăite, asta rămâne și merită tot efortul nostru!

URBEA MEA: Urbea Mea: Bine, totul pare perfect, dar nu poate fi mereu așa? Se potrivește mereu planul de acasă cu cel din cofetărie?

Ionuț Grădinaru: Eroarea umană e inerentă și intervine, mai ales la manipulare, organizare și transport. Doar eu am doborât 3 torturi. Bine, în 20 de ani, nu e chiar mult. Am pus o frână mai bruscă și am răsturnat un tort etajat în microbuz, când făceam o livrare, la o nuntă, cu fiica mea Andra: „Tati, ce facem?" Ne-am întors și am refăcut totul contra cronometru. Ce să facem? Cofetăria e un rollercoaster. Dacă nu ești atent, ajungi la altă nuntă, în cu totul altă locație, Astoria și Allegria încep cu aceeași literă, numai bine l-am speriat și pe șeful de sală, care a crezut, pe moment, că a uitat de o nuntă cu totul. Dar cum tot răul e spre bine, o dată, deși am nimerit locația, și ne pregăteam să descărcăm, candy bar-ul și tortul și tot, majoritatea comenzii a ajuns la ospătari și la căminul de bătrâni, pentru că am livrat cu o lună înainte de fericitul eveniment, care, ce să vezi, nu a fost devansat pentru noi.

La Popelini, o zi din viața lui Ionuț Grădinaru începe la 7 dimineața, când verifică comenzile și planifică totul, dacă Ioana, „șefa", n-a făcut-o deja. Apoi se afundă în laborator, unde sculptează torturi cu o pasiune care-l face să uite de lume – uneori devine chiar antisocial, enervat de orice îl scoate din ritm, dar acolo, printre decoruri, se simte viu.
Regretă că laboratorul îl ține departe de copii, ratând uneori meciurile băiatului, dar când e cu ei, le dă totul, ca și prăjiturilor.

În birou, are teancuri de cărți de specialitate, semnate de cofetari străini. Cedric Grolet e unul dintre preferații lui. Îi urmărește pe rețelele sociale și găsește mereu ceva de învățat de la fiecare: turci, arabi, de oriunde, absoarbe idei și inspirație. Dacă deschide Facebook-ul, la el și reclamele sunt doar despre prăjituri, altceva parcă nici nu există.
După 10 ani, Popelini reprezintă o încununare a unui destin, cel al lui Ionuț, clădit, cu multă muncă, de la un anunț într-un ziar din Timișoara, până la două puncte de lucru în Alba Iulia. Pentru el, fiecare prăjitură e o poveste care aduce bucurie clienților, fie vedete, fie oameni obișnuiți. Mulțumind echipei și clienților, Ionuț sărbătorește un deceniu de Popelini la Alba Iulia.

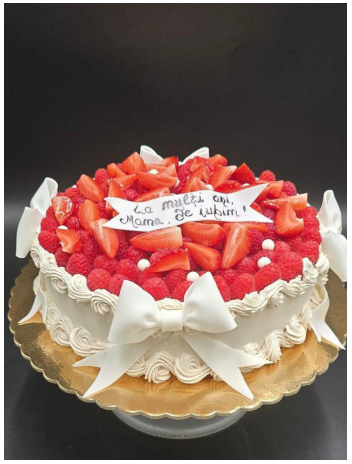
La mulți ani, Popelini! Mulțumim că ne-ai ales!

Mulțumită ție, amintirile noastre cele mai prețioase au și un gust de neuitat!

(Eu tot am ochit o zmeură imensă în vitrină, dar până am terminat de povestit, s-a închis. Data viitoare, o iau din zbor!)

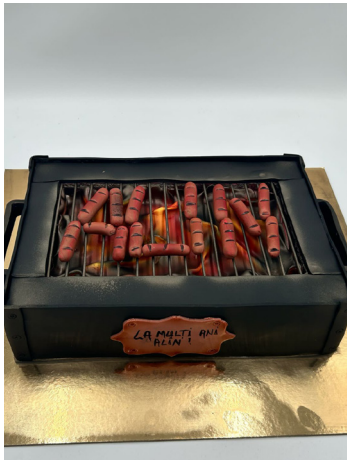
Îi găsiți aici: Bulevardul Republicii nr. 54, bl. 116, Alba Iulia, Romania.

Și aici: Calea Moților 125, Alba Iulia 510001.







FOLK ȘI POEZIE

NOAPTEA DE-A FI OM

2025

5 DECEMBRIE — ALBA IULIA
6 DECEMBRIE — RM. VÂLCEA
12 DECEMBRIE — SUCEAVA
14 DECEMBRIE — PIATRA NEAMȚ



CRISTIAN BUICĂ

EMERIC IMRE

POETA ANA-MARIA PĂUNESCU

MAGDA PUSKAS

ALEXANDRA PĂUNESCU-ȘERBAN

CĂTĂLIN STEPA

alături de **RAREȘ SUCIU** (CHITARĂ) și **MARIUS ROJE** (PIAN)

Bilete online pe **www.iabilet.ro**
și în rețeaua **iabilet.ro**

iabilet.ro

Eveniment organizat de
Asociația Culturală A. Păunescu

Partener media:
Flacăra lui Adrian Păunescu







Atelier de poetică teatrală

„Jon Caramitru"

21 septembrie – 4 octombrie

ORGANIZATORI: UNITER – Uniunea Teatrală din România; Teatrul de Păpuși Prichindel Alba Iulia; Consiliul Județean Alba

PROIECT CULTURAL FINANȚAT DE: Ministerul Culturii și Identității Naționale

PARTENER: Muzeul Național al Unirii Alba Iulia

SPONSOR: Julius Meinl

PARTENER CULTURAL: Radio România Cultural

PARTENERI MEDIA: Ziarul Metropolis; HAPP.ro; Teatrul.ro; LiterNet; Book Hub; Zile și Nopți

PARTENER DE MONITORIZARE: mediaTRUST

PARTENER DE MOBILITATE: blue





Predator: Ținuturi sălbatice

REGIA: **Dan Trachtenberg**

ACTORI: **Elle Fanning, Dimitrius Schuster-Koloamatangi**

GEN: **Acțiune, SF**

DURATA: **115 min**

Premiera în România
07.11.2025

În viitor, pe o planetă îndepărtată, tânărul Predator Dek, izgonit de propriul clan, își găsește un aliat neașteptat în Thia (Elle Fanning), un android al companiei Weyland-Yutani. Împreună vor porni în căutarea adversarului suprem.

descriere preluată de pe www.cinemagia.ro

vezi trailer

Horoscop

Berbec



În prima parte a lunii se accentuează relaţiile parteneriale şi colaborările în care eşti implicat sau vrei să te implici. Sunt posibile colaborări noi sau cele vechi se vor îmbunătăţi substanţial. La capitolul financiar există multă forfotă, în sensul că se încheie o etapă de câştig din munca proprie şi se deschide un culoar de câştig de la alţii. Însă, va trebui să demonstrezi discernământ vizavi de tot ce obţii de la ceilalţi, deoarece vei primi bani şi favoruri exact cât îţi trebuie şi mai ales când îţi trebuie

Taur



În prima parte a lunii se anunţă multă treabă în sfera muncii. La serviciu abia pridideşti şi de aici oboseala va fi la cote înalte. Totuşi, începe o nouă etapă de lucru. Ori apar activităţi noi, ori colectivul în care lucrezi îşi modifică componenţa sau atitudinea faţă de tine. Sănătatea este vulnerabilă, de aceea fii foarte atent. Alternează perioadele de muncă cu cele de odihnă şi ocupă-te doar de îndatoririle tale. Provocarea momentului constă în a-ţi schimba concepţiile şi modul de relaţionare cu ceilalţi.

Gemeni



Începe o perioadă în care vei fi nevoit să-ţi ajustezi modul de gândire şi comunicare. Astrele îţi recomandă abordarea unei noi filozofii de viaţă, bazându-te mai mult pe experienţele şi forţele tale. Relaţiile sentimentale se vor revigora în totalitate. Există posibilitatea să te îndrăgosteşti sau să te apropii mai mult şi mai bine de o relaţie de iubire deja existentă. Alţii se vor bucura de copii şi de experienţele inedite trăite alături de ei. La serviciu se anunţă o perioadă cu multă muncă, responsabilitate şi bani puţini.

Rac



Relaţiile cu membrii familiei și cu neamurile sunt favorizate în prima parte a lunii, aşa încât ar trebui să te bucuri de ele, întâlnindu-te mai des cu aceste persoane. Procesele mentale sunt susţinute, comunicarea la cote înalte, reuşind să fii o încântarea pentru cei care te ascultă. Se întrezăresc schimbări majore în planul casei şi al relaţiilor cu familia. Te poţi muta în casă nouă sau se poate pune problema achiziţionării unor bunuri patrimoniale valoroase. Provocarea astrelor constă în a deveni mai responsabil vizavi de cei dragi.

Leu



Evenimentele principale ale lunii sunt legate de rude, prieteni apropiaţi şi domeniul profesional. Este o perioadă favorabilă studiilor, schimbului de informaţii şi proceselor de învăţare-evaluare. Sunt posibile despărţiri de persoane dragi şi apropierea de altele mult mai interesante şi de folos ţie în această etapă de viaţă. Pe de altă parte, poţi călători frecvent pe distanţe scurte în scopurii diverse. La capitolul financiar revin situaţii și discuții vechi. Vei primi bani, cadouri sau favoruri, dar fii foarte prudent. Bine este să faci economii și să cheltuieşti strictul necesar.

Fecioară



În prima parte a lunii, atenţia şi eforturile tale sunt îndreptate către locul de muncă şi plata aferentă activităţii pe care o desfăşori. Se pare că îţi vor veni bani, favoruri sau condiţiile de muncă se pot modifica mult şi bine. Perioada este potrivită și tratamentelor de înfrumuseţare, masajelor, înnoirii garderobei, dar şi dialogurilor cu specialişti în dezvoltare personală şi relaţională. Gândirea şi comunicarea vor primi influenţe astrale importante. Pentru alţii se vor ivi situaţii legate de instruire personală în scopul dezvoltării profesionale.

Balanță



Tu eşti o mică vedetă luna aceasta. Străluceşti, ai chef de tot şi toate, iar ceilalţi te vor privi ca pe un model demn de urmat. Ocupă-te mai mult de tine! La capitolul financiar se anunţă schimbări majore. Sunt posibile noi variante de câştig din munca proprie. Provocarea perioadei pe care o traversăm constă în a-ţi schimba sistemul valorilor morale şi atitudinea faţă de bani şi modul de obţinere al acestora. Sunt posibile etape de muncă fără câştig sau cu bani puţini.

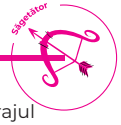
Scorpion



Pentru tine este o perioadă de restructurare interioară şi exterioară cu efecte pe tot restul vieţii. Relaţionarea cu ceilalţi, îngrijirea atentă a trupului şi poate chiar a sufletului, vor fi temele principale pentru multă vreme de acum încolo. Financiar va apărea tendinţa de a cheltui mai mult decât îţi poţi permite. În această perioadă, câştigurile şi favorurile de la alţii vor veni în salturi sau deloc. Practic vor exista restricţionări legate de cheltuieli sau investiţii. La serviciu sunt în desfăşurare etape de muncă mai vechi.

Horoscop

Săgetător



Relaţiile cu persoanele din anturajul apropiat sunt tensionate în această lună. Unele se pot rupe definitiv, altele se vor reconfigura sau chiar se pot retricţiona cum nu te aştepţi. Foarte accentuate sunt și relaţiile cu prietenii şi protectorii. Pot apărea personaje noi şi interesante în viaţa ta. Mentalul profund începe să primească influxuri astrale deosebite. Urmează o perioadă favorabilă reconfigurării mentale și morale. Provocarea perioadei constă în a-ţi întoarce privirea şi eforturile către propria ta evoluţie spirituală.

Capricorn



Domeniul profesional, poziţia socială şi imaginea în ochii lumii sunt temele principale din prima parte a lunii. Sunt posibile dialoguri importante cu şefii. Poţi primi îndatoriri noi, poate chiar o funcţie de conducere. Se conturează începutul unei etape noi de viață profesională, cu multă muncă, însă plata se va lăsa aşteptată sau nu va fi pe măsura responsabilităţilor. Relaţiile cu prietenii şi protectorii vor căpăta valenţe deosebite. Provocarea perioadei constă în a-ţi depăşi temerile legate de anturaj şi a te baza mai mult pe propriile tale forţe.

Vărsător



În prima parte a lunii primeşti susţinere astrală în relaţiile cu străinătatea şi la studii. Poate fi vorba şi de planuri de călătorie, atât în scop turistic, cât şi în scop profesional. Însă, procesele mentale sunt fluctuante, de aceea fii prudent dacă eşti nevoit să acorzi interviuri sau să dai probe de examen. Domeniul profesional este accentuat, aşa încât ce se conturează acum va constitui baza unor viitoare domenii de lucru. Este posibil să ţi se pară că este dificil, dar este o aparenţă.

Pești



Se pare că în această lună ai succes la banii şi bunurile altora. Poţi primi favoruri substanţiale sau propuneri tentante legate de asocieri în afaceri sau investiţii. Relaţiile cu instituţiile financiare sunt bune. De reţinut ce se petrece la capitolul financiar, pentru că se conturează o nouă etapă de câştig de la şi prin alţii. Pe de altă parte, ar fi indicat să echilibrezi laturile materiale cu cele spirituale ale vieţii. În relaţiile cu străinătatea vor apărea reconfigurări şi personaje noi.

horoscop preluat de pe www.astrocafe.ro



20% reducere la SMILE pro!



Scapă de ochelari în 7 secunde* cu cel mai rapid laser din lume.

PREFERINȚA NR. 1 A PACIENȚILOR DE OFTALMOLOGIE DIN ROMÂNIA**

scanează & înscrie-te

Promoție valabilă în perioada **15 oct. - 15 noi. 2025, doar** cu înscriere online pe **drholhos.ro/vreau-operatie-smile-pro/**

Detalii și oferta completă în clinicile și opticile Dr. Holhoș.

* durata minimă a intervenției laser SMILE pro*/ ochi

** conform studiului „Piața serviciilor de oftalmologie" realizat de către Reveal Marketing Research, iulie 2024.

Dr. Holhoș
REȚEA DE OFTALMOLOGIE

CLINICĂ OFTALMOLOGICĂ:

Cluj-Napoca	0377 702 882	Alba Iulia	0358 104 654
Târgu Mureș	0365 401 747	Turda	0364 730 109
Sibiu	0377 702 881	Mediaș	0369 422 543

OPTICĂ MEDICALĂ:

Alba Iulia • Aiud • Blaj • Câmpeni • Câmpia Turzii
Cugir • Luduș • Ocna Mureș • Sebeș • Sighișoara
Târgu Mureș • Târnăveni • Teiuș • Zlatna