

KING'S PRESENTA CENTENARIO, il Prosciutto simbolo di un'attività che quest'anno compie 100 anni

Sossano, 7 settembre 2007 – Nasce **Centenario**, il Prosciutto espressione della cultura e della tradizione, pensato ispirandosi alla secolare arte di casa **King's** e creato appositamente per onorare l'importante ricorrenza dei Cent'anni dell'azienda vicentina.

King's Prosciutti, uno dei prosciuttifici più antichi d'Italia, celebra quest'anno **i suoi primi 100 anni di storia**. A coronamento di un secolo vissuto nel rispetto dei valori di tradizione, innovazione ed etica, l'azienda presenta il suo ultimo gioiello, **Centenario**, il prosciutto celebrativo prodotto in edizione limitata e numerata, nato dall'intenzione di creare un prodotto che ripercorra le origini di **King's**.

Dedicato al più fine degli intenditori, le sue caratteristiche sono tutte pensate perché sia un prosciutto indimenticabile. **Centenario** è, infatti, ottenuto da cosce di suino nazionale, selezionate con estrema attenzione e cura; ogni fase della lavorazione è seguita con grande rigore e impegno, perché la passione per l'eccellenza e la qualità sono i valori base a cui si ispira l'azienda vicentina.

Le cose buone richiedono tempo, anche saper aspettare è un'arte e **King's** lo sa.

Dopo la meticolosa *selezione* della coscia, infatti, **Centenario** passa attraverso la *salatura*, una fase molto delicata che richiede mani esperte e conoscenze che derivano direttamente dalla tradizione, per poi passare alla *stagionatura* dove, per ben 18 mesi le cosce vengono conservate in ambienti protetti che permettono la lenta maturazione del prosciutto.

Dopo questa lunga e sapiente preparazione, mesi di paziente attesa e scrupolosi controlli di qualità, **Centenario** è pronto per la *puntatura*, una delicata operazione che permette di stabilire il buon andamento del processo produttivo del prosciutto, di valutarne l'aroma e la peculiare dolcezza.

L'ultima fase della lavorazione è la *stuccatura* che, oltre ad avere un'indubbia importanza protettiva, ha anche una certa importanza estetica. **Centenario** non deve infatti raggiungere l'eccellenza solo a livello organolettico, ma è curato nei minimi dettagli per essere impeccabile anche dal punto di vista estetico.

Una volta superata anche quest'ultima fase, **Centenario** è pronto per essere marchiato. Con la *marchiatura* a fuoco **King's** certifica e garantisce le qualità inconfondibili del suo prodotto.

Ecco quindi svelata la ricetta per ottenere un prosciutto dall'aroma unico, dal profumo intenso e dall'aspetto maestoso, degna espressione della secolare tradizione di **King's**.

Centenario è un prodotto esclusivo di **King's** e, a partire da settembre, sarà disponibile in non più di 600 pezzi al mese.

La storia di **King's** ha inizio nel 1907 quando Luigi Muraro, un "norcino veneto", si trasferisce a Sossano dando vita a una piccola impresa familiare che, in pochi anni, si trasforma in una grande azienda alimentare. **I primi prosciutti prodotti, chiamati 'San Michele', vengono presto esportati** fuori dal Veneto, soprattutto in Liguria e in molte località alla moda della Costa Azzurra. E' però Edoardo VII d'Inghilterra a dare l'*imprimatur* regale alla prelibatezza del prodotto: durante uno dei suoi viaggi in Italia, in compagnia della moglie Wally Simpson, 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.

Il 1999 è un anno di svolta: l'azienda vicentina entra a far parte della **KIPRE Holding** della **famiglia Dukceovich**. Da qui la produzione ha nuovamente un notevole sviluppo, facendo sì che **King's** possa continuare ad essere azienda leader nel settore della lavorazione e produzione di prosciutti dall'elevato standard qualitativo e rimasta, nel corso degli anni, 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.