



A!cuchillo trae a León la primera sala de corte en atmósfera protectora de Castilla y León



De la mano del maestro cortador Agustín Risueño, que comenzó en este mundo en el año 2010, cuando por primera vez acude a una feria de bodas, y cuenta con 14 colaboradores en la técnica del **corte a cuchillo**, llega la apertura de este local sito en el número 19 de la avenida Mariano Andrés, y una tienda en la Calle Cervantes 7 de la ciudad de León. Se trata de **la primera sala blanca de loncheados a cuchillo de la provincia** que además, es pionera en Castilla y León **por su sistema de envasado en atmósfera protectora**.

Su objetivo, según ha explicado Risueño, es “garantizar la calidad del producto y llevar los ibéricos lo más lejos posible” exportando un emblema de la gastronomía española.



“Un jamón tiene cinco partes y siete sabores distintos y nosotros intentamos, a la hora de cortar, que todos los platos sean gemelos e igual de apetecibles”, continúa comentando.

La conservación en atmósfera protectora representa un paso adelante en un espacio de trabajo que posee la certificación de la norma del ibérico. Su cometido es el de evitar que la loncha quede pegada como ocurre al vacío, el nitrógeno desplaza el aire y permite que el jamón y la cecina se mantengan en perfectas condiciones durante 90 días.

Tras un año complicado debido a las restricciones impuestas por el coronavirus con la consecuencia directa de cancelación de todo tipo de eventos, Risueño tuvo que apostar por reinventarse y buscar nuevas alternativas.

Han cerrado un contrato con una empresa de Guijuelo (Salamanca) para transformar sus jamones y darles un plus con un trabajo puramente artesano y han conseguido una amplia red de distribuidores que lleva su producto a todos los puntos de la provincia, Asturias y Lugo.

Risueño ya logró que León se hiciera con el *récord Guinness* de cecina cortada a cuchillo con 283 kilos y 100 gramos en dos horas y el año pasado consiguió el I Cuchillo de Oro de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Cecina de León.



En “saber transmitir la pasión por lo que uno hace” reside la clave de un éxito que, a su juicio, trasciende la técnica.



<https://acuchillo.es/es>