

Perché "L'altra Normandia" ? Perché molti di voi l'hanno già visitata, perché le zone dello sbarco sono ormai conosciutissime e raccontate ottimamente già da altri, perché le zone su cui voglio porre l'accento le ho trovate come "trascurate" dal turismo e dalle solite rotte che anche i mototuristi seguono.

Ovviamente non posso esimermi dal scrivere cmq due righe sui luoghi dello sbarco : l'organizzatissimo bunker di Ouistrahm, il porto artificiale di Arromanches, la batteria tedesca di Longue sur mer , la Pointe du Hoc ed infine Saint Mère Eglise.

E' vero, è impossibile non sentire i brividi lungo la schiena quando si visitano i cimiteri e le spiagge come Omaha. Ti vengono in mente tutte le immagini dei vari film e documentari, ma stavolta hanno una "piega " diversa, le "vedi" proprio come reali. Più che il cimitero americano mi ha colpito quello tedesco, molto meno frequentato, le croci nere, tombe con "soldati" appena sedicenni, tombe con scritto solo "Ein soldaten"...veramente un'altra atmosfera rispetto all'americano.

Un altro posto che mi ha colpito del tour "sbarco" è stata St.Mère Eglise, col manichino appeso al campanile a ricordare la "fortunata" disavventura di John Steel ed immaginare quello che han passato lui ed i suoi compagni; scovare nei retrobottega dei vari negozietti pieni di gadgets stemmi originali, caschi segnati dal tempo, mostrine della FeldGendarmerie prezzate a 500€.



L'altra Normandia è invece diversa, è fatta di normalità e di sapori e profumi locali..
Una giornata l'abbiamo dedicata alla visita dell'Abbazia di Jumieges ed alle falesie. L'abbazia è splendida, di epoca medievale somiglia molto alla nostra San Galgano, però tenuta meglio (magari perché si paga..), situata nella valle della Senna che da Rouen scorre verso il mare.



Incredibili le falesie di Yport ed Etretat . Anche se il secondo luogo è più famoso perché sono le più alte, a noi è piaciuto molto di più Yport : più caratteristico il paesello, meno turismo di massa, con la bassa marea si può camminare ai piedi delle falesie ed incontrare solo poche persone, per lo più anziani o bambini in cerca di "crevettes" (granchietti !!?) sul fondo umido abbandonato per qualche ora dal mare.



Un altro giro l'abbiamo dedicato alla scoperta delle Fromagerie e delle Cave di Sidro e Calvados. Conoscete il formaggio Camembert ?? Bene, noi ci siamo recati al paese da cui prende il nome dove nel lontano 1870 la sciùra Marie Harel l'ha inventato. Visitato il piccolo museo creato dalla President non abbiamo saputo resistere all'assaggio del sopracitato e dopo aver fatto una passeggiata fino alla fattoria dove ha vissuto e lavorato Marie Harel,



ci siamo "scofanati" due bei piatti di formaggi tipici della zona, che oltre al Camembert sono il Livarot ed il Pont l'Eveque. Divini ! Poi col sidro..mamma mia..



Indagando con la signora che gestisce questa specie di "spaccio" della President ci siamo fatti indicare una fattoria dove il Camembert viene ancora fatto come un tempo. Ci siamo fiondati lì immediatamente ma la signora padrona della fattoria era in "pausa pranzo". Ci ha cmq concesso di visitare la fattoria e di vedere attraverso dei finestroni i vari passaggi della lavorazione del formaggio. Via di lì abbiamo fatto tappa a Livarot, dove appunto producono un altro ottimo formaggio ed abbiamo visitato il locale caseificio. Anche qui siamo giunti con un pizzico di ritardo, infatti la produzione e lavorazione del formaggio era appena terminata e gli addetti stavano iniziando a lavare i macchinari. Cmq è stato interessantissimo anche qui, si è guidati attraverso un percorso nei vari reparti e vengono spiegati i vari step della lavorazione di questo formaggio. Dopo i caseifici è stato il turno delle cantine. La zona dei Pays d'Auge ne è piena ma noi fortunelli siamo finiti da una simpaticissima signora che ci ha tenuto lì per un'ora a spiegare solo a noi due tutta la lavorazione del Sidro, del Pommeu e del Calvados. Non si discosta molto da quella del vino, ovviamente al posto dell'uva ci sono le mele. In breve vi dirò che per il Sidro basta un anno di invecchiamento, per il Pommeu (che è un aperitivo) un anno e mezzo, per il Calvados (che è tipo Cognac o Brandy) ci vogliono dai 5 ai 12 anni. Ovviamente non potevo esimermi dal venir via con un'ottima bottiglia di Calvados 12 anni !

Come vi ho anticipato non abbiamo incontrato molta gente durante la visita in questi luoghi, ma sono tappe che un mototurista-contemplatore-enogastronomico non deve mancare..

Dopo sei giorni ci siamo spostati ancora più a nord, nella penisola del Cotentin, zona di Cherbourg. Ero stato incuriosito da un articolo di una rivista di mototurismo a visitare queste zone e credetemi, ne è valsa veramente la pena.

Fuori dalle rotte del turismo di massa o classico di Normandia, questa penisola è ancora un luogo selvaggio, adattissimo al relax, ai giri in bici od al trekking.

Le piccole stradine stile passi alpini lì sono nella norma, si incontra una macchina qua e là, meno ancora qualche moto, forse più camper. Guardando la cartina ad est di Cherbourg abbiamo visitato il faro di Gatteville, vicino a Barfleur, alto 76mt e ben 369 gradini !! Però splendido essere in cima..



Il mare qui, al contrario della costa dello sbarco o delle zone di Deauville etc..è limpidissimo, sembra quello della Sardegna. Ad ovest di Cherbourg invece, che è la zona dove abbiamo soggiornato siamo stati a Goury e zone circostanti.

Dire che Goury è incantevole è dire poco...i francesi dicono "tres jolie"..ecco, è Jolississimo !!

E' un piccolo borgo con case di pietra , col bel faretto, con un porticciolo piccolo piccolo che con la bassa marea ha le barche in secca, con la alta non solo le barche galleggiano, ma non vedi quasi più la banchina del porto. La marea infatti qui sale di ben 6 metri !!!





Il giornalista rivista scriveva di non perdere il tramonto al faro di Goury, ebbene noi siamo riusciti a perdercelo per ben due volte (ma solo il momento topico, quello in cui il sole scende nel mare e l'acqua ribolle..) perché eravamo in ristorantini tipici lì vicino a gustarci dell'ottimo pesce !!



Il giorno successivo siamo andati in giro a zonzo nella zona, si alternano falesie alte una trentina di metri a spiagge di un paio di km , non semideserte, de-se-r-te . E' veramente suggestivo stare su questi spiaggioni praticamente da soli, con solo qualche altra persona ad un centinaio di metri di distanza, qualche gabbiano che ti ronza sulla testa e qualche ardito surfista che prova sfidare l'acqua gelida e le ondozze dell'oceano. Abbiamo trovato dei manifesti che indicavano la "Fiera del Montone " in un paesino lì vicino, e potevamo noi farcela scappare ?!?. Esatto..

Per dare l'idea, era come le nostre varie sagre paesane, però c'era anche l'esposizione dei montoni e delle vacche di varie razze ed annesso un mercato di bestiame. Ci siamo seduti al nostro tavolozzo ed abbiamo gustato delle ottime baguette riempite con carne di agnello di montone e l'immane Sidro.

Al termine abbiamo assistito alla tosatura dei montoni, sia fatta col metodo moderno(con la macchinetta..) che col metodo antico (forbicione..). Il montone viene preso per una gamba con un uncino, portato nella zona della tosatura, qui il tosatore si appoggia a delle fasce elastiche appese che lo sostengono, ribalta a pancia in su il montone ed inizia a tosare. All'inizio la povera bestiola è molto agitata ma una volta messa a pancia in su si tranquillizza e sembra un grosso pupazzone.



Insomma, chi deve ancora andare in Normandia, cerchi di infilare anche un 2/3 giorni in questa zona . Ne vale veramente la pena.

Max