



CECINA DE LEON IGP

a cura di Bianca Piovano

**SPAGNA CLASSE 1.2. PRODOTTI A BASE DI CARNE
(RISCALDATI, SALATI, AFFUMICATI, ECC.)**

**CONSEJO REGULADOR DE LA IGP CECINA DE LEÓN
CALLE DE LOS PADRES REDENTORISTAS ASTORGA
(LEÓN)**



Materia prima

La Cecina de León IGP è un salume ottenuto dal processo di trasformazione dei pezzi della **parte posteriore dei bovini** di almeno **cinque anni** e un peso minimo di **400 kg**, appartenenti alle **razze bovine autoctone** di Castiglia e León. Si utilizzano 4 parti o tagli: la **Tapa**, muscolo, peso minimo 8 Kg, la **Contra**, petto, peso minimo 10 Kg, la **Babilla**, parte posteriore della zampa, dove si articola il femore con la tibia, peso minimo 7 Kg, la **Cadera**, anca, peso minimo 6 Kg.

Lavorazione

La carne sezionata **viene salata** con sale marino grosso: **disidratazione**, aumenta il colore e l'aroma e migliora la conservazione. Durata variabile in base al peso delle carni, temperatura di 2 - 5 °C, umidità relativa dell'85%. **Lavaggio** con acqua potabile tiepida per eliminare il sale rimasto sulla superficie. **Riposo** 30 - 45 giorni. **Affumicatura** realizzata con legno di rovere o quercia, per circa 12-16 giorni. A conclusione dell'intero processo, che ha una durata minima di **sette mesi**, il prodotto **viene essiccato** in aree apposite provviste di finestre con aperture regolabili che permettono di controllare la temperatura, circa 11°C e l'umidità, 75-80%.

Caratteristiche sensoriali

La Cecina de León IGP presenta **esteriormente un colore tostato-abbrustolito**, leggermente scuro. Al **taglio** ha un colore che varia **dal ciliegia al granata** e che, verso la fine del processo di maturazione, tende ad accentuarsi. Presenta anche delle **leggere venature di grasso** che le apportano la sua caratteristica succosità. È una **carne** dal sapore caratteristico, **leggermente salata e poco fibrosa.**



“EL ABUELO PREMIUM*”

*ÚNICA CECINA DE LEÓN IGP PREMIUM

Cecina de León IGP Reserva

Ven a conocer la nueva marca PREMIUM de Cecinas Nieto.

“El Abuelo Maragato Nieto” es una cecina única y exclusiva, resultado de casi 50 años de experiencia elaborando exquisitas piezas de cecina.



Storia

Le origini della Cecina de León IGP risalgono storicamente al **IV secolo a.C.**, nel Trattato Agricolo di Lucio Julio Moderato **Columella** viene descritto il completo processo di elaborazione del prodotto, raccomandato **durante la fase di luna calante**, in particolare durante il solstizio d'inverno. Inoltre, da testimonianze storiche, si evince che la cecina è stata componente fondamentale nella **dieta dei marinai presenti sulla caravella Santa Maria, diretta alla scoperta delle Americhe.**

EL ORIGEN

La Cecina se remonta a tiempos Romanos.
Pero, fueron, los Astures, quienes comenzaron a
elaborar propiamente dicho la Cecina de León.



Caratteristiche climatiche

L'altitudine media dell'intera provincia di León (**1.500m.**) e il **clima continentale mediterraneo** caratterizzato da **inverni lunghi e primavere ed autunni appena percettibili con abbondanti piogge**, creano le condizioni ideali per la preparazione e l'essiccazione di un prodotto unico quale la Cecina de León IGP.