



La Cecina de León

'Manuel de découpe'

Les premières références écrites de la Cecina de León datent du IV^{ème} siècle a. J.-C., et décrivent le processus d'élaboration de la cecina exactement comme on le fait aujourd'hui.

Découper les aliments n'est pas une mode récente ni moderne, c'est un métier qui vient de loin. Il s'agit d'un ART en soi-même : chaque tranche obtenue fait penser à un dessin, une véritable œuvre dans un cadre de porcelaine blanche.

Déguster chaque tranche juste découpée est un plaisir qui relève d'un rituel unique où le produit apporte de fabuleuses sensations.



1. INSTRUMENTS DE LA DÉCOUPE

Pour réaliser une bonne découpe de la pièce de cecina, il faut utiliser trois instruments:

1. un couteau court avec une grosse lame pour nettoyer et retirer la croûte,
2. un couteau long et lisse de lame fine pour faire les tranches,
3. un affûteur pour aiguiser le couteau quand il soit nécessaire.

2. EMBLACEMENT DE LA PIÈCE

La première étape consiste à situer la pièce allongée dans le cecinero –engin utilisée pour la découpe– de manière à ce que la pièce soit bien fixée. Pour cela il faut l'ajuster avec une manivelle située à l'arrière du cecinero, en la faisant tourner jusqu'à ce que la pièce de cecina ne bouge plus.



3. NETTOYAGE ET EMBLACEMENT FINAL

Ensuite, il faut faire une première coupe en utilisant cet outil afin d'éliminer la croûte, la peau et la zone jaunâtre de graisse superflue. Le faire uniquement sur la partie de la pièce qui va être consommée immédiatement.

Une fois que l'extérieur de la pièce est propre, il faut l'ajuster à nouveau au cecinero, pour plus de confort et de sécurité lors de la découpe..



La Cecina de León

'Manuel de découpe'

4. DÉCOUPE

Cette dernière étape consiste à exécuter la découpe des tranches de la pièce de cecina.

Il faut découper toujours du haut vers le bas ou de la droite vers la gauche, et les tranches doivent être fines et pas trop grandes pour mieux apprécier les qualités organoleptiques du produit.

Le couteau doit être déplacé doucement avec un mouvement léger de va-et-vient et sans appuyer. La découpe doit être aussi droite que possible en essayant d'égaliser la surface découpée, qui devra rester plate ou horizontale, en évitant les lignes irrégulières.

Il faut essayer que toutes les tranches contiennent de la graisse intramusculaire pour qu'elles soient plus juteuses.



5. PRÉSENTATION DANS L'ASSIETTE

Extraire des tranches fines et petites, découpées avec soin, confiance et sécurité. Nous vous conseillons pour cela de suivre les règles suivantes:

1. La température de la pièce ou la cecina va être découpée doit atteindre **23° C** au moins deux jours avant. Elle ne doit en aucun cas être froide.
2. Il faut la consommer juste après l'avoir découpée.
3. Il est conseillé de mettre les tranches dans une assiette en porcelaine de couleur blanche, à une température de **26° C**, afin de mettre en valeur toutes ses qualités aromatiques et gustatives..

Cette assiette permet d'apprécier la couleur rouge cerise typique de la cecina. Sa dégustation est un délice.