



Cecina de León

Manuale di taglio

I primi documenti che fanno riferimento alla cecina di León risalgono al IV secolo a.C., ed in essi se ne descrive il processo di elaborazione che è identico a quello attuale.

L'abitudine di tagliare gli alimenti non è una moda recente, ma viene da lontano. Si tratta di una vera e propria ARTE: ogni fetta che si ottiene rappresenta il particolare di un capolavoro presentato in una cornice di porcellana bianca.

Anche solo il piacere di assaporarla fetta a fetta, appena tagliata, costituisce un rito nel quale ogni cosa è unica: il prodotto e le sensazioni che produce.



1. STRUMENTI PER IL TAGLIO

Per ottenere un buon taglio del pezzo di cecina è necessario utilizzare tre strumenti:

1. un coltello corto dalla lama spessa per pulire e togliere la parte esterna,
2. un coltello lungo non seghettato e dalla lama sottile per affettare,
3. utensile per affettare entrambi se necessario.

2. POSIZIONE DEL PEZZO

Il primo passo consiste nel collocare il pezzo nel cecinero – morsa utilizzata per il taglio – assicurandosi che sia ben saldo. A tal fine si regola con una manovella situata nella parte posteriore del cecinero, stringendo fino a fissare bene il pezzo sul supporto.



3. PULIZIA E PRESENTAZIONE FINALE

Successivamente si effettua un primo taglio per eliminare la crosta, la pelle e la parte più gialla del grasso superficiale, ma solo dalla parte di cecina che si consumerà al momento.

Dopo aver pulito l'esterno ricollochiamo la cecina sul supporto in modo da garantire comodità e sicurezza durante il taglio.



Cecina de León

Manuale di taglio

4. TAGLIO

Quest'ultimo passo consiste nella realizzazione del taglio delle fette di cecina.

Il movimento deve essere sempre da sopra verso sotto e da destra a sinistra; le fette dovranno essere sottili e non troppo grandi per potere apprezzare le qualità organolettiche del prodotto.

Il coltello deve scorrere delicatamente, con una leggera oscillazione e senza esercitare pressione. Il taglio deve essere il più dritto possibile, lasciando una superficie di taglio omogenea, orizzontale e piatta, priva di irregolarità.

E' bene che tutte le fette contengano un poco di grasso intramuscolare perché risultino più saporite.



5. PRESENTAZIONE NEL PIATTO

Fette piccole e sottili, tagliate con cura, mano ferma e sicurezza rendono un vero diletto la degustazione in piatto.

Per questo motivo vi raccomandiamo di seguire questi consigli:

1. La temperatura della cecina prima del consumo deve raggiungere i **23°C** almeno due giorni prima del taglio. Non deve mai essere fredda.
2. Si deve consumare appena tagliata.
3. Si consiglia di disporre le fette su un piatto di porcellana bianco, ad una temperatura di **26°C**, al fine di esaltarne tutte le qualità aromatiche e gustative.

Su un piatto di questo tipo risalta il colore rosso ciliegia tipico della cecina.