

La **New Agri-Cal** nasce a Campana (CS) nel 1998, grazie alla passione della famiglia Filippelli che ha fortemente voluto l'iniziativa, con l'intento di trasmettere le migliori tradizioni calabresi anche alle nuove generazioni.



L'azienda opera nel settore della trasformazione e conservazione di prodotti locali, agro-alimentari e funghi.

L'azienda è situata sulla vecchia strada statale 108 ter, a metà strada tra l'altopiano della Sila, e in particolare della Sila Greca a circa un'ora dalle bellissime spiagge del limpido Mar Jonico Cosentino.

Per la New Agri-Cal l'obiettivo primario è quello di conservare le antiche metodologie della tradizione Calabrese, coniugandole con cicli di lavorazione modernissimi, sempre mantenendo inalterati i gusti ed i sapori dei nostri nonni. La New Agri-Cal è attrezzata, per tutte le fasi di lavorazione, con modernissimi macchinari a norma con le vigenti leggi, rispettando pienamente le norme igienico-sanitarie. Il controllo scrupoloso delle materie prime, il monitoraggio continuo del processo di lavorazione, la verifica costante della fase di confezionamento del prodotto finale, ottemperando quanto previsto dalla normativa HACCP e della Certificazione di Qualità.

Il costante controllo degli ambienti, delle attrezzature utilizzate, e le analisi di laboratorio sul processo di confezionamento, rendono i prodotti igienicamente protetti e garantiti.

L'interesse crescente verso questi prodotti è un bisogno sentito, ossia recuperare e continuare a far vivere le proprie radici, le proprie tradizioni, la storia di un passato che rischia di smarrirsi in un mondo sempre più uguale anche a tavola. Da questa presentazione dei nostri prodotti tipici calabresi emerge una storia e una geografia del gusto che possono aiutarci a conoscere e apprezzare meglio una delle grandi risorse del nostro paese, il cibo, che è anch'essa a pieno titolo una "Cultura".

L'alta qualità di tutti i nostri prodotti sono esclusivamente tipici, lavorati in modo tradizionale e realizzati con ingredienti naturali, tramandati dalla vecchia tradizione calabrese, che li conserva gelosamente con il gusto dei sapori e odori altrove da tempo dimenticati.

Venirli a scoprire nella nostra azienda, acquistarli nei punti vendita specializzati, degustarli nelle preparazioni gastronomiche dei ristoranti sono altrettanti occasioni di incontro con un "Paniere" che reca l'impronta della storia e delle tradizioni locali.

Accomodatevi pure alla nostra tavola dove potrete assaporare le bontà gastronomiche della nostra terra, dove potrete trovare un'ampia gamma di prodotti tipici, suddivisi in nove diverse linee, ognuna con un bagaglio di sapori unici e genuini.

Tutti i procedimenti lavorativi avvengono secondo procedure manuali che garantiscono la genuinità del prodotto finale nell'ottemperanza assoluta ai criteri di adeguamento alle direttive CEE.

Il Marchio identificativo della **NEW AGRI-CAL sas** rappresenta i **"Colossi di Campana"**.

Queste enormi

"Sculpture"

, situate in linea d'area a circa 1000 metri dallo stabilimento di produzione, sono oggetto, ancora oggi, di interpretazioni diverse tra gli studiosi: non è stato sciolto il dubbio se queste rocce siano state scolpite dall'uomo (in età preistorica), o siano frutto di naturali sedimenti di eruzione calcareae.

Resta il fatto che i "colossi" sono due grandi blocchi, il primo dei quali è facilmente riconducibile ad un elefante alto 5 metri, mentre il secondo è di più difficile interpretazione , ma forse trattasi di un ciclope alto circa 7 metri rappresentato solo fino alle ginocchia.

Ecco perchè il nostro slogan è: **"Sapori che durano nel tempo"**