

## **KING'S, IL PROSCIUTTO DEL CESTELLO**

***100 anni di storia che profumano di spezie e tradizione, qualità e amore per il proprio territorio***

***"Vogliamo attingere dalla nostra storia fatta di uomini che, con passione ed esperienza, hanno reso famosa la prosciutteria italiana, per proporre ai consumatori sempre i migliori prodotti, nel rispetto dei valori della tradizione, dell'innovazione e dell'etica".***

Sono queste le linee guida della *mission* di **King's**, azienda che da ormai 100 anni (nasce, infatti, nel 1907) è sinonimo di salumi di pregio.

La storia **King's** affonda le proprie radici agli inizi del secolo scorso, quando Luigi Muraro, un "norcino" veneto, si trasferisce a Sossano, un piccolo borgo nella provincia di Vicenza; in questi luoghi, conosciuti sin dall'epoca dei Romani per l'aria salubre e il clima mite, inizia la storia di una piccola impresa familiare che, in pochi anni, si trasforma in una grande azienda alimentare.

E' però Edoardo VII d'Inghilterra a dare l'*imprimatur* regale alla prelibatezza del prodotto: durante uno dei suoi viaggi in Italia, si "innamora" a tal punto di questo prosciutto da portarlo persino in Inghilterra; proprio in suo onore, nel 1947, il prosciutto di Sossano prende il nome di **King's**. Ed è proprio da questo riconoscimento tanto illustre che discende la storia **King's**, suggellata dal famoso "cestello di vimini" che racchiude non solo un prodotto di eccezionale qualità, ma anche una cultura di inestimabile valore.

Cosa rende così speciale **King's**? Innanzitutto **il territorio**. La produzione si distribuisce tra S. Daniele del Friuli e Sossano, luoghi noti sin dall'antichità per le caratteristiche climatiche e ambientali in grado di esaltare la stagionatura del prodotto. In secondo luogo **l'esperienza**, un patrimonio di inestimabile valore fatto di antiche ricette e tradizioni inconfondibili, una vera e propria "cultura del prosciutto" che esalta materie prime sapientemente selezionate. Infine, **l'innovazione**. Solo, infatti, la conoscenza approfondita del valore della tradizione permette a **King's** di proporsi al mercato, prima fra tutti, con prodotti innovativi e ad alto contenuto di servizio.

Il 1999 è un anno di svolta: l'azienda vicentina esce dall'orbita Nestlé (era stata acquisita nel 1988) e ritorna di proprietà italiana, entrando a far parte della **KIPRE Holding** della **famiglia Dukceovich**. Da qui la produzione ha un notevole sviluppo, rimanendo sempre fedele alle "linee guida" che ne hanno decretato il successo: prodotti dall'altissimo standard qualitativo, selezione attenta delle materie prime e un felice connubio tra tradizione e innovazione.

Oggi gli stabilimenti di produzione di Sossano (VI) e di San Daniele del Friuli (UD), con oltre 100 dipendenti, esprimono una capacità produttiva di circa 700 mila pezzi l'anno e un fatturato 2006 che si è attestato sui 46 mio di euro.

Il fatturato si sviluppa in egual misura nella distribuzione moderna e nel *normal trade*, facendo di **King's** un vero punto di riferimento per gli operatori più qualificati del settore. Particolare attenzione è dedicata al *normal trade* cui è dedicato il Progetto **Prosciutteria King's**. Questa "insegna" premia i migliori esercenti specializzati del settore, una vera e propria partnership tra Azienda e punto vendita con l'obiettivo di difendere e proteggere la "cultura del prosciutto", con la certezza, da parte del Consumatore, di trovare un assortimento di salumi di eccellente qualità realizzati con carni accuratamente selezionate e seguite con cura minuziosa in ogni fase della loro lavorazione.

**King's** rappresenta così una delle aziende leader nel settore della lavorazione e produzione di prosciutti dall'elevato standard qualitativo che, comunque, nel corso degli anni ha diversificato la produzione per soddisfare le esigenze di un consumo moderno.

## **I prodotti King's: testimoni d'eccellenza**

Da una parte prodotti tradizionali, "fiori all'occhiello" dell'Azienda come il **S. Daniele DOP** o il **Prosciutto di Parma DOP** o specialità come il **Val Liona** (in corso d'approvazione per la denominazione IGP) l'unico prosciutto della Val Liona che **King's** produce e garantisce come originale.

Dall'altra prodotti che nascono dal felice incontro tra l'antica esperienza gastronomica veneta e l'innovativa interpretazione delle esigenze del mercato di oggi come lo **Snocciolato** e lo **Sbuciatello**, prosciutti con un'alta percentuale di carne magra e dall'elevata resa in fase di taglio; il **Granspeck**, l'ormai famoso speck "alto di fetta" che si caratterizza per l'utilizzo della coscia di maiale con la sua intera fesa, o il **Rebello**, il prezioso culatello di casa **King's**.

Infine le **Delizie Cotte** come **GranPrestigio**, **Rondo** e **RePraga**, prosciutti cotti "classici" o affumicati che si distinguono non solo per la qualità e gusto superiore ma anche perché hanno ricevuto la "**Spiga Barrata**" marchio di conformità rilasciato dall'AIC (Associazione Italiana Celiachia).

La **Spiga Sbarrata** - a seguito di numerosi controlli su materie prime, processi produttivi, ambienti di lavoro, attrezzature e impianti - è presente su tutte le confezioni di questi prodotti, a garanzia di gusto, tradizione, qualità nell'alimentazione anche per chi soffre di questa malattia.

La qualità **King's** è, infine, una qualità certificata: innanzitutto la tracciabilità per cui l'intero processo del **Prosciutto S.Daniele**, per esempio, è seguito e certificato per garantire i precisi requisiti previsti dalla legge; una qualità garantita anche dal marchio a fuoco del Consorzio.

**King's**, inoltre, è certificata ISO 9001 e applica da tempo l'autocontrollo e analisi dei rischi nonché il controllo dei punti critici (HACCP); tutti i prodotti finiti, come le materie prime e gli ambienti di produzione, sono sottoposti, dunque, a rotazione e a verifica analitica presso i laboratori interni, in accordo con un programma prestabilito e concordato con il servizio veterinario.

## **“Prosciutteria” King’s: un luogo privilegiato dove assaporare prodotti unici**

Per offrire ai propri Consumatori solo il meglio del proprio patrimonio di qualità e tradizione, **King’s** ha studiato l’esclusivo progetto **“Prosciutteria”**. Attraverso **“Prosciutteria”**, **King’s** ha deciso di riservare l’eccellenza dei propri prodotti a una selezione dei migliori esercenti specializzati del settore i quali diventano veri e propri Partner. Più che semplici negozi, i punti vendita **Prosciutteria** sono luoghi privilegiati in cui diffondere la **“cultura del prosciutto”** fondata su scelte di qualità, rispetto per la tradizione e amore per un’arte salumiera eccellente. Un “laboratorio del gusto” dove assaggiare, farsi suggerire, sperimentare nuove esperienze gustative all’insegna di un elevato standard qualitativo.

I punti vendita **Prosciutteria** sono inoltre riconoscibili per lo stile esclusivo e raffinato che li caratterizza. La targa, il vestiario dei salumieri, le buste salvafreschezza, i coltelli ecc. rappresentano la firma raffinata che **King’s** ha studiato per suggellare in modo originale e inconfondibile la qualità esclusiva dei propri prodotti.

### **I protagonisti della “Prosciutteria”**

La scelta di prodotti, tutti con una veste dedicata, è ampia. Oltre ai classici della tradizione quali il **Prosciutto San Daniele DOP** e il **Parma DOP**, i protagonisti della Prosciutteria King’s sono il **Val Liona** che **King’s**, unica in Italia, produce; dolce, profumato, fragrante, il **Val Liona** ha un sapore che non si dimentica. **Rebello**, il culatello di casa King’s o l’**Original 1907**, prodotto di altissima qualità ottenuto selezionando, fra i migliori allevamenti nazionali, quelli che curano particolarmente la cura e la nutrizione dei maiali. E poi l’**Affumicato dei Colli** che riscopre l’antica arte veneta dell’affumicatura e il gusto raro e delicato del prosciutto dolcemente affumicato. Infine i prodotti nati dalla fusione tra l’esperienza antica della gastronomia veneta e le moderne tecniche di produzione come **Granspeck**, il famoso speck “alto di fetta” perché prodotto con l’utilizzo della coscia con la presenza della fesa del maiale nella sua interezza o lo **Snocciolato**, il prosciutto crudo senza osso, frutto di una lavorazione artigianale sapiente e accurata.

**Prosciutteria** è dunque la scoperta di sapori nuovi e prodotti di eccellenza legati a un territorio ancora intatto e ricco di tradizioni, un luogo privilegiato dove il cibo della tradizione diventa cultura, piacere e convivialità.



## **KING'S IN SINTESI**

Ragione sociale	King's S.p.A
Direzione commerciale e amministrativa	King's Via Rio 71, Sossano (VI)
Stabilimenti	Sossano (VI) - Via Rio, 71 San Daniele del Friuli (UD) Via S. Andrat, 22
Dipendenti	102
Volume di lavorazione/ Commercializzazione 2006	5000 tonnellate di prodotto / 800 mila pezzi
Fatturato 2006	46 mio
Canali di vendita	Distribuzione moderna, normal trade
Amministratore Delegato	Vladimir Dukcevich
Direttore Commerciale	Giuseppe Artuso
Sito Internet	<a href="http://www.kingsprosciutti.it">www.kingsprosciutti.it</a>