



Cecina de León

'Manual de Corte'

O ofício de cortar os alimentos não é uma moda recente nem avançada, mas sim algo que vem de longe. Trata-se de uma ARTE em si mesmo: cada fatia que se obtém desenha um traço de uma obra de arte sobre uma base de porcelana branca.

O simples prazer de degustar fatia a fatia recém cortada tem muito a ver com um ritual em que tudo é único: O produto e as sensações que este cria.



1. INSTRUMENTOS PARA O CORTE

Para uma boa realização do corte da peça de Cecina é necessário utilizar três instrumentos:

1. uma **faca curta** de lâmina grossa para limpar e desossar
2. uma **faca comprida** sem serrilha e de lâmina fina para fatiar
3. um **pedaço de aço** para as afiar sempre que necessário

2. COLOCAÇÃO DA PEÇA

O primeiro passo consiste em colocar a peça estendida no cecinero – utensílio próprio utilizado para o corte – de modo a que a peça fique bem segura. Para isso, ajusta-se com uma manivela situada na parte de trás do cecinero, apertando a mesma até a peça não se conseguir mover.



3. LIMPEZA E COLOCAÇÃO FINAL

Posteriormente será efectuado um primeiro corte, com o objectivo de eliminar a crosta, a pele e a zona amarelada de gordura "supérflua", apenas da parte da peça que vai ser consumida de imediato.

Depois de a peça estar limpa do lado de fora, procedemos novamente ao seu ajuste no cecinero, de modo a conseguirmos conforto e segurança para o corte.



Cecina de León

'Manual de Corte'

4. CORTE

Este último passo consiste na execução do corte das fatias da peça de Cecina.

Este deve ser sempre efectuado de cima para baixo ou da direita para a esquerda, e as fatias deverão ser finas e não demasiado grandes para se poder apreciar as qualidades organolépticas do produto.

A faca deve deslizar suavemente com um ligeiro vaivém e sem pressionar. O corte deve ser o mais direito possível, tentando nivelar toda a superfície cortada, que deverá permanecer horizontal ou plana, evitando desníveis.

Devemos tentar que todas as fatias contenham gordura intramuscular para que se tornem mais suculentas.



5. APRESENTAÇÃO NO PRATO

Conseguir fatias pequenas e finas, cortadas com cuidado, confiança e segurança, faz com que a sua degustação no prato seja um prazer. Para isso, recomendamos-lhe que siga as regras seguintes:

- A Temperatura da peça de Cecina para o seu consumo deve atingir os 23° C, pelo menos dois dias antes do seu corte. Nunca deve estar Fria.
- Deve ser consumida recém cortada.
- Aconselha-se a colocação das fatias num prato de porcelana branca, a uma temperatura de 26° C, para potenciar todas as suas qualidades aromáticas e gustativas.

Sobre este prato pode apreciar-se o tom vermelho cereja típico da Cecina.