

Campagna 2019-2020



Buoni a far del bene

Dall'eccellenza di un territorio a un progetto di solidarietà:
accompagnare uno studente con Casa Fogliani®

Buoni a far del bene

Uomini e donne, bambini, famiglie, comunità, dalle periferie – periferie geografiche, sociali ed esistenziali – del mondo. Uomini e donne, che facciamo tanta fatica a vedere anche quando sono di fronte a noi. Ragazzi e ragazze che non potrebbero neppure sperare in una crescita professionale.

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 gli scartati, sono i veri protagonisti dei Vangeli.

Sono ultimi che a partire dal poco – è comunque molto – il progetto di Casa Fogliani vuole recuperare, “adottando” per tutto il percorso universitario uno o più studenti all’anno che si trovino in estrema difficoltà; un o una giovane che neppure potrebbe iscriversi all’Università Cattolica, che vuole essere università di tutti coloro che abbiano desiderio di crescita e formazione integrale. La Fondazione EDUCatt intende offrire a questi ragazzi 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. A regime, si tratterà di un piccolo passo verso un numero contenuto di ultimi, ma che già oggi hanno volto e nome.

A chi volesse contribuire, l’acquisto di prodotti di altissima qualità selezionati a partire dalla valorizzazione di un territorio prezioso come quello di Castelnuovo Fogliani, alle porte del ducato di Parma e Piacenza, ma poi tratti da tutta l’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.

Aderire

Il progetto, che ha mosso i primi passi dalla fine del 2018, intende reinvestire le marginalità in borse di studio, sostegno economico e servizi finalizzati ad accompagnare studenti in estrema difficoltà durante tutta la loro carriera universitaria.

Acquistando o consumando i prodotti di Casa Fogliani® in vendita negli Shop o le combinazioni proposte si contribuisce dunque da subito e concretamente a un progetto ad alto valore sociale.

Per la campagna natalizia saranno coinvolti fornitori, partner, amici, studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo che potranno prenotare e acquistare prodotti o combinazioni singole o multiple. Le combinazioni possono essere completamente personalizzate. Le modalità di ritiro o di consegna possono essere concordate (è previsto un servizio di consegna a domicilio), così come ogni altro aspetto dell’iniziativa.

Dove

Iprodotti di Casa Fogliani® sono serviti in Ristorante.9 a Milano, nei bar gestiti da EDUCatt nelle sedi dell’Università Cattolica e in alcuni locali selezionati a Milano e in Lombardia. **Possono essere acquistati online sul sito www.casafogliani.it o nei Casa Fogliani Shop** aperti in Università Cattolica a Milano e Roma e nella Villa di Castelnuovo Fogliani (attivo per eventi). Gli ordini con consegna a domicilio possono essere effettuati online, per telefono al numero 02.7234.3227 o anche riferendosi a **shop@casafogliani.it** e ai contatti indicati in queste pagine.

Casa Fogliani Shop

Mensa&Pizza.9

via L. Necchi, 9 - 20123 Milano

info e ordini

+39 02.7234.3234 | +39 02.7234.3227

progetto@casafogliani.it | shop@casafogliani.it

www.casafogliani.it

COMBINAZIONE 1

- Birra «Clelia» di Casa Fogliani 33 cl
- Birra «Elettra» di Casa Fogliani 33 cl
- Tavoletta di Cioccolata MIV 100 gr
- Farina di polenta «Le Mocine» 500 gr
- Riso Carnaroli «Santa Marta» 1 kg
- Stroschia al moscato d'Asti 80 gr



Buoni
a far del bene

20,00€

COSTO IVA INCLUSA

CONTENUTO

Farina di polenta artigianale da
agricoltura eco-compatibile da mais
macinato a pietra | Riso «Santa
Marta», carnaroli lavorato in modo
artigianale senza e cosmetici |
Tavoletta di Cioccolato Pandolio con farina di
frumento 80 gr | Birra «Clelia»
American Amber Lager

COMBINAZIONE 2

- Birra «Clelia» di Casa Fogliani 33 cl
- Birra «Elettra» di Casa Fogliani 33 cl
- Spumante «I Giullari della Corte» 75 cl
- Farina di polenta «Le Mocine» 500 gr
- Riso Carnaroli «Santa Marta» 1 kg
- Lenticchie «Santa Marta» 500 gr
- Stroschia al moscato d'Asti 80 gr
- Tavoletta di Cioccolato MIV 100 gr



Buoni
a far del bene

30,00€

COSTO IVA INCLUSA

CONTENUTO

Spumante extra dry «I vini della Corte»
- Alba (CN) | Birra «Clelia» Cream Ale | Riso «Santa Marta», carnaroli lavorato in modo artigianale senza conservanti e cosmetici | Farina di polenta artigianale da agricoltura eco-compatibile da mais macinato a pietra | Stroschia ligure, focaccia dolce Pandolio con farina di frumento 80 gr | Lenticchie «Santa Marta» | Tavoletta di Cioccolato 100 gr | Birra «Elettra» American Amber Lager

COMBINAZIONE 3

- Birra «Clelia» di Casa Fogliani 33 cl
- Birra «Elettra» di Casa Fogliani 33 cl
- Farina di polenta «Le Mocine» 500 gr
- Panettone Borsari Maestri pasticceri 1 kg
- Riso Carnaroli «Santa Marta» 1 kg
- Tavoletta di Cioccolata MIV 100 gr
- Torrone Bernardi Fondente 200 gr
- Vino I.G.T. Rosso Toscano Santa Marta 2017 biologico 75 cl



Buoni
a far del bene

50,00€

COSTO IVA INCLUSA

CONTENUTO

Panettone basso classico | Birra «Clelia» Cream Ale | Birra «Elettra» American Amber Lager | Riso «Santa Marta», carnaroli lavorato in modo artigianale senza conservanti e cosmetici | Mocine I.G.T. Rosso Toscano Biologico | Farina di polenta artigianale da agricoltura eco-compatibile da mais macinato a pietra | Tavoletta di Cioccolato 100 gr | Torrone morbido fondente «Bernardi» 200 gr



COMBINAZIONE 4

- Birra «Clelia» di Casa Fogliani 33 cl
- Birra «Elettra» di Casa Fogliani 33 cl
- Biscotti artigianali di riso «Santa Marta» 200 gr
- Farina di polenta «Le Mocine» 500 gr
- Formaggio Bianco d'Italia «Le Mocine» 600 gr
- Mandòla Peveri 400 gr
- Panettone Borsari Maestri pasticceri 1 kg
- Riso Carnaroli «Santa Marta» 1 kg
- Stroschia al moscato d'Asti 80 gr
- Torrone Bernardi Fondente 200 gr
- Vino I.G.T. Rosso Toscano «Santa Marta» 2017 biologico 75 cl



Buoni
a far del bene

70,00€

COSTO IVA INCLUSA

CONTENUTO

Panettone basso classico | Riso «Santa Marta», carnaroli lavorato in modo artigianale senza conservanti e cosmetici | Formaggio duro con caglio vegetale latte 100% naturale | Birra «Clelia» Cream Ale | Birra «Elettra» American Amber Lager | Mandòla, salame di carne magra di prosciutto fresca, ottenuta da suini nati, allevati e macellati in Italia con sale marino, spezie e gutturnio | Stroschia ligure, focaccia dolce Pandolio con farina di frumento 80 gr | Torrone morbido fondente «Bernardi» 200 gr | Farina di polenta artigianale da agricoltura eco-compatibile da mais macinato a pietra | Biscotti artigianali di riso Santa Marta 200 gr | Vino Mocine I.G.T. Rosso Toscano biologico

COMBINAZIONE 5

- Aceto biologico balsamico Mengazzoli 25 cl
- Birra «Clelia» di Casa Fogliani 33 cl
- Birra «Elettra» di Casa Fogliani 33 cl
- Biscotti artigianali di riso «Santa Marta» 200 gr
- Farina di polenta «Le Mocine» 500 gr
- Farina di Tumminia 1 kg Italiano
- Formaggio Bianco d'Italia «Le Mocine» 600 gr
- Fruttini mix 100 gr
- Mandòla Peveri 400 gr
- Panettone Borsari Maestri pasticceri 1 kg
- Riso Carnaroli «Santa Marta» 1 kg
- Stroschia al moscato d'Asti 80 gr
- Torrone Bernardi Fondente 200 gr
- Vino I.G.T. Rosso Toscano 75 cl «Le Mocine» 2018



Buoni
a far del bene

90,00€

COSTO IVA INCLUSA

CONTENUTO

Panettone basso classico | Farina di polenta artigianale da agricoltura eco-compatibile da mais macinato a pietra | Riso «Santa Marta», carnaroli lavorato in modo artigianale senza conservanti e cosmetici | Torrone morbido fondente Bernardi 200 gr | Formaggio duro con caglio vegetale latte 100% naturale | Birra «Clelia» Cream Ale | Birra «Elettra» American Amber Lager | Mocine I.G.T. Rosso Toscano Biologico | Mandòla, salame di carne magra di prosciutto fresca, ottenuta da suini nati, allevati e macellati in Italia con sale marino, spezie e gutturnio | Stroschia ligure, focaccia dolce Pandolio con farina di frumento 80 gr | Fruttini mix, frutta ricoperta di cioccolato extra-fondente | Farina di Tumminia di grano duro macinata in mulino a pietra | Aceto biologico balsamico Mengazzoli 25 cl | Biscotti artigianali di riso Santa Marta 200 gr



COMBINAZIONE 6

- Aceto biologico balsamico Mengazzoli 25 cl
- Birra «Clelia» di Casa Fogliani 33 cl (2 bottiglie)
- Birra «Elettra» di Casa Fogliani 33 cl
- Biscotti artigianali di riso «Santa Marta» 200 gr
- Farina di polenta «Le Mocine» 500 gr
- Formaggio Bianco d'Italia «Le Mocine» 600 gr
- Fruttini mix 100 gr
- Mandòla Peveri 400 gr
- Marmellata di Vitorchiano all'arancia 400 gr
- Panettone Borsari Maestri pasticceri 1 Kg
- Riso Carnaroli le Mocine «Santa Marta» 1 kg
- Sorpresa di infusi «C'è posta per the»
- Spumante «I Giullari della Corte» 75 cl
- Torrone Bernardi Fondente 200 gr



Buoni
a far del bene

100,00€

COSTO IVA INCLUSA

CONTENUTO

Panettone basso classico | Spumante extra dry «I vini della Corte» - Alba (CN) | Mandòla, salame di carne magra di prosciutto fresca, ottenuta da suini nati, allevati e macellati in Italia con sale marino, spezie e gutturnio | Farina di polenta artigianale da agricoltura eco-compatibile da mais macinato a pietra | Formaggio duro con caglio vegetale latte 100% naturale | Aceto biologico balsamico Mengazzoli 25 cl | Confettura extra di arancia “monache trappiste di Vitorchiano”, senza aggiunta di pectina, coloranti o conservanti | Riso «Santa Marta», carnaroli lavorato in modo artigianale senza conservanti e cosmetici | Birra «Clelia» Cream Ale | Birra «Elettra» American Amber Lager | Sorpresa di infusi c'è posta per the | Fruttini mix, frutta ricoperta di cioccolato extra-fondente | Torrone morbido fondente «Bernardi» 200 gr | Biscotti artigianali di riso Santa Marta 200 gr

Sostituzioni e aggiunte

- 1. Aceto biologico balsamico Mengazzoli 25 cl
- 2. Birra Casa Fogliani «Clelia» 33 cl
- 3. Birra Casa Fogliani «Elettra» 33 cl
- 4. Biscotti artigianali di riso Santa Marta 200 gr
- 5. Biscotti di Prato - Cantucci 125 gr
- 6. Cioccolata MIV 100 gr
- 7. Crema ai pistacchi Sciàvuru 200 gr
- 8. Crema al caffè Sciàvuru 200 gr
- 9. Crema al gianduia Sciavuru 200 gr
- 10. Crema alle arachidi Sciavuru 200 gr
- 11. Farina di polenta «Le Mocine» 500 grr
- 12. Farina di Tumminia 100% italiana 1 kg
- 13. Formaggio Bianco d'Italia Le Mocine 600 gr
- 14. Fruttini mix frutta ricoperta di cioccolata 100 gr
- 15. Lenticchie Santa Marta 500 gr
- 16. Lonzetta di fico ricoperta di cioccolato MIV 200 gr
- 17. Mandorle Italia in guscio Donna Francesca 500 gr
- 18. Mandòla Pèveri 400 gr
- 19. Marmellata di Vitorchiano Arancia 400 gr
- 20. Marmellata di Vitorchiano Fragole 400 gr
- 21. Marmellata di Vitorchiano Mirtilli 400 gr



Buoni a far del bene

- 22. Miele Millefiori 1 kg
- 23. Nocciolato gianduia fondente MIV 250 gr
- 24. Olio Extravergine di Oliva Mocine bio 25 cl
- 25. Pandoro Borsari 1 Kg
- 26. Panettone Borsari 1 Kg
- 27. Passata di pomodoro Mocine 690 gr
- 28. Pesto di noci
- 29. Ragu di Tofu BIO 180 gr
- 30. Riso Santa Marta Carnaroli 500 gr o 1 kg
- 31. Risotto al radicchio in barattolo le Mocine 400 gr
- 32. Salame di cioccolato MIV 220 gr
- 33. Sorpresa di infusi «C'è posta per the»
- 34. Spumante «I Giullari della Corte» 0,75 cl
- 35. Spumante Banfi Brut Metodo classico 75 cl
- 36. Stroscia al moscato d'Asti o cannella 80 gr
- 37. Torrone Bernardi fondente morbido 200 gr
- 38. Vino I.G.T. Rosso Toscano Santa Marta Biologico 75 cl
- 39. Vino Otto rintocchi 75 cl
- 40. Visciole di Cantiano Corte Luceoli amarene scir. 375 gr

IN TUTTE LE COMBINAZIONI

- Possibilità di scelta panettone o pandoro 1 kg (anche in astuccio)
- Possibilità scatola in cartone personalizzata con logo Casa Fogliani e altri loghi
- Inserimento flyer con spiegazione del progetto «Buoni a far del bene»
- Possibilità di inserimento dei loghi partner aderenti sui materiali di comunicazione del progetto



Buoni
a far del bene

Le confezioni sono completamente personalizzabili, sia nelle dimensioni che nel numero e nella tipologia di prodotti: per quantitativi e condizioni particolari è possibile contattare i referenti del progetto all'indirizzo **progetto@casafogliani.it** o al numero **02.7234.3234**

Prodotti a richiesta

Tutte le confezioni sono completamente personalizzabili e i prodotti possono essere acquistati anche singolarmente.

La quotazione dei singoli prodotti o delle confezioni personalizzate può essere richiesta senza alcun impegno.

Le richieste e le prenotazioni dei prodotti e delle combinazioni possono essere indirizzate allo Shop di Casa Fogliani per email, all'indirizzo **shop@casafogliani.it** o per telefono al numero **02.7234.3227** oppure anche compilando il modulo di richiesta online all'indirizzo **www.casafogliani.it**

Per quantitativi e condizioni particolari è possibile contattare i referenti del progetto all'indirizzo **progetto@casafogliani.it** o al numero **02.7234.3234**.



Mandolà Selezione di Casa Fogliani di Pèveri

Un eccellente salume a breve stagionatura con impasto di carne magra di prosciutto fresca, ottenuta da suini nati, allevati e macellati in Italia. Preparata con sale marino, spezie integrali e gutturnio.

Coppa Selezione di Casa Fogliani di Pèveri

È prodotta con carni che provengono dalla parte superiore del collo del maiale e da parte della spalla, selezionate tra quelle di più alta qualità e di origine geografica controllata, tutte lavorate con il pregio dell'esperienza artigianale e stagionate in microclima naturale.



Grana Padano Selezione di Casa Fogliani

Un sorprendente grana invecchiato fino a 28 mesi prodotto con le tecniche artigianali tramandate da cinque generazioni dei casari Contini, attivi nel prezioso territorio adiacente



Strolghino Selezione di Casa Fogliani di Pèveri

È un salame di piccola pezzatura che nasce dalla tradizione contadina: dopo la macinazione le carni vengono insaccate in un budello sottile che ne permette l'asciugatura in breve tempo. Ne risulta un salame dal gusto dolce e delicato.



Culatta Selezione di Casa Fogliani "Don Romualdo" di Pèveri



Ottenuta dal "cuore" del prosciutto suino disossato a taglio culatello; salata a secco con sale marino e spezie integrali grattugiate, viene stagionata in cantina con microclima naturale; il sapore è un avvolgente e morbido connubio tra il culatello tradizionale e il prosciutto crudo.

a Castelnuovo Fogliani e che ancora oggi infondono passione e gusto dell'artigianato in questo formaggio di altissima qualità.

Buoni
a far del bene

Altri salumi Pèveri

Goletta delle fonti
Salame piacentino D.O.P.
Salame gentile
Pancetta piacentina D.O.P.

Altri prodotti disponibili

Miele italiano millefiori 1 kg
Miele italiano castagno 1 kg
Risotto preparato "Santa Marta"
all'ortica/ai funghi, 400 gr
Taralli all'olio di oliva/al grano arso/multicereali
NaturPuglia, 200 gr
Biscotti della salute integrali/senza zucchero
Antonio Mattei, 200 gr

Vino biologico rosso tocano I.G.T. "Santa Marta",
75 cl, 14% vol.
Vino biologico rosso toscano "Mocine", 75 cl, 14% vol.
Vino biologico "Otto rintocchi", 75 cl, 14,5% vol.,
15 mesi barrique
Vino IGT rosso toscano "S'Indora", 75 cl,
14,5% vol., 25 mesi barrique, 100% foglia tonda

Prodotti a richiesta

Birra Cream Ale "Clelia"

Prodotta per Casa Fogliani dal birrificio Argo Collecchio, riassume artigianato e attenzione in una bionda brillante, ricca di note di orzo e granoturco e un notevole bouquet è bevibile tutto l'anno grazie a un gusto gradazione alcolica.



di Lemignano di ai particolari maltate floreale; fresco e alla contenuta



Birra chiara prodotta artigianalmente ad alta fermentazione e a basso contenuto alcolico | ingredienti: acqua, malto d'orzo, fiocchi di mais, luppolo, lievito | 4,4% vol. | IBU 27 | non filtrata - non pastorizzata | 33 cl

Birra American Amber Lager "Elettra"

Una lager ambrata arricchita da un luppolo americano, di grande bevibilità e con note floreali, bilancia la morbidezza dei malti con un leggero agrume maturo e una decisione che resta in bocca a lungo.

Birra ambrata a bassa fermentazione | 5,0% vol. | IBU 35 | 33 cl

Elettra
AMERICAN AMBER LAGER



Vini naturali Faber Fortuna Vitis

Prodotti con raccolta manuale e metodi di lavoro che prevedono il minor numero possibile di interventi in vigna e in cantina, l'assenza di additivi chimici e di manipolazioni, i vini di questa serie, omaggio al lavoro della terra, sono un vero brindisi



Calice Teku 3.0 di Casa Fogliani

Disegnato con la collaborazione di Teo Musso, geniale birraio del Baladin e Kuaska, e prodotto da Rastal per Casa Fogliani, Teku è il primo bicchiere universale per la degustazione delle birre.



Blocco appunti

Realizzato su carta materica kraft di Fedrigoni, con fibre di cotone, riciclate e di pura cellulosa che conferiscono volume e garantiscono un'alta resistenza meccanica, è composto con materiali a certificazione FSC® e tecnologie rispettose dell'ambiente.



Libro "Ricette di Casa Fogliani"

Le ricette dello chef Andrea dell'Edera appostamente pensate e realizzate con prodotti di Casa Fogliani.

alla buona tavola, come testimoniano le tre etichette congiunte: «Faber Fortuna Vitis».

Faber: Rosso frizzante | barbera, bonarda | 12,5% vol. | 75 cl
Fortuna: Bianco frizzante dolce | malvasia, moscato | 12,5% vol. | 75 cl
Vitis: Bianco frizzante semisecco | malvasia, moscato, chardonnay | 12% vol. | 75 cl

Buoni a far del bene

Gadget

Il marchio di Casa Fogliani® racconta di un luogo ma soprattutto l'idea di un progetto: una C e una F che si uniscono a formare la torre alla cui sommità si erge lo standard condensano in un segno grafico, elegante ed essenziale, una intera storia che viene riprodotta su oggetti da usare e toccare.

- Matita "Casa Fogliani"
- Penna "Casa Fogliani"
- Tazza mug
- Shopper cotone
- Sacco in juta
- T-shirt uomo/donna/bambino



Realizzato in collaborazione con Mocine - Cascina Santa Marta e Sodexo Italia
20x20 cm | 44 pp.
su carta Arcoprint EW 1.0
stampa a colori
foto different.photography
isbn 9788893354998



ISTITUTO TONIOLO
ENTE FONDATORE
DELL'UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore
S Centro di Ateneo
 per la Solidarietà
 Internazionale - CeSI



**CASEIFICIO
CONTINI**
di Damiano Contini



casafogliani