



I Romani chiamavano “Campania Felix” il territorio della città di Capua e dei municipi confinanti, che si estendeva a sud fino ai Campi Flegrei, ad est arrivava fino alle pendici del Vesuvio, a nord era cinto dalla catena Appenninica con l’antico vulcano spento di Roccamonfina, ad ovest si apriva sul mar Tirreno, includendo la fertile pianura del fiume Volturno. Già nel nome gli antichi celebravano l'opulenza e la produttività donati alla regione dai fertili terreni vulcanici, dal fiume Volturno e al clima.

Oggi come allora, in questa terra è sviluppata una importante attività agricola che rappresenta uno delle principali voci economiche della Regione Campania e un fiore all’occhiello per tutta la produzione agricola nazionale. Proprio da questa antica denominazione del suo territorio prende il nome Campania Felix scarl, una Organizzazione di Produttori composta da cooperative e produttori agricoli di ortofrutta, tutti con sede in “Terra di Lavoro”, territorio in massima parte costituito dalla provincia di Caserta.

Sono numerose le produzioni agricole di eccellenza di questo territorio che hanno conseguito il riconoscimento europeo di produzioni I.G.P., D.O.C., D.O.P., I.G.T.; tra queste la Melannurca Campana, la Mozzarella di Bufala Campana, l'Albicocca Vesuviana, il Cipollotto Nocerino, l'Olio extravergine di oliva "Terre Aurunche", il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, il Carciofo di Paestum , la Castagna di Montella, il Limone di Sorrento, la Nocciola di Giffoni, la Noce di Sorrento. Tra i vini, il Lacrima Cristi del Vesuvio, il Taurasi, il Greco di Tufo, il Fiano di Avellino, il Galluccio , il Falerno del Massico, l’Asprinio di Aversa, l’Aglianico di Ischia.

Queste importanti referenze sono i risultati delle antiche pratiche agricole e delle tradizioni di questo territorio, che ancora oggi esprime la eccellenza produttiva a livello nazionale anche per le altre coltivazioni.

La frutta e gli ortaggi prodotti dall'Organizzazione di Produttori Campania Felix scarl sono garantiti, attraverso trasparenza e tracciabilità di tutto il percorso produttivo, sotto i profili della sicurezza igienica sanitaria, della qualità organolettica e del rispetto ambientale. Sul versante ambientale, in particolare, Campania Felix scarl, che utilizza le tecniche dell'Agricoltura Integrata, è impegnata a diffondere e a far rispettare ai suoi aderenti pratiche di gestione dei rifiuti che rispettino l'ambiente - soprattutto per tutelare la qualità delle acque, dei suoli e del paesaggio e per preservare e favorire la biodiversità - e a utilizzare fonti energetiche alternative, rinnovabili e non inquinanti.

Tra i principali obiettivi dell'Organizzazione di Produttori c'è inoltre la valorizzazione delle produzioni locali e delle tipicità legate al territorio di origine, per avvicinare i consumatori al fascino senza tempo del mondo agricolo, alla riscoperta delle tradizioni culturali di un "sapere alimentare antico" e dei suoi "sapori", fonte di conoscenza e salubrità alimentare.