

CASA FOGLIANI

Selezione Casa Fogliani 2026

www.casafogliani.it 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 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 beneficati, ma soprattutto per i benefattori.

RENDI GRANDE UN PICCOLO GESTO

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 il cioccolato artigianale **Casa Don Puglisi**, i più recenti ma ormai consolidati articoli come le conserve ittiche della tradizione siciliana **Sebastiano Drago** e i liquori di **Vecchio Magazzino Doganale**, si affiancano le etichette di **Les Crêtes**, **CVA** 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.

REGALA QUALITÀ, SOSTIENI IL FUTURO.



Spumante 50° 15€

CVA Canicattì - 75cl

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



Versante Settecento 30€

CVA Canicattì - 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.



1934 Pirandello 30€

CVA Canicattì - 75cl

Dedicato a Luigi Pirandello, icona della terra siciliana, nel bicchiere è paglierino, al naso è invitante, fresco e pieno di note fruttate e floreali di ginestra e di erbette mediterranee e spezie dolci.



Menàmara 14€

CVA Canicattì - 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 Canicattì - 75cl

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



Diodoros 29€

CVA Canicattì - 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.

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





Satàri 13€

CVA Canicattì - 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.



Barbera d'Asti "Frem" DOCG 19€

Scagliola - 75cl

Dal piemontese "robusto", "fermo", per il sapore asciutto, franco e sostenuto. Il colore è rosso granato che invecchiando diventa mattone. Ideale con carni, selvaggina e formaggi stagionati.



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.



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. È possibile sostenere la causa anche acquistando il **buono regalo** per partecipare a una delle serate **"Apericena letterari"**, che offrono 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**



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.



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.



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€).

Libro “Dove nasce la bontà” 12€



“Dove nasce la bontà” è un volume fotografico che è molto più di un libro di cucina: è un itinerario di sapori e solidarietà nel cuore dell’Italia, edito da EDUCatt.

Racconta le storie, i prodotti e le aziende che animano il progetto sociale Casa Fogliani®. Attraverso i suggestivi scatti di **Andrea Aschedamini** (*@different. photography*) e i racconti di **Gian Armando Zito**, il lettore è guidato alla scoperta di eccellenze enogastronomiche che, reinterpretate in squisite ricette realizzate dallo chef di Ristorante.9 **Andrea Dell’Edera**, sostengono la missione del progetto: offrire borse di studio a studenti universitari meritevoli in condizioni di difficoltà. Acquistando il libro si contribuisce a “fare del bene”, trasformando ogni pagina in un gesto di speranza.

Il volume è disponibile per l’acquisto anche insieme al libro **“Le ricette di Casa Fogliani”** e **“Buone, facili e veloci: ricette per una cucina sostenibile”** nella **box “A tavola con Casa Fogliani”** (37€).



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 barrique, 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.



Syrah 29€

Les Crêtes - 75cl

Di colore rubino con sfumature granata, al naso, leggermente speziato e tostato con note di frutti di bosco. Al palato, fine e complesso, sapido e fresco.



Chambave Moscato 24€

Les Crêtes - 75cl

Dal nome di un villaggio vicino ad Aosta rinomato per la posizione che beneficia di un microclima particolare, questo moscato si presenta sapido, equilibrato e con sfumature minerali.



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.

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 liquori da borsetta assortiti a scelta







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.



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.



Liquore da borsetta 5,90€

Vecchio Magazzino Doganale - 5cl

A scelta nelle seguenti varianti: Giocondo, Washington, Jefferson, Madame Milù, Gil e Abracadabra.



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.



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 insalatone 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.

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 Canicattì





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.

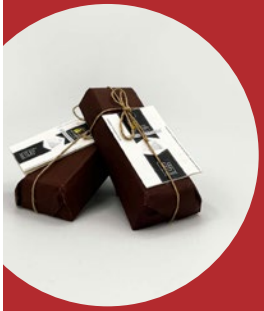


Tris di cioccolato fondente 4,50€

Cioccolato 180 - 3x30g

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

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



Cioccolata 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: peperoncino, arancia e cannella, vaniglia.

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 Canicattì
- Cioccolato di Modica aromatizzato al sale 100g - Casa Don Puglisi.





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.



Miele biologico 5,50€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 250g

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



Articoli disponibili su prenotazione

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

Salumificio Peveri: Mandòla 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 | **www.realmonteonlus.com**

Nelle selezioni di Casa Fogliani sono raccolte storie,
tradizioni e qualità di aziende locali: 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

casafogliani