

**"KING'S IN FESTA"**  
**IL RE DEL PROSCIUTTO COMPIE 100 ANNI.**  
*Un week-end di grandi festeggiamenti per l'azienda del  
"Prosciutto del Cestello"*

*Sossano, luglio 2007* – King's festeggia i suoi primi 100 anni e lo fa in grande stile. **Un intero paese in festa per omaggiare il Re del Prosciutto** che deve il suo nome a Edoardo VII, rimasto estasiato dal suo gusto a tal punto da portarlo in Inghilterra.

**Un fine settimana durante il quale, per la prima volta, vengono aperte le porte del sito produttivo di Sossano (VI)** per concedere a chiunque voglia la possibilità di scoprire l'affascinante storia di uno dei prosciuttifici più antichi d'Italia e di immergersi nel *rito* della lavorazione e creazione del vero prosciutto Italiano.

**Il ricco programma del week-end si apre sabato 7 luglio alle 11:30** con visite e percorsi guidati al Prosciuttificio volti a mostrare l'intero processo di produzione dei prosciutti e a raccontarne segreti e delizie. I visitatori avranno modo di "toccare con mano" l'arte della lavorazione del prosciutto crudo, del culatello e dello speck e conoscere la perfetta integrazione tra esperienza, intervento umano e processi innovativi di produzione che rende i prodotti **King's** dei veri gioielli. Dall'arrivo delle cosce di suino alla selezione, per poi passare alle varie fasi della lavorazione, tutte indispensabili per ottenere l'inimitabile gusto e l'inconfondibile aroma del vero prosciutto crudo italiano e delle altre golose specialità, fino alla selezione finale e all'arrivo del prodotto nelle case dei consumatori.

La visita si concluderà nel "salone di stagionatura" con la possibilità di degustare le prelibatezze **King's** accompagnate da coppe di corposo vino rosso, per chi preferisce i sapori e gli accostamenti tradizionali, o da un buon boccale di birra per chi invece ama sperimentare cimentandosi con insoliti e curiosi abbinamenti.

Il piacere di scoprire e gustare i sapori di una tradizione che nel tempo ha creato vere gemme del gusto prima ancora che prosciutti: **San Daniele, Parma, Snocciolato, Granspeck, Val Liona e Rebello** tra tutti.

**Nel pomeriggio di sabato, dalle 17:00**, si parte alla "ricerca del tesoro di King's" attraverso suggestive passeggiate tra i meravigliosi scorci dei **Colli Berici**, nella splendida cornice naturale della **Val Liona**. Situata nel cuore del Veneto, la **Val Liona** si apre a sud sulla pianura padana ed è protetta a est, ovest e nord dai **Colli Berici** che, con una superficie di circa 200 kmq, si estendono dalla città di Vicenza in direzione sud per circa 24 km, dominando, assieme ai vicini Colli Euganei, la pianura padano-veneta.

Un paradiso anche per cicloturisti e mountain bikers, una ragnatela di stradine con la più disparata varietà di salite e difficoltà, ma anche di paesaggi: dai ripidi versanti dominati dalla fitta e rigogliosa boscaglia fino alle tranquille pianure, ai campi, alle aree ancora poco abitate. Il clima sempre mite, inoltre, permette la frequentazione in tutte le stagioni, anche in pieno inverno.



Sono proprio la singolare esposizione e le colline della **Val Liona** a conferire a questa zona caratteristiche climatiche particolari, adatte alla lavorazione e stagionatura del prosciutto. Un modo nuovo e suggestivo di esplorare il territorio e i suoi prodotti.

**Domenica 8 luglio**, invece, sarà di scena, **a partire dalle 11:30**, **"Prosciuttando®: il Re della Salumeria, il Prosciutto, incontra l'arte culinaria"**, **1° Concorso Nazionale Culinario** per piatti innovativi. **I migliori Chef della F.I.C., Federazione Italiana Cuochi**, provenienti da tutta Italia, saranno chiamati a proporre piatti creativi e ricette a base di Prosciutto Crudo, con nuove idee e abbinamenti originali. Il concorso nasce proprio per stimolare la creatività degli Chef e favorire lo sviluppo di una cultura del prosciutto; protagonisti e ingredienti principali dei piatti saranno i prosciutti **King's**, tra i quali spiccheranno il **San Daniele** e il **Val Liona**. Alle 17:00 una Giuria qualificata premierà le ricette proposte tra le quali verrà eletta la **"Ricetta del Centenario: un piatto da Re"**, degna conclusione di un fine settimana volto a consacrare il Prosciutto, re della salumeria italiana, come uno dei gioielli più preziosi della gastronomia italiana.

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.