

## I PROSCIUTTI KING'S

*La più classica delle tradizioni con l'inimitabile qualità King's*

### Il San Daniele: classico per dolcezza

Tra le colline di **San Daniele**, al centro dell'anfiteatro creato dal Tagliamento, si trova una zona ideale per la stagionatura del prosciutto. La natura morenica del terreno, che favorisce l'assorbimento dell'acqua e la confluenza dei venti dalle Alpi e dall'Adriatico, assicurano un equilibrio climatico che non ha eguali.

In questo ambiente unico matura il classico e famoso prosciutto **San Daniele King's**.

Lavorato secondo sistemi tradizionali, il prosciutto **San Daniele** è sottoposto a un processo di stagionatura di minimo dodici/tredici mesi. La sua raffinata bontà viene esaltata dalla preziosa ed esclusiva confezione in vimini a forma di cestello. Ottime cosce di suino italiano, aria di **San Daniele** e sale marino sono gli unici ingredienti utilizzati nella preparazione di un prosciutto esclusivo che

va assaporato in ogni sua fetta, tagliata sottilissima, come vuole la regola. L'aspetto del rosso vivace della carne viene ulteriormente accentuato dal niveo candore del poco grasso che la racchiude, componente integrante del prosciutto di **San Daniele**.



Prezzo di vendita al pubblico medio indicativo: 2,80 euro all'etto

### Il Parma: classico per nobiltà



La zona pedemontana parmense è una delle più rinomate zone per la conservazione e maturazione del prosciutto: la brezza che viene dal mare si addolcisce e si asciuga tra i boschi dell'Appennino, lasciando il suo profumato aroma e regalando al prosciutto quella inconfondibile dolcezza, che vanta qui la più antica e famosa tradizione.

Facendo tesoro di queste favorevoli condizioni ambientali **King's** ha aggiunto alla normale lavorazione quel segreto che ha permesso al **Parma King's** di diventare un prodotto inimitabile per sapore, fragranza e aroma.

Prezzo di vendita al pubblico medio indicativo: 2,40 euro all'etto

## **Il Val Liona: l'inimitabile gusto della tradizione**

Un capitolo a parte sicuramente lo merita il **Val Liona**, dolce e affumicato, in corso d'approvazione per la denominazione IGP. La Val Liona, di cui Sossano fa parte, situata nel cuore del Veneto è protetta a Est, Ovest, e Nord dai Colli Berici mentre a Sud è aperta sulla pianura padana; per questo può godere di un microclima particolarmente idoneo alla lavorazione e stagionatura del prosciutto. In questo territorio, l'arte della lavorazione della coscia di suino senza osso e dell'affumicatura si diffuse sin dagli inizi dell'anno 1000 proprio nei Colli Berici e in particolare nella Val Liona, grazie al contributo dato dai pastori Cimbri, popolo di origine nordica che qui si stabilì. Al tempo stesso, nella pianura che circonda la vallata, il popolo Veneto da sempre coltivava l'arte della lavorazione del prosciutto con osso.



L'insieme di questi due saperi diedero origine a un prosciutto dolce; la presenza di piante come il ginepro, di spezie e sale del cui commercio la Repubblica di Venezia era l'incontrastata regina, consentirono l'origine del prosciutto affumicato.

Ecco che la richiesta in corso per la denominazione dell'IGP "**Prosciutto della Val Liona**" e "**Prosciutto della Val Liona Affumicato**" coglie essenzialmente lo scopo di valorizzare il "genius loci" creatosi nell'enclave valligiana nel corso di molti anni.

Se questi gioielli non si sono estinti è grazie alla sapiente ricerca di Luigi Muraro e del figlio Ennio che nel secolo scorso, tra gli anni Cinquanta e Settanta, diedero inizio alla produzione. Oggi, per merito del rinnovato impegno della **famiglia Dukceвич**, il **Val Liona** assieme alle altre *Specialità* supera le 450.000 unità, forte della lavorazione curata sin nei minimi particolari che consente di dar vita a un prosciutto dal gusto inconfondibile e dall'inimitabile fragranza. Ad oggi **King's** è l'unica azienda in Italia a produrre l'originale **Val Liona**.

Il **Val Liona** è ottenuto da sole carni selezionatissime di maiale magro. Pressando la parte scelta della coscia con una tecnica originale, già disossata e tagliata, si ottiene un prosciutto che viene prima insaporito con un mix esclusivo di sale marino ed aromi naturali impreziosito dal ginepro della Val Liona e poi stagionato; acquista così un gusto dolce ed inconfondibile.

**Il Val Liona Affumicato**, seguendo un'antica ricetta veneta per la conservazione della carne, viene posto in speciali camini alimentati con legni aromatici come il faggio e l'acero.

Prezzo di vendita al pubblico medio indicativo: 1,80 euro all'etto

### Rebello: il "Culatello del Tronetto"



**Rebello** è l'ultimo nato in casa **King's**; un culatello simbolo della passione dell'Azienda per i prodotti di alta qualità. Dolce nel gusto e delicato nel profumo, viene infatti ricavato solo da cosce di maiale nazionale scelte, disossate mantenendo l'anchetta e caratterizzate da un taglio netto e continuo dovuto all'asportazione e sezionamento della noce e delle parti muscolari. Alle due settimane di salagione, intervallate da due mesi di massaggio per far meglio penetrare il sale, seguono le fasi di riposo, toelettatura, lavaggio, asciugatura, sugnatura, stagionatura e infine la

stuccatura. Il ciclo di lavoro complessivo è superiore ai 12 mesi. L'originale forma a goccia e la particolare confezione in vimini, ne fanno uno dei prodotti più creativi di **King's**.

Morbido capolavoro, **Rebello** è pronto a entrare nelle case di chi se ne intende come un vero e proprio "Re del gusto".

Prezzo di vendita al pubblico medio indicativo: 3,50 euro all'etto