

## **GRANDE SUCCESSO PER IL CENTENARIO DEL PROSCIUTTO KING'S**

### ***Il premio per la "Ricetta del Centenario: un piatto da Re" allo chef Franco Rubino***

Sossano, luglio 2007 – Branzino, prosciutto **King's**, farcia di maiale: questi gli ingredienti di "Mediterraneo con prosciutto", la **"Ricetta del Centenario: un piatto da Re"** premiata durante le celebrazioni per i 100 anni del prosciutto **King's** nell'ambito del concorso **"Prosciuttando®: il Re della Salumeria, il Prosciutto, incontra l'arte culinaria"**. Sabato 7 e domenica 8 luglio **lo chef calabrese Franco Rubino**, a Sossano(VI), ha sbaragliato gli avversari, provenienti da tutta Italia, davanti ai 5000 visitatori che durante il week-end hanno reso omaggio al **Prosciutto del Cestello**.

Tra una visita in fabbrica e un happy hour tra i colli Berici tutti gli appassionati dei buoni sapori hanno potuto assistere alla **competizione culinaria che, per la prima volta ha assunto un respiro nazionale**. Più di **15 chef**, tutti membri della **F.I.C., Federazione Italiana Cuochi**, si sono dati battaglia fino all'ultima fetta per realizzare piatti innovativi dove l'elemento cardine fosse il prosciutto **King's**.

E se la competizione, che prevedeva tre diversi programmi, ha visto trionfare lo chef Fabrizio Bicego, il premio per **"Ricetta del Centenario: un piatto da Re"**, che doveva interpretare un piatto della tradizione italiana ideale per le occasioni di festa è andato allo **chef Franco Rubino**. Lo chef calabrese, che dopo varie esperienze all'estero, da 5 anni delizia con le sue creazioni gli ospiti del prestigioso hotel Savoy Beach Paestum di Carpaccio (SA) ha saputo, infatti, interpretare alla perfezione la nuova tendenza della cucina moderna, abbinando sapientemente i prodotti di mare a quelli dei monti e conquistando così il favore dei giurati.

Le celebrazioni del centenario di **King's** hanno richiamato numerosi visitatori innegabilmente attratti dalla possibilità di **visitare il Prosciuttificio di Sossano (VI), che, per la prima volta ha aperto le sue porte**. Il notevole successo della manifestazione è testimoniato dalle **oltre 1000 persone che hanno avuto la possibilità di entrare** e di immergersi nel rito della lavorazione e creazione del vero prosciutto italiano che qui a Sossano rispetta ancora la manualità in alcune fasi fondamentali della lavorazione. E' anche così che **King's** si rende portatrice dei valori e delle tradizioni della cultura gastronomica italiana.

## LA RICETTA VINCITRICE

### **“Ricetta del Centenario: un piatto da Re”: Mediterraneo con prosciutto**

Ingredienti:

1 branzino  
2 fette di prosciutto  
20 gr. Di farcia di maiale

Sfilettare il branzino e togliere la pelle  
Unire i due filetti tagliando le code  
Farcire i filetti con il prosciutto e la farcia di maiale  
Formare un rotolino  
Cucinare a vapore per 15 minuti  
Una volta cotta tagliare a rondelle di 5 mm

Ingredienti:

200 gr. Salmone affumicato  
1 filetto di coda di rospo  
5 foglie di salvia  
2 fette di prosciutto

Prendere il salmone e tagliarlo in forma quadrata  
Adagiare su un piano la salvia e il prosciutto e il filetto di coda di rospo  
Quindi chiudere con la pellicola dando una forma rotonda  
Cucinare a vapore per 15 minuti  
Una volta cotto tagliare a fette.

Per servire: disporre su un piatto di portata 2 rondelle di branzino assieme a 3 fette di salmone, disponendole a semicerchio.  
Completare il piatto a piacere con gocce di zucca, asparagi, capperi, pomodorini, cipolline e patate bollite allo zafferano.



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.