

NORMANDIA, UNA TERRA CHE SORPRENDE TRA PRODOTTI TIPICI ED UNA CUCINA DA GOURMET



Category: [Enogastronomia](#)

Tra terra e mare, il patrimonio agroalimentare della **Normandia** si esprime in quattro grandi categorie di prodotti: i prodotti caseari, i prodotti del mare, quelli sidricoli e alcuni dolci.

Tesori di mare e di fiume - Con 600 km di coste tanto varie che è difficile persino immaginarle, la Normandia non poteva che essere una regione marittima, tra sogliole, rombi, naselli, sgombri, pesci capone, che si offrono ai palati dei buongustai. È anche la prima regione produttrice di ostriche, cozze, buccini, capesante (con certificazione Label Rouge dal 2002).

Ma la costa normanna è anche la pesca a piedi. In occasione delle grandi maree, sta a voi venire a cercare lumache di mare e cozze fra le rocce, stivali ai piedi e secchio in mano, per poi in seguito cucinarle e degustare il banchetto, Sidro, pommeau, calvados e vino.

Così, nell'itinerario del viaggiatore, lungo la costa, una sosta per una visita merita **Le Havre**, una città marittima, crocevia del mondo, classificata dall'Unesco, Patrimonio Mondiale dell'Umanità per la modernità della sua architettura, la città vanta con Jean-Luc Tartarin, chef 2 stelle Michelin, una grande attrattiva turistica in fatto di gusto.

Il suo rinomato ristorante è ubicato al n°73 dell'Avenue Foch, al pianterreno di un elegante edificio di Perret, in cui lo chef realizza la sua cucina che rispetta il passato ma guarda al futuro. Così, in carta





sono proposti solo prodotti eccelsi, come il branzino, rombo, animelle, accanto a piatti più semplici come la passera di mare, merluzzo e sgombrò, ma non meno saporiti ed eccellenti a seguito di attente cotture. Ma Jean-Luc Tartarin, rigoroso in fatto di qualità e rispettoso del prodotto, è in continua ricerca. Infatti, il suo nuovo progetto riguarda l'allestimento del bistrot La Petite Brocante, un secondo indirizzo in città, al 75 di rue Louis Brindeau, poco lontano dal ristorante stellato, chic ma informale, meno ufficiale, ovattato e sofisticato, in cui si assaggiano specialità come buoni salumi e piatti cucinati

come si deve, proprio all'antica, come blanquettes de veau, tipico piatto francese di carne, giuance di maiale, lingua in salsa piccante, boeuf bourguignon, altro grande classico piatto di manzo alla borgognona e stinco, tutti piatti proposti a prezzi ragionevoli. www.jeanluc-tartarin.com

Con 10 milioni di meli che fioriscono in Normandia e costituiscono il 60% della produzione nazionale di mele da sidro, i frutteti normanni danno origine a prodotti sidricoli prestigiosi, tutti insigniti dell'AOC (Denominazione di Origine Controllata); il sidro fresco e fruttato, il Pommeau, aperitivo dolce e leggero, il Calvados ed il Poiré, lo «champagne normanno».

A Saint-Pierre-sur-Dives, Gérard Samson condivide con i visitatori la sua passione e cultura del vino. La degustazione di questo vino normanno lascia senza parole anche i più scettici.



Ricchezza del latte

Per il suo clima e alla ricchezza dei suoi pascoli, la Normandia offre una gamma eccezionale di prodotti caseari, tra cui 4 AOC (Denominazione di Origine Controllata) ben noti ai gastronomi, come Camembert di Normandia, Pont l'Évêque, Livarot, Neufchâtel (dal cuore così tenero), panna e burro (AOC d'Isigny), oltre ad altri prodotti, veri e propri gioielli con cui adornare il menu a tavola: yogurt, panne, dolci a base di latte, latte fermentato e teurgoule (dolce a base di riso al latte e cannella).



Prelibatezze locali Per la maestria di artigiani ed industriali, che coniugano con brio tradizione e modernità, la Normandia offre un'ampia gamma di specialità (frollini normanni, galette, caramelle, madeleine, sfogliatine, marmellate, miele), così come rinomati prodotti di drogheria (caffè, cioccolato e tanto altro).

Scoprire il Calvados in maniera diversa, attraverso una «Calvados Experience» - Apertura marzo 2018 Nella culla storica del Calvados, a due ore da Parigi, Spirit France propone, dalla primavera

2018, un'esperienza tutta nuova sulla mela e il Calvados. «Calvados Experience» è un sito turistico in cui il visitatore scopre il Calvados attraverso diversi spazi tematici, ludici e scenografici, dalla sua storia fino al piacere della degustazione.

Così, diverse esperienze punteggeranno l'ora della visita, cominciando con un film su questa acquavite unica al mondo, elaborata a partire da un solo ed unico frutto: la mela. La visita prosegue con una messa in risalto della regione Normandia ed una immersione in un villaggio tipico normanno dell'anteguerra, con la sua fattoria e la sua piazza del mercato. Il visitatore scoprirà la vita dei meleti nello spazio frutteto, i segreti dell'elaborazione del Calvados attraverso lo spazio spremitura e fermentazione, l'arte della distillazione e le conoscenze secolari dell'invecchiamento e dell'assemblaggio.

Uno spazio degustazione chiude la visita con la presenza di una guida/esperto che insegna l'arte della degustazione in tre tempi: visivo, olfattivo e gustativo. Esperienza in francese e inglese - Tempo di visita: minimo 1 ora 15 min. sul posto. www.calvados-experience.com



Nuovo percorso al Castello di Breuil

Nascosto nel mezzo di verdi pascoli e dei meleti della Normandia, si trova il Castello di Breuil.



Questo castello dalle tegole rosa, proprietà di grandi famiglie nobili, è stato costruito nel XVI e XVII secolo. Acquistato nel 1954 da Philippe Bizouard, la cui famiglia da sempre distillava calvados, il Castello di Breuil è attualmente una famosa distilleria di questa acquavite normanna così preziosa.

A partire dalle mele prodotte da 22.000 meli, il Castello di Breuil produce il suo sidro, risultato della fermentazione 100 % naturale del succo di mela. L'esperienza e le conoscenze sono le forze del Castello di Breuil, che preferisce dare priorità alla qualità piuttosto che alla quantità. Quando il sidro ha raggiunto la sua qualità massima, la doppia distillazione nell'alambicco a ripasso, tipico del Pays d'Auge, può cominciare. Dopo la distillazione, il calvados invecchia unicamente in botti di quercia. Dalla sottile osmosi tra il legno, l'aria e l'alcol dipenderanno la finezza e il bouquet del calvados.

Classificato monumento storico, il Castello è stato interamente restaurato dagli attuali proprietari, che distillano bevande alcoliche da tre generazioni. Con una novità, perché dal 2017 la distilleria Castello di Breuil propone anche una nuova visita guidata per scoprire il processo di preparazione del Calvados DOC Pays d'Auge. Il percorso risveglia i 5 sensi, invitando a toccare, vedere, sentire, ascoltare ed alla fine degustare questa acquavite tradizionale normanna. Il percorso termina con uno spettacolo suono e luce unico nel suo genere. <http://breuil.izihost.com>

Prodotti gastronomici insoliti

La Mozza made in Normandia Dalla fine del 2009, Christophe e Angélique sviluppano la loro attività con prodotti a base di latte d'asina (creme, shampoo, detersivi). Da un anno si sono lanciati in una nuova sfida: l'allevamento di bufale per la fabbricazione di mozzarella. Il caseificio ha aperto i battenti a fine 2016 e le prime forme di Mozzarella made in Normandia sono disponibili da un anno. Un prodotto raro e di grandissima qualità di cui solo Angélique conosce la ricetta.

www.unefeedanslasinerie.com

Birreria divina all'Abbazia di Saint-Wandrille. Per assicurare le risorse economiche per la vita della comunità, i monaci di Saint-Wandrille si sono lanciati nella produzione di birra; la sola birra francese finora, prodotta e messa in bottiglia dai monaci all'interno della loro Abbazia. La birreria è situata nel monastero e la ricetta, realizzata dai frati produttori di birra, consente di ottenere una birra originale, prodotta esclusivamente con luppolo e cereali coltivati in Francia. Un'attività in

armonia con la loro vita di preghiera: "saranno veramente monaci se vivranno del lavoro delle loro mani". Un fregio scolpito nel chiostro, che rappresenta il luppolo, è stato per i monaci come un invito a produrre loro stessi questa birra di qualità. www.st-wandrille.com



Alla scoperta della gastronomia normanna con la mitica 2 CV Philippe Thomas, detto "Eugène" è un appassionato di 2CV. Infatti, ne possiede più di una cinquantina. Ma, prima di questa passione "Eugène" desidera far scoprire, prima di tutto, la cultura e la gastronomia normanna attraverso diversi circuiti tematici che propone agli amanti dell'avventura, pronti a vivere un'esperienza al volante della celebre autovettura francese.

Dopo una rapida formazione, i visitatori partono alla scoperta dei paesaggi normanni a bordo della loro 2CV, dalle celebri stazioni balneari di Deauville, Trouville e Honfleur fino ai paesi dell'entroterra con le loro case a

graticcio ed i loro meleti. Ogni vettura è equipaggiata con un quaderno di appunti che permette al conduttore ed ai suoi passeggeri di viaggiare liberamente e in modo autonomo sulle strade di campagna.

Lungo il percorso sono proposte delle soste per scoprire un villaggio normanno, visitare una distilleria di calvados oppure una fattoria tipica normanna con la degustazione di prodotti locali. Capacità 2CV: 4 persone per veicolo. www.balades-2cv-normandie.com

www.normandie-tourisme.fr/it

www.france.fr

www.atout-france.fr

(Piergiorgio Felletti)