CASA FOGLIANI

Buoni a far del bene

EDIZIONE NATALIZIA

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.

Il brand solidale Casa Fogliani® che EDUCatt ha creato a partire da Castelnuovo Fogliani si è affrancato dal legame iniziale con i confini di un solo territorio e si è allargato ad attività e prodotti non solo enogastronomici — ma sempre vicini alle attività della Fondazione EDUCatt — per continuare a reinvestire le marginalità in borse di studio, sostegno economico e servizi, finalizzati ad accompagnare studenti bisognosi nel loro percorso universitario.
L'impegno per la solidarietà di Casa Fogliani è sostegno puntuale a ragazzi che chiedono un aiuto: un biglietto aereo, l'ospitalità per un semestre, il necessario per rientrare in Italia. Più spesso ha voci e volti. In passato sono stati quelli di **Omayma**, **Elmer** e **Denish**. Oggi la stagione degli impegni si rinnova e prosegue con l'arrivo di **Nelson** e il sostegno ad **Anjali**: 13 ore di volo separano l'aeroporto di Entebbe, Uganda, da quello di Linate, Italia. Il viaggio di Nelson, studente di 20 anni, si chiude a Piacenza dove rimarrà per i prossimi tre anni per seguire il corso di laurea in inglese dell'Università Cattolica in Food Production Management.
Anjali invece vive e lavora a Milano ma segue il Double Degree in International Management presso il Campus di Piacenza. Con l'aiuto di EDUCatt riesce a sostenere sé e la sua famiglia, collaborando al servizio di prestito della sede di Largo Gemelli.

CONTRIBUISCI AL PROGETTO acquistando i prodotti e le box che Casa Fogliani vende qui, presso **Container.9 in via Lanzone 24 a Milano** e online sull'e-commerce **www.casafogliani.it**

Tutte le attività e i prodotti, seppur diversi, sono legati dal raggiungimento di un obiettivo comune: recuperare nuovi fondi destinati per aiutare una platea di studenti sempre più ampia con nuovi strumenti. Infatti, accanto ai più tradizionali e sempre attuali bandi e concorsi per l'assegnazione di borse di studio e premi, è possibile fare del bene e aiutare i bisognosi partecipando al progetto Casa Fogliani.

Il catalogo natalizio Casa Fogliani 2022 propone prodotti e combinazioni adatti a tutti i gusti e a tutte le esigenze: accanto alle linee di prodotto storiche per il marchio, come le birre artigianali “Argo” e i vini “Mocine”, la proposta per il Natale si completa di nuovi articoli come la linea di miele della Cooperativa Sociale “Il Pungiglione”, il nuovo cioccolato artigianale della “Cooperativa 180” e il panettone tradizionale “Albero del Pane”.
Tutti i prodotti sono acquistabili singolarmente e possono essere combinati tra loro, personalizzando le composizioni, per creare la perfetta box di Natale su misura.

Di seguito alcune idee regalo pronte per essere ordinate:

Aria di festa | 52€

La più classica delle box pensata per celebrare la magia del Natale.

Spumante “50°” della CVA Canicattì 75cl;
Panettone tradizionale della Cooperativa sociale “Albero del Pane” 1kg;
Libro di ricette “Buone, facili e veloci: ricette per una cucina sostenibile” di Giada Meloni e Andrea Dell’Edera per Casa Fogliani e EDUCatt.

Viaggio nei sapori | 33€

Box degustazione tra alcune specialità gastronomiche italiane, selezionate con cura per valorizzare territori nascosti e realtà produttive d'eccellenza.

Vasetto di confettura di cipolle di Treschietto "Sergio Malatesta" 200g; Vasetto di pesto tradizionale ligure "Italpesto" 180g; Vasetto di carciofini sott'olio "Sergio Malatesta" 300g; Olio extra vergine d'oliva "Oleificio Memmola" 50cl.

La strana coppia | 25€

Box degustazione per due che abbina l'effervescenza della birra all'intensità del cioccolato.

Birra Alma "Birrificio Argo" 33cl; Birra Clelia "Birrificio Argo" 33cl; Due calici Teku personalizzati Casa Fogliani; 4 tavolette di cioccolato 30g "Cooperativa 180" (fondente o fondente al peperoncino) o 1 tavoletta di cioccolato di Modica "Casa don Puglisi" aromatizzata al sale 200g.

Libro "Buone, facili e veloci: ricette per una cucina sostenibile" | 14,90€

Il nuovo libro di ricette Casa Fogliani, realizzato a quattro mani da Giada Meloni e Andrea Dell'Edera, con fotografie di Andrea Aschedamini di *different photography*, è il secondo libro "sfornato" da EDUCatt che parla agli appassionati di cibo ma non solo.

"Buone, facili e veloci: ricette per una cucina sostenibile" è il titolo del volume pubblicato in occasione delle feste, perfetto cadeaux di Natale per tutti i gastronauti attenti all'alimentazione consapevole.

Il manuale, ricco di consigli e colorate illustrazioni, nasce con l'intento di promuovere l'idea di una cucina amichevole e confortevole, attenta alle materie prime e alla sostenibilità e ai nuovi gusti e bisogni di un pubblico sempre più aperto all'internazionalità. Tutti i proventi dell'iniziativa sostengono il progetto di aiuto a studenti per una cucina anche "buona a fare del bene".

Il libro è disponibile per l'acquisto anche in combinazione al libro di Alberto Manguel *Ricettario dei luoghi immaginari* con la box "Il gusto della lettura", realizzata in collaborazione con la casa editrice "Vita e Pensiero".

Panettone tradizionale 1kg | 21€

Panettone tradizionale della Cooperativa sociale "Albero del Pane" da 1kg selezione Casa Fogliani. La particolarità di questo prodotto artigianale è la confezione, unica e differente per ogni panettone, realizzata in Bangladesh da giovani donne che lavorano nei laboratori tessili della ONG Dalit.

Spumante 50° CVA 75cl | 15€

Un metodo charmat da uve autoctone a bacca bianca che si distingue per la freschezza e per le note agrumate e vegetali portate in dote dai vitigni. Fermentato in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 16–17° C e prodotto con varietà Grillo Catarratto Lucido. Ottimo per il brindisi natalizio ma anche come aperitivo, abbinato a fritture di pesce.

Selezione di vini Mocine | 46€

Vini biologici, prodotti da uve coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici, nel cuore delle Crete senesi.

Le bottiglie sono acquistabili anche singolarmente:
- Alba Bio bianco Mocine 75cl (16€)
- Mocine Bio rosso 75cl (15€)
- S. Marta Bio rosso Mocine 75cl (13€)

Otto Rintocchi Mocine 2017 75cl | 28,50€

Vino rosso toscano biologico I.G.T. ottenuto da varietà Sangiovese, Foglia Tonda, Colorino e Barsaglina. Affinato in barrique per 15 mesi, il colore è rosso rubino carico, il profumo complesso di frutta, spezie, con lieve nota balsamica.
Al gusto è equilibrato, concentrato e rotondo, con trama tannica intensa e vellutata, finale deciso e persistente. Gradazione alcolica 14,5%.

Birra Cream Ale "Clelia" 33cl multipack | 10,50€

Birra artigianale non filtrata e non pastorizzata prodotta dal "Birrificio Argo": una bionda brillante, ricca di note maltate di orzo e granoturco e un notevole bouquet floreale; è bevibile tutto l'anno grazie a un gusto fresco e alla contenuta gradazione alcolica.
Grado alcolico: 4,4% - Grado di amaro: IBU 27

La bottiglia è acquistabile anche singolarmente (3,50€).

Birra Imperial Red Ale "Alma" 33cl multipack | 15€

Birra artigianale ad alta fermentazione prodotta dal "Birrificio Argo": una rossa dal colore pieno e dal carattere intenso, moderatamente alcolica, che ha il sapore del sole e dei lunghi viaggi, con una nota che ricorda il blues. Celebra nel nome i 100 anni dell'Università Cattolica e interpreta liberamente lo stile delle imperial Red Ale senza essere estrema.
Grado alcolico: 6,50% - Grado di amaro: IBU 50

La bottiglia è acquistabile anche singolarmente (5€).

Olio extravergine di oliva 50cl | 9,50€

Il gusto particolarmente delicato e dolce con lievi note di amaro e piccante in chiusura, la bassissima acidità e il fruttato di erba appena sfalciata, fanno di quest'olio prodotto da "Oleificio Memmola" un eccellente prodotto per condire insalate di mare, pesci nobili bolliti, crostacei al vapore, insalate e verdure crude.

Pesto tradizionale ligure 180g | 7€

Il pesto tradizionale di "Italpesto" segue meticolosamente l'antica ricetta ligure: ingredienti lavorati con cura rendono questo condimento perfetto per accompagnare primi piatti e sfiziosi canapé.

Confettura di cipolle di Treschietto 200g | 6€

La confettura di cipolle "Sergio Malatesta" è uno dei prodotti di punta del marchio.
Grazie al suo sapore delicato è perfetta da gustare da sola o anche in abbinamento a formaggi sia freschi che a media o lunga stagionatura.

Carciofini sott'olio 300g | 9€

Carciofini sott'olio interi: grazie all'antica ricetta dell'azienda "Sergio Malatesta" il cuore del carciofo Morello toscano immerso intero nell'olio d'oliva viene esaltato nel suo sapore e diventa un ottimo accompagnamento per secondi di carne o un buonissimo antipasto.

Tris di cioccolato fondente | 4,50€

Cioccolato fondente artigianale di "Cooperativa 180" che impiega nel suo laboratorio ragazzi con una lieve soglia di fragilità.
Le barrette sono disponbili anche nella variante aromatizzata al peperoncino.

La barretta da 90g è acquistabile anche singolarmente (1,50€).

Cioccolato di Modica aromatizzato al sale 200g | 5,90€

Dalla particolare lavorazione della pasta amara di cacao varietà Criollo e di zucchero di canna di prima scelta, si ottiene questa cioccolata caratterizzata dalla tipica granulosità dell'impasto. La formazione di una sottile patina sulla superficie della cioccolata è dovuta al suo processo di lavorazione a freddo, che permette il mantenimento dei sapori di ogni singolo ingrediente e determina il normale aspetto "opaco" della barretta.

Miele di Castagno biologico DOP 400g | 8€

Il miele di castagno biologico DOP è l'eccellenza del miele italiano, l'unico miele DOP toscano insieme a quello d'acacia della Lunigiana. Aroma intenso, gusto inconfondibile con la presenza di una nota amara che va a stemperare la dolcezza del miele.

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

Miele di Eucalipto biologico 400g | 8€

Il miele di eucalipto si presenta denso, dal colore ambrato e con un profumo molto intenso. Possiede le proprietà benefiche degli oli essenziali della pianta da cui deriva ed è quindi il miele che viene consigliato per i classici usi invernali anti-raffreddore.

Miele di Tiglio biologico 400g | 8€

Il miele di tiglio si presenta in una colorazione piuttosto chiara, ambrata, con riflessi tendenti al giallo-verde nelle sue varietà più pure. Al gusto restituisce un sapore fresco, dolce, aromatico e che ricorda le erbe di montagna e la menta, pur conservando una certa intensità e persistenza.

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€

La linea di cartoleria di base targata Casa Fogliani è bella da vedersi e da utilizzare: matite e taccuini con un occhio alla sostenibilità ambientale, grazie alla vendita dei quali introdurre un nuovo modo di fare sostegno al diritto allo studio.

Nell'ambito delle attività di charity organizzate da Casa Fogliani si aggiunge quella con l'Associazione Realmonte Onlus che, dal 2009 lavora a fianco degli operatori e delle operatrici sociali nel facilitare l'accesso a servizi e opportunità destinati a rifugiati internazionali.

Linea Adele è la sartoria solidale di Realmonte Onlus dove giovani rifugiati politici lavorano alla creazione e al confezionamento di prodotti sartoriali diversi, tutti fabbricati con tessuti provenienti da donazioni dei più prestigiosi brand del Made in Italy, tessuti riciclati che altrimenti andrebbero scartati e che invece in questo modo riacquistano nuova vita e nuovi scopi.

www.casafogliani.it | **www.realmonteonlus.com**