

La Carari, locul in care natura si-a adunat toate legendele



Descriere imagine:

Cu oile la munte, pe drumul inspre Carari, in judetul Alba

Situata in judetul Alba, la munte, intr-un loc care isi merita cu prisosinta numele, "la Carari", cabana Ancuta ofera tot ceea ce isi poate dori un roman sau un strain de la un concediu relaxant, rupt de tot ceea ce inseamna cotidian, zgomot si super tehnologie, fara semnal pentru telefonul mobil.

La Carari, se intalnesc mai multe drumuri si isi afla limitele trei comune: Pian, Sasciori si Sugag. Coboara in acest loc drumuri care fac legatura cu Cugirul, Valea Nirajului, Valea Pianului, urcand pe creste si coborand de pe ele, prin vaduri si locuri de o rara frumusetate.

Botezata dupa numele fiicei proprietarilor, cabana Ancuta ofera 70 de locuri de cazare si masa, in doua cladiri, apa curenta rece si calda. Pentru ca nu exista retea de curent electric in zona, sursa de energie este fotovoltaica, ajutata la nevoie de un generator diesel.

Dar, credeti-ma pe cuvânt, ajuns odata aici nici macar nu mai simti nevoia de a vorbi la telefon sau de a privi la televizor. Este atat de odihnitor, de liniste, de simplu, de primitiv, incat nu vrei si nu poti sa iti mai doresti nimic altceva.

Sotii Candea si-au iubit intotdeauna locurile natale, de care sunt si vor ramane legati. De aceea, sfatuiti de prieteni si cunostinte, au construit cabana, in urma cu patru ani, pe terenul unde inainte au avut o stana. Acum, foarte multi turisti, iubitori de frumos si de natura, le calca pragul, gasind aici, pe langa un peisaj superb, si produse traditionale, specifice zonei, pe care sotii Candea le prepara in atelierul



În mini atelierul de prelucrare a laptelui se procesează zilnic patru-cinci sute de litri, excepție făcând zilele de varf din perioada de vară, când cantitatea se dublează. Laptele este colectat din zonă, din satele comunei Sasciori și din ferma proprie, de la patru vaci cu lapte. "Facem două produse, smântână naturală cu 50 la sută grăsime și cascaval, după o rețetă proprie, cu nume încă neînregistrat ca și marca, dar care va fi în curând omologat ca produs tradițional. Totul este ambalat, etichetat, în condiții igienice și suntem autorizați la vânzarea directă", spune Maria Candea.

Atât atelierul de produse lactate, cât și pensiunea, înseamnă munca și coordonarea a doi oameni: doamna și domnul Candea. O mare parte din produsele realizate sunt valorificate la cabana, ceea ce face ca meniul servit aici să fie suta la sută natural, preparatele din carne de porc și miel fiind produse și ele în gospodărie. La mare căutare este tuica produsă de familia Candea, curată și fără adaosuri, dublu distilată, ce face deliciul turistilor care poposesc la Carari. Fructele provin din livada de meri, peri și pruni, care cresc la fel de natural, fără nici o "intervenție" cu îngrășăminte sau pesticide.

Vara, timp de cinci-sase săptămâni, cabana Ancuța este ocupată, la propriu, de vreo trei sute de copii, care vin într-o tabără sponsorizată integral de o asociație romano-olandeză, cu care soții Candea colaborează de foarte mulți ani. Relația durează din 1992, când olandezii au venit cu câteva tiruri de ajutorare în zonă, pentru a dota școlile și pentru a sprijini familiile nevoiașe.

Asadar, dacă doriți să vă petreceți timpul liber în natură, la munte, într-un loc din care viața se vede

mult mai frumoasa, departe de orice sursa de poluare si de zgomotul oraselor, la Carari veti gasi cu siguranta toate aceste ingrediente. Pentru rezervari, sotii Candea va raspund la telefoanele 0742002153, 0742002157 sau 0258741518. Si va asteapta cu mult drag sa le treceti pragul!

Nicoleta Dragomir