REGALA QUALITÀ, SOSTIENI IL FUTURO

CASA FOGLIANI



SELEZIONE PRODOTTI CASA FOGLIANI 2026/27

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 una selezione esclusiva di eccellenze italiane, provenienti da realtà che custodiscono tradizione, territorio e cura. Ma non è solo una questione di sapori: ogni acquisto sostiene concretamente studenti e studentesse in difficoltà, accompagnandoli lungo il percorso universitario con borse di studio, accoglienza e supporto.

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. Per ricevere una proposta su misura è possibile scrivere all'indirizzo *progetto@casafogliani.it*

A NATALE SCEGLI UN REGALO CHE PARLA AL CUORE E FA LA DIFFERENZA

Per il Natale, Casa Fogliani propone una selezione di pacchi regalo, caratterizzati da un'accurata scelta di prodotti di alta qualità, tra cui l'immancabile panettone *Giovanni Cova & C.*

REGALA QUALITÀ, SOSTIENI IL FUTURO

SELEZIONE PACCHI

01. **CLASSIC** 45€

- Panettone tradizionale "G. Cova" 1 kg
- Filetti di tonno all'olio d'oliva "Drago" 200 g
- Confezione in latta di frollini al burro "Becky's" 114g
- Cioccolato di Modica al sale "Casa Don Puglisi" 100g
- Spumante 50° "CVA Canicattì"

02. **SUPERIOR** 66€

- Panettone tradizionale "G. Cova" 1 kg
- Salamini sott'olio "Brezzo" 180 g
- Confezione in latta di torroncini assortiti "Condorelli" 75 g
- Pesto genovese "Italpesto" 180g
- Ragù di pesce spada "Drago" 200 g
- Lettere di torrone morbido ricoperto "Condorelli" 100g
- Spumante 50° "CVA Canicattì"

03. **DELUXE** 87€

- Panettone tradizionale "G. Cova" 1 kg
- Lettere di torrone morbido ricoperto "Condorelli" 100 g
- Scorzette d'arancia ricoperte di cioccolato "Condorelli" 80 g
- Confezione in latta di torroncini assortiti "Condorelli" 75 g
- Salamini sott'olio "Brezzo" 180 g
- Anima Olio Evo "Azienda agricola Sopranzi" 0,5 L
- Tomino sott'olio "Brezzo" 180 g
- Ragù di pesce spada "Drago" 200 g
- Pesto genovese "Italpesto" 180g
- Spumante 50° "CVA Canicattì"



Panettone classico 17,90€

Giovanni Cova & C. - 1kg

Panettone classico con uvetta e canditi selezione Casa Fogliani.



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.

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







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.



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.



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.



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€).



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.



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.



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 promuove iniziative solidali e un percorso di crescita formativa e umana grazie alla collaborazione con le scuole CAPAC, Galdus e Accademia Martesana, i cui studenti affiancano il personale in sala e in cucina, trasformando il ristorante in **un luogo di incontro, apprendimento e condivisione**.
Casa Fogliani ha inoltre una **newsletter** mensile dedicata, con approfondimenti sul prodotto del mese e *La ricetta di Andrea*: una videoricetta realizzata dallo Chef Andrea Dell'Edera, da scoprire e assaggiare tra le "Suggestioni" proposte da Ristorante.9 a Milano.

Per informazioni e prenotazioni: **ristorante.9@educatt.org**



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.



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.



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.

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.



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.

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







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.



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 14€

Azienda Agricola Sopranzi - 0,5l

Con le sue note erbacee e il gusto equilibrato tra amaro e piccante, l'olio di Maria Rita "Anima" dell'Azienda Sopranzi è ideale per esaltare verdure, legumi, carni e piatti della tradizione, soprattutto a crudo.



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.



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.



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.



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.



Taralli 2,50€

Puglia Sapori - 250g

Croccanti e fragranti, racchiudono tutto il gusto della tradizione pugliese.

Sei gusti diversi - olio evo, integrali, finocchio, pizza, cipolla, rosmarino - per portare in tavola un'irresistibile bontà da condividere.

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





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.



Miele biologico 5,50€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 250g

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

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.



SPECIALITÀ NATALIZIE

Durante il periodo natalizio è disponibile una selezione di prodotti speciali e idee regalo pensati per celebrare le feste e condividere il piacere delle cose buone.



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 ETS e bomboniere solidali, una felicità condivisa

Casa Fogliani, in collaborazione con l'Associazione Realmonte ETS, utilizza i prodotti creati all'interno della Sartoria solidale "Linea Adele" da giovani rifugiati, che così 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**



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
PER NON PERDERTI NOVITÀ,
ATTIVITÀ E PROMOZIONI

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



Bomboniere solidali



Eventi in Ristorante.9



Donazione libera



Unisciti a noi

VAI ALLO SHOP ONLINE
www.casafogliani.it

casafogliani