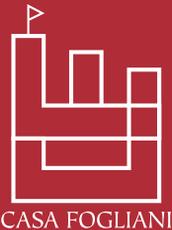


RENDI  
GRANDE  
UN PICCOLO  
GESTO



Selezione Casa Fogliani 2025

[www.casafogliani.it](http://www.casafogliani.it)

  [casafogliani](https://www.instagram.com/casafogliani)

## CASA FOGLIANI COLLABORA CON



Partner selezionati, che operano in progetti ad alto valore sociale e sposano la filosofia del “doppiamente buono” propria del marchio della Fondazione: scegliendo con cura realtà imprenditoriali impegnate in azioni di solidarietà concreta, Casa Fogliani propone non solo prodotti di alta qualità ma promuove anche valori di inclusione e valorizzazione dei più fragili.

I prezzi indicati in questo documento sono da considerarsi iva inclusa, non sono impegnativi e possono subire delle variazioni senza preavviso.

Non tutti i prodotti elencati sono sempre immediatamente disponibili, in questo caso potrebbero essere proposte delle alternative.

Per ordini multipli e alle aziende possono essere praticate condizioni particolari.

Le spese di spedizione/consegna devono essere calcolate separatamente.

# IL PROGETTO

Uomini e donne, bambini, famiglie, comunità, dalle periferie – periferie geografiche, sociali ed esistenziali – del mondo. Uomini e donne, ragazzi e ragazze che facciamo fatica a vedere anche quando sono di fronte a noi. Vittime, senza colpa, della “guerra mondiale a pezzi”; un numero impressionante, come quello di coloro che si affidano al Mediterraneo come a una via di salvezza, mentre il mare gli si chiude sopra. Sono i veri protagonisti dei Vangeli.

Sono ultimi che a partire dal poco – è comunque molto – il progetto di Casa Fogliani vuole recuperare, sostenendo per tutto il percorso universitario uno o più studenti all’anno che si trovino in estrema difficoltà, offrendo non solo assistenza economica ma innanzitutto accoglienza, cibo, assistenza medica ed eventualmente linguistica o legale per la regolarizzazione dei documenti, fino al raggiungimento del successo nello studio. È un piccolo passo verso un numero contenuto di ultimi, ma che già oggi hanno volto e nome.

A chi volesse contribuire, l’acquisto dei prodotti e delle confezioni frutto di una selezione attenta dell’eccellenza italiana garantisce la possibilità di destinare delle risorse a uno scopo con valore sociale altrettanto eccellente, e fare da subito, e concretamente, un’azione meritevole e portatrice di un messaggio di speranza. Speranza per i beneficiari, ma soprattutto per i benefattori.



**CRATIE**  
QUESTA  
CONFEZIONE  
È IN  
SOSTEGNO  
AI GIOVANI  
STUDENTI  
UNIVERSITARI

le collezioni di  
SELEZIONE  
IN CASA FOGLIANI

SELEZIONE  
IN CASA FOGLIANI



# SELEZIONE CASA FOGLIANI

Il catalogo Casa Fogliani propone prodotti e combinazioni adatti a tutti i gusti e a tutte le esigenze: accanto ai prodotti storici del marchio, come i vini **Mocine** e i più recenti ma ormai consolidati articoli come le conserve ittiche della tradizione siciliana **Sebastiano Drago** e il cioccolato artigianale **Casa Don Puglisi**, si affiancano le etichette di **Tezza, Tosa e Paololeo** che, con i loro vini pregiati, offrono un'ampia scelta per ogni palato.

Tutti i prodotti sono acquistabili singolarmente o possono essere combinati: la loro versatilità consente di creare composizioni personalizzate, sia per occasioni speciali che per un regalo unico.



### **Spumante 50°** 15€

CVA Canicatti - 75cl

Spumante fresco e fruttato, prodotto con un metodo charmat da uve autoctone a bacca bianca, perfetto per l'aperitivo o per accompagnare frittiture di pesce.



### **Versante Settecento** 30€

CVA Canicatti - 75cl

Vino bianco sontuoso e profondo, adatto per piatti a base di pesce: perfetto con i crostacei, ma anche con primi piatti vegetariani e funghi porcini grazie alla sua spiccata mineralità.



### **Menàmara** 14€

CVA Canicatti - 75cl

Da uve siciliane appassite nasce questo rosso avvolgente, con sentori di marmellata di frutti di bosco. Ideale per un aperitivo con salumi e formaggi freschi.



### **Aynat** 30€

CVA Canicatti - 75cl

Un Nero d'Avola d'eccellenza: armonioso, elegante e setoso. Perfetto con carni saporite e formaggi stagionati.



### **Diodoros** 29€

CVA Canicatti - 75cl

Dalla Valle dei Templi arriva questo Nero d'Avola corposo, ideale per accompagnare primi piatti e formaggi di media stagionatura. Un classico della tradizione siciliana.



### **Satari** 13€

CVA Canicatti - 75cl

Brioso e vivace, seduce per la sua modernità. Suadente nei profumi e al palato, spicca per la sua freschezza. Predilige i piatti saporiti di pesce, ma anche primi di terra e selvaggina.



### **Grillo** 13€

CVA Canicatti - 75cl

Un Grillo rivisitato, fresco e sapido, perfetto per esaltare i sapori del mare. Ideale con frittute e pesce al forno, ma anche con piatti più strutturati.



### **Fileno** 14€

CVA Canicatti - 75cl

Un bianco versatile, coltivato in collina e vinificato in modo moderno. Perfetto per esaltare il sapore degli scampi crudi o di una grigliata di pesce azzurro.



### **Santa Marta** 13€

Mocine - 75cl

Questo vino rosso toscano IGT, ottenuto da un blend di Sangiovese, Colorino e Barsagliana, presenta un intenso colore rubino e un bouquet aromatico fresco e fruttato. Al palato è equilibrato e piacevolmente persistente.



## Viaggio nei sapori - Mari del Sud 32€

Box degustazione tra alcune specialità gastronomiche italiane "di mare", selezionate con cura per valorizzare territori genuini e realtà produttive d'eccellenza

- Ragù di Pesce Spada 190g - Sebastiano Drago
- Filetti di Tonno in olio di oliva 200g - Sebastiano Drago
- Filetti di Ricciola in olio di oliva 200g - Sebastiano Drago
- Vino bianco "Grillo" - CVA Canicatti





## **Otto Rintocchi** 28,50€

Mocine - 75cl

Rosso biologico, affinato in barrique, conquista con il suo colore rubino intenso, i profumi avvolgenti di frutta matura e spezie, e un gusto ricco e strutturato, con tannini setosi.

Disponibile anche in formato Magnum (55€).



## **Barbera d'Asti Superiore DOCG** 30€

Scagliola - 75cl

Un rosso corposo e strutturato, con note intense di vaniglia, frutta matura e cacao. Ideale per accompagnare arrostiti e selvaggina.



## **Moscato d'Asti "Volo di farfalle" DOCG** 15€

Scagliola - 75cl

Moscato d'annata, dal cuore storico del vitigno. Giallo paglierino, profumi di fiori di montagna e un finale persistente. Perfetto con dolci e formaggi freschi.





### **Amarone della Valpolicella** 49€

Tezza - 75cl

Colore rubino lucente, profumo di ciliegia e viola, lievemente minerale, fruttato e fresco al palato.



### **Valpolicella Ripasso DOC Superiore** 19€

Tezza - 75cl

Affinamento 12 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia rosso rubino luminoso.

All'olfatto mora matura, chiodi di garofano, tabacco e liquirizia. Sapore gustoso, morbido e fresco.



### **Recioto della Valpolicella DOCG** 39€

Tezza - 75cl

Rosso scuro impenetrabile, sentori di confettura di amarene, note balsamiche e cioccolata. Fruttato, morbido con tannicità elegante.



## **“Numen” Chardonnay 28€**

Paololeo - 75cl

Al naso, note fruttate di pesca e di ananas si fondono con sentori più caldi di vaniglia e legno, creando un bouquet complesso e avvolgente.



## **“Fiore di vigna” Primitivo 32€**

Paololeo - 75cl

Rosso granato intenso, profumi speziati di frutta a bacca nera matura e ciliegia sotto spirito.  
Gusto rotondo e maturo, con note di fichi secchi e amarena nel finale.



## **“Passo del cardinale” Primitivo 24€**

Paololeo - 75cl

Color rosso rubino dagli eleganti riflessi granati.  
Al gusto è deciso, fresco e con un finale persistente di confettura di frutti di bosco e spezie.

## Il gusto della lettura 45€

*In collaborazione con la casa editrice "Vita e Pensiero", una box esclusiva che unisce il piacere della lettura al gusto della buona cucina*

- "Buone, facili e veloci: ricette per una cucina sostenibile" di Giada Meloni e Andrea Dell'Edera per Casa Fogliani
- "Ricettario dei luoghi immaginari" di Alberto Manguel per Vita e Pensiero
- Spumante 50° - CVA Canicattì





### Ortrugo "Terrafiaba" 12€

La Tosa - 75cl

Coniuga alla perfezione acidità e freschezza: di un bel giallo paglierino, al naso risulta piacevolmente complesso e intenso, con sentori di frutta matura e fiori.



### Malvasia "Sorriso di cielo" 27€

La Tosa - 75cl

È un bianco fermo di grande intensità dei Colli Piacentini. La trama olfattiva si snoda su sentori di frutta matura e tropicale con un finale di erbe aromatiche.



### Gutturnio "Vignamorello" 29€

La Tosa - 75cl

Un rosso dalla trama ricca e avvolgente con note di erbe aromatiche e frutti rossi maturi. Al gusto è morbido e armonico con un finale minerale e persistente.



### **“Santaloja” Moscato secco 15€**

Mirvita Tor de' Falchi - 75cl

Un viaggio sensoriale tra le colline pugliesi. Questo vino conquista con la sua freschezza e i suoi profumi intensi di pesca e agrumi.



### **“Anima Agri” Aglianico 18€**

Mirvita Tor de' Falchi - 75cl

Un vino dal bouquet intenso di frutta rossa matura, spezie e note balsamiche. Al palato è robusto, equilibrato e persistente, con tannini vellutati.



### **“Aetas nova” Nero di Troia 24€**

Mirvita Tor de' Falchi - 75cl

Un vino rosso che esprime l'essenza del terroir di Castel del Monte, perfetto per chi cerca un'esperienza enologica autentica.



## Cabernet Sauvignon "Luna selvatica" 32€

La Tosa - 75cl

Profumi intensi di frutta rossa e spezie, con note minerali e balsamiche. In bocca, un vino potente, equilibrato e persistente.



## Malvasia Passito "L'ora felice" 30€

La Tosa - 50cl

Al naso sentori di frutta matura, in bocca fresco, elegante, mai pesante. Si abbina a dolci secchi, torte, cioccolato ma anche a formaggi erborinati e molto stagionati.



## Abracadabra Liquore Liquirizia 33€

Vecchio Magazzino Doganale - 50cl

Un viaggio nel cuore della Calabria con questo liquore di liquirizia che affonda le radici nella tradizione. Il metodo di produzione artigianale crea un gusto unico e inconfondibile.



## Spiriti del Mediterraneo 56€

*I profumi della macchia mediterranea sono racchiusi in questa box assaggio, perfetta per degustare alcuni degli spiriti di Vecchio Magazzino Doganale: un regalo insolito e intrigante che accompagna il fine pasto*

- Bergamotto Fantastico
- Mini experience di tre mignon di liquori assortiti a scelta





### **Jefferson Amaro Importante** 36€

Vecchio Magazzino Doganale - 70cl

Amaro Importante: un'esplosione di sapori mediterranei con bergamotto, arance e erbe aromatiche. Fresco e intenso, perfetto con una fetta d'arancia. Miglior liquore al mondo nel 2018.



### **Diamante Acqua di Cedro** 35€

Vecchio Magazzino Doganale - 70cl

Cedro di Diamante: un'icona italiana. Frutti selezionati, spugnatura a mano e lunga macerazione danno vita a un liquore dal gusto unico, delicato e fresco.



### **Bergamotto Fantastico** 36€

Vecchio Magazzino Doganale - 70cl

Un liquore artigianale che celebra il bergamotto. Fresco e aromatico, con sentori di lavanda e coriandolo. Ideale da gustare in ogni momento della giornata.



## Olio extravergine di oliva 11,90€

Azienda agricola Memmola - 50cl

Con le sue note dolci e fruttate, l'olio Memmola è perfetto per esaltare il sapore di pesce, crostacei e insalate. La bassa acidità lo rende ideale per un consumo a crudo.



## Pesto tradizionale ligure 7€

Italpesto - 180g

Questo pesto segue meticolosamente l'antica ricetta ligure: gli ingredienti lavorati con cura lo rendono il condimento perfetto per accompagnare primi piatti e sfiziosi canapé.



## Confettura di cipolle di Treschietto 6€

Sergio Malatesta - 200g

Il sapore delicato della confettura di cipolle "Sergio Malatesta" la rende un'esplosione di gusto, perfetta con ogni tipo di formaggio.





### **Carciofini sott'olio** 9€

Sergio Malatesta - 300g

Il sapore autentico del carciofo Morello toscano, conservato intatto nella ricetta "Sergio Malatesta", li rende un accompagnamento ideale per secondi di carne o un antipasto gourmet.

SEBASTIANO  
**DRAGO**  
dal 1929



### **Filetti di tonno all'olio di oliva** 5,90€

Sebastiano Drago - 200g

Filetti di tonno pinna gialla, cotti a bassa temperatura per preservarne il sapore delicato. Perfetto per insalate estive, pasta e molto altro.



### **Filetti di ricciola in olio di oliva** 7,50€

Sebastiano Drago - 200g

Filetti di ricciola del Mediterraneo: un tesoro del mare, selezionato e lavorato a mano per preservare tutto il sapore e l'aroma.



### **Filetti di sgombro all'olio di oliva** 5,50€

Sebastiano Drago - 200g

I filetti di Sgombro "Sebastiano Drago" sono ottimi come secondo piatto, nelle insalate o per creare numerose altre ricette.



### **Ragù di pesce spada** 3,90€

Sebastiano Drago - 190g

Interamente prodotto a mano, è l'ideale per chi non ha troppo tempo da dedicare alla cucina, ma vuole comunque regalarsi il piacere di un buon piatto ricco di sapore.



### **Sugo al nero di seppia** 3,50€

Sebastiano Drago - 190g

Ottenuto dalla sacca contenente l'inchiostro delle seppie, senza l'aggiunta di coloranti artificiali, è perfetto nella preparazione di grandi classici come il risotto ai frutti di mare.



### **Tonno e cipolla all'olio di oliva** 3,90€

Sebastiano Drago - 200g

Filetti di tonno compatti del brand "Drago", conservati nell'olio di oliva per preservarne la freschezza e il gusto con aggiunta di cipolla.



### **Crema di tonno con olive** 4,90€

Sebastiano Drago - 130g

Crema di tonno con olive per accompagnare bruschette, spalmabile, o creare secondi piatti prelibati.



### **Crema di tonno con arance** 3,90€

Sebastiano Drago - 130g

Crema di tonno saporita, composta da tonno scelto unito agli agrumi di Sicilia. Per accompagnare le bruschette, spalmabile o per creare secondi piatti prelibati.

## Black Edition 72€

*Un nome "tenebroso" per una box ispirata al colore nero: nei prodotti all'interno della confezione prevalgono le tinte scure e i sapori forti, un regalo perfetto per stupire e incuriosire i palati più esigenti*

- Sugo al nero di Seppia 190g - Sebastiano Drago
- Abracadabra Liquore Liquirizia - Vecchio Magazzino Doganale
- Vino rosso "Aynat" - CVA Canicatti
- Cioccolato di Modica aromatizzato al sale 100g - Casa Don Puglisi.





### **Crema di tonno con pistacchi** 4,90€

Sebastiano Drago - 130g

Crema di tonno saporita, composta da tonno scelto unito ai pistacchi. Per accompagnare le bruschette, spalmabile o per creare secondi piatti prelibati.



### **Marmellata mandarini e cannella** 6,50€

Casa Don Puglisi - 240g

La dolcezza dei mandarini e il calore della cannella in questa marmellata artigianale. Perfetta per la colazione, per farcire dolci o per creare abbinamenti originali con formaggi.



### **Confettura fragole e miele** 6,50€

Casa Don Puglisi - 240g

Il profumo di fragole unito alla morbidezza del miele più puro. Questa confettura è l'ideale per la colazione o per farcire dolci.



### **Confettura extra pere e zenzero** 6,50€

Casa Don Puglisi - 240g

Dall'unione unica e irresistibile delle pere insieme allo zenzero nasce questa confettura fresca e speziata, perfetta per la colazione o per la merenda.



### **Crema di pistacchio** 6,90€

Casa Don Puglisi - 190g

Un'esplosione di gusto siciliano: la crema di pistacchio "Casa Don Puglisi" è prodotta con pistacchi di altissima qualità, selezionati a mano e lavorati con passione.



### **Biscotti Squisiti** 4,40€

Casa Don Puglisi - 250g

Tre gusti deliziosi: arancia, cannella, cioccolato di modica. Un viaggio per il palato in ogni morso dato a questi biscotti artigianali.



## Pirottini di cioccolato 3€

Casa Don Puglisi - 50g

Tre gusti irresistibili - arancia, cannella e melagrana - per soddisfare ogni palato. Perfetti per una coccola personale o un regalo speciale.



## Cioccolato di Modica al sale 4€

Casa Don Puglisi - 100g

Lavorato a freddo, la dolcezza intensa del cioccolato fondente incontra la sapidità del sale marino creando un connubio unico dalla granulosità inconfondibile.

Disponibile anche nei seguenti gusti: arancia e cannella, peperoncino, pistacchio, vaniglia, zenzero.



## Tris di cioccolato fondente 4,50€

Cioccolato 180 - 3x30g

Cioccolato fondente prodotto artigianalmente, disponibile anche nelle varianti al peperoncino e alla nocciola.

La barretta è acquistabile anche singolarmente (1,50€).



## Casa Fogliani e Ristorante.9, uniti nella solidarietà

Ristorante.9 propone un'esperienza gastronomica di alto livello per docenti e pubblico dell'Università Cattolica di Milano, frutto della passione e della maestria dello Chef Andrea Dell'Edera.

In collaborazione con Casa Fogliani, il ristorante ospita cene, eventi e promuove iniziative solidali, destinando una parte dei ricavati a sostegno degli studenti. Tra queste, il ciclo di "Apericena letterari" offre un'opportunità unica di coniugare il piacere della buona tavola con la passione per la lettura, attraverso degustazioni e letture tematiche.

Per informazioni e prenotazioni: [ristorante.9@educatt.org](mailto:ristorante.9@educatt.org)



### **Miele biologico** 8€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 400g

Tre gusti diversi - castagno, eucalipto e tiglio - per soddisfare ogni esigenza.

Il miele di castagno è disponibile anche nei formati da 250g (5,50€) e 30g (2€).



### **Caramelle al miele** 2,50€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 100g

Caramelle ripiene al miele di castagno bio della Lunigiana DOP.



### **Articoli disponibili su prenotazione**

Oltre ai prodotti presenti in catalogo è possibile fare richiesta di alcuni articoli disponibili previa prenotazione.

Salumificio Peveri: Mandola 400g, 9€

Salumificio Peveri: Culatta Emilia 1kg, 68€

Agriturismo Mocine: S'Indora IGT Rosso Toscano Biologico, 120€



## Realmonte Onlus e bomboniere solidali, una felicità condivisa

Casa Fogliani, in collaborazione con Realmonte Onlus, lancia un'iniziativa solidale di grande valore. Grazie alla sartoria Linea Adele, giovani rifugiati politici possono inserirsi nel mondo del lavoro trasformando tessuti donati dai più prestigiosi brand italiani in creazioni uniche e sostenibili. Scegliendo le bomboniere solidali, non solo si supporta un progetto di inclusione sociale, ma si dà anche un significato speciale a momenti importanti come lauree, nascite e matrimoni, celebrandoli con originalità e impegno sociale.

[tesi.educatt.online](https://tesi.educatt.online) | [www.realmonteonlus.com](http://www.realmonteonlus.com)

Nelle selezioni di Casa Fogliani sono raccolte storie, tradizioni e qualità di piccole realtà: ognuna di loro racchiude i valori sociali della nostra Officina Creativa e l'impegno a garantire l'accesso al mondo universitario a studenti in difficoltà.

Regalando le nostre confezioni farai del bene sentendoti bene.

## I MODI IN CUI PUOI SOSTENERCI



Acquisto  
di prodotti



Apericena  
lettererari



Bomboniere  
solidali



Eventi in  
Ristorante.9



Donazione  
libera



Unisciti  
a noi



**VAI ALLO SHOP ONLINE**  
**[www.casafogliani.it](http://www.casafogliani.it)**