

CASA FOGLIANI

# Buoni a far del bene

[www.casafogliani.it](http://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 sono da considerarsi iva inclusa, non sono impegnativi e possono subire delle variazioni senza preavviso. Per ordini multipli e alle aziende possono essere praticate condizioni particolari. Le spese di spedizione/consegna devono essere calcolate separatamente.

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.



Il catalogo di Casa Fogliani per il 2023 propone prodotti e combinazioni adatti a tutti i gusti e a tutte le esigenze: accanto alle linee storiche per il marchio, come le birre artigianali elaborate con **Argo** e i vini **Mocine** e i più recenti ma ormai consolidati articoli come la linea di miele della Cooperativa Sociale **Il Pungiglione** e il cioccolato artigianale della **Cooperativa 180**, per il 2023 si aggiungono ai partner anche **Sebastiano Drago** con le conserve ittiche della tradizione siciliana e gli spiriti di **Vecchio Magazzino Doganale**, marchio d'eccellenza calabrese conosciuto in tutto il mondo.

Tutti i prodotti sono acquistabili singolarmente e possono essere combinati tra loro, personalizzando le composizioni, per crearne su misura.

Per il Natale, Casa Fogliani propone inoltre la confezione "Aria di festa" che include il panettone classico **Giovanni Cova & C.**, disponibile in aggiunta a tutte le box presenti in catalogo su richiesta.

Di seguito alcune idee regalo pronte per essere ordinate:

## 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 - Vecchio Magazzino Doganale;  
Mini experience di tre mignon di liquori assortiti a scelta - Vecchio Magazzino Doganale.  
(Nella foto: Mini Jefferson Amaro Importante, Mini Gil, Mini Madame Milù)

## 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 200g - 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.



## Viaggio nei sapori - Terre del Nord **38€**

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

Confettura di cipolle di Treschietto 200g - Sergio Malatesta;  
Pesto tradizionale ligure 180g - Italpesto;  
Carciofini sott'olio 300g - Sergio Malatesta;  
Santa Marta IGT Rosso Toscano Biologico - Mocine.

## Eccellenze del Piemonte **45€**

Il Piemonte, regione votata alla vinificazione, offre eccellenze produttive esportate in tutto il mondo. In questa box sono racchiuse due tipologie di vino di alta gamma: una Barbera barricata e un Moscato dolce della cantina astigiana Scagliola

Barbera d'Asti Superiore DOCG "Sansi" - Scagliola\*;  
Moscato d'Asti DOCG "Volo di farfalle" - Scagliola.

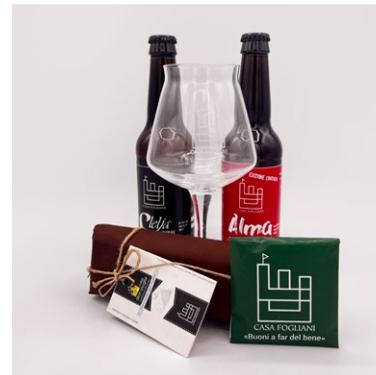
(\*con Barbera d'Asti "Frem" DOCG - Scagliola 35€)



## Black Edition 73€

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 200g - Sebastiano Drago;  
Abracadabra Liquore Liquirizia - Vecchio Magazzino Doganale;  
Vino rosso "Aynat" - CVA Canicatti;  
Cioccolato di Modica aromatizzato al sale - Casa Don Puglisi.



## La strana coppia 25€

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

Birra Alma 33cl - Birrificio Argo;  
Birra Clelia 33cl - Birrificio Argo;  
Due calici Teku personalizzati Casa Fogliani;  
4 tavolette di cioccolato fondente 30g - Cooperativa 180 (disponibili anche nelle varianti aromatizzata al peperoncino o con nocciole) o 1 tavoletta di Cioccolato di Modica aromatizzato al sale - Casa Don Puglisi.

## Monocultivar Leccino kit degustazione 41€

3 bottiglie di Olio extra vergine d'oliva 50cl  
Azienda agricola Memmola



## 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 cadeau di Natale per tutti i gastronomi 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".



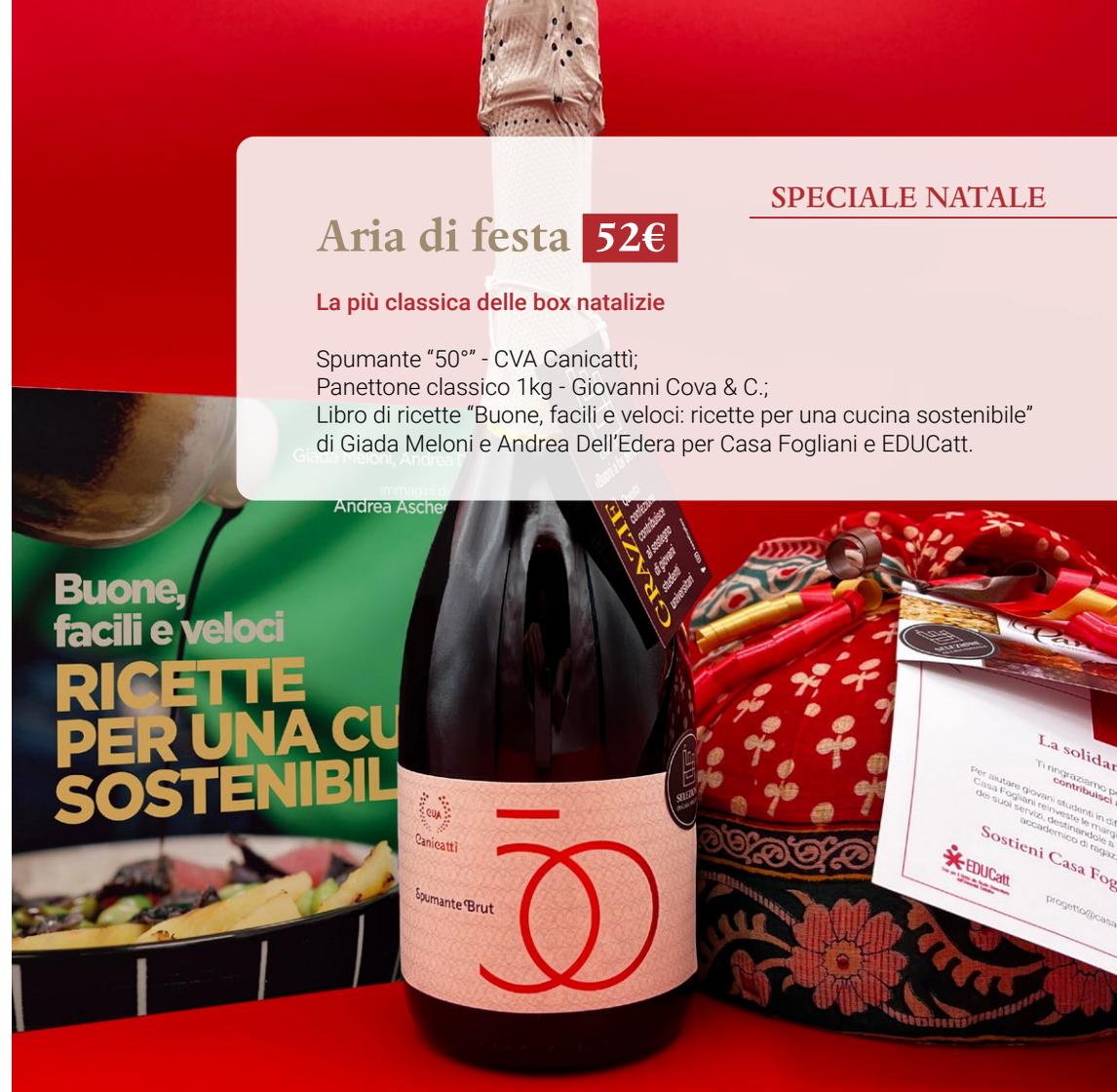
Il volume è disponibile per l'acquisto anche in combinazione al libro di Alberto Manguel *Ricettario dei luoghi immaginari* e allo spumante 50° di CVA con la box "Il gusto della lettura" (45,00 €), realizzata in collaborazione con la casa editrice "Vita e Pensiero" oppure con il libro *Le ricette di Casa Fogliani* e lo spumante 50° di CVA (box "In cucina con Casa Fogliani" - 39,00€).

## SPECIALE NATALE

### Aria di festa **52€**

La più classica delle box natalizie

Spumante "50°" - CVA Canicatti;  
Panettone classico 1kg - Giovanni Cova & C.;  
Libro di ricette "Buone, facili e veloci: ricette per una cucina sostenibile" di Giada Meloni e Andrea Dell'Edera per Casa Fogliani e EDUCatt.





### Panettone classico 21€

Giovanni Cova & C. - 1kg

Panettone classico con uvetta e canditi selezione Casa Fogliani. Un prodotto artigianale in confezione, unica e differente per ciascun pezzo, realizzata in Bangladesh da giovani donne che lavorano nei laboratori tessili della ONG Dalit.



### 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.

### Spumante 50° 15€

CVA Canicatti - 75cl

Prodotto con un metodo charmat da uve autoctone a bacca bianca, si distingue per la freschezza e per le note agrumate e vegetali portate in dote dai vitigni.

Ottimo come aperitivo, abbinato a frittore di pesce o per un brindisi speciale.



### Menamàra 14€

CVA Canicatti - 75cl

Da una selezione di uve autoctone siciliane leggermente appassite sulla pianta, nasce questo vino rosso di colore intenso, dalle tipiche note di frutti rossi maturi. Ideale come aperitivo abbinato a salumi freschi e formaggi a pasta molle.




**Aynat 30€**

CVA Canicatti - 75cl

Un Nero d'Avola di grande armonia, punta di diamante della cooperativa CVA di Canicatti. Sorprendente nei profumi, prezioso per l'eleganza e la setosità dei suoi tannini. Da gustare con carni saporite come la salsiccia e i formaggi ben stagionati.

**Diodoros CVA 75cl 29€**

CVA Canicatti - 75cl

Questo rosso strutturato che ha come base il Nero d'Avola, proviene da una zona di produzione che si colloca all'interno del Parco della Valle dei Templi, adiacente al Tempio di Giunone. Il vino è perfetto per primi piatti e formaggi di media stagionatura.


**Satari 13€**

CVA Canicatti - 75cl

Brioso e vivace, seduce per la sua modernità. Suadente nei profumi e al palato, spicca per la sua freschezza. Versatile negli accostamenti, predilige i piatti saporiti come gli spaghetti ai ricci di mare, le lasagne alla marinara, ma anche primi di terra e carni selvatiche come l'agnello.

**Grillo 13€**

CVA Canicatti - 75cl

Un bianco innovativo per sapidità e freschezza, con la grande versatilità di un importante vitigno della tradizione siciliana. Al palato è deciso e fruttato, i profumi sono netti e armoniosi: si sposa magnificamente con frittiture di mare e preparazioni di pesce al forno.




**Fileno CVA 75cl 14€**

CVA Canicattì - 75cl

Bianco di nuova identità delle uve Grillo coltivate in media collina, moderno e piacevole. Ottimo con gli scampi crudi o con una grigliata di pesce azzurro, è un perfetto abbinamento con le *busiate* al pesto alla trapanese.

**Barbera d'Asti Superiore DOCG 30€**

Scagliola - 75cl

Vino di buona polpa dal colore rosso, cupo intenso.

Profumo di ampia e consistente proposta, con sentori di frutta matura, cacao, spezie e vaniglia dovuti all'affinamento in barrique. Perfetto con grandi tagli di carne rosse, arrostiti e selvaggina, formaggi stagionati.


**Barbera Frem DOCG 19€**

Scagliola - 75cl

Vino dal colore rosso granato che tende, con l'invecchiamento, a caricarsi di riflessi mattone. Profumo intensamente vinoso, dal sapore asciutto, sincero e generoso. Perfetto con primi robusti, piatti a base di carni, selvaggina e formaggi con media stagionatura e salumi.

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

Scagliola - 75cl

Moscato proveniente dal cuore storico di questo vitigno. Ha un colore giallo paglierino e un bouquet di fiori di montagna, salvia, e rosmarino, con una personalità delicata ma persistente.

Si sposa bene con dolci, frutta, paste secche, formaggi teneri e brevi spuntini.



**Alba 16€**

Mocine - 75cl

Vino bianco toscano biologico IGT ottenuto da varietà Vermentino, Chardonnay e Trebbiano. Il colore è bianco paglierino con lievi riflessi verdognoli, il profumo intenso e tipico di frutta e fiori di campo. Al gusto è equilibrato e fresco, con buona persistenza.

**Santa Marta 13€**

Mocine - 75cl

Vino rosso toscano biologico IGT ottenuto da varietà Sangiovese, Colorino e Barsagliana. Il colore è rosso rubino brillante, il profumo fresco, fragrante e fruttato. Al gusto è equilibrato, piacevolmente fresco con buona persistenza.

**Otto Rintocchi 28,50€**

Mocine - 75cl

Vino rosso toscano biologico IGT ottenuto da varietà Sangiovese, Foglia Tonda, Colorino e Barsagliana. 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%.

**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€



### Jefferson Amaro Importante 36€

Vecchio Magazzino Doganale - 70cl

Dal Vecchio Magazzino Doganale un Amaro "Importante", come riporta l'etichetta, con bergamotto, arance amare e dolci, rosmarino, eucalipto e origano insieme ad altre erbe amaricanti, che ne rendono unico il gusto mediterraneo e complesso. Da assaggiare a temperatura ambiente o fresco, anche in versione completa con una fetta d'arancia e un rametto di rosmarino. Nel 2018 ha vinto il premio come miglior liquore al mondo.



### Bergamotto Fantastico 36€

Vecchio Magazzino Doganale - 70cl

Da un'accurata selezione del frutto simbolo della Calabria, il bergamotto, nasce questo liquore originale dal gusto intenso di agrume leggermente speziato, con sentori di lavanda e coriandolo. Delizioso fresco, può essere bevuto anche a temperatura ambiente.

### Diamante Acqua di Cedro 35€

Vecchio Magazzino Doganale - 70cl

Il cedro di qualità diamante è una delle eccellenze italiane conosciute in tutto il mondo, ottimo per essere mangiato, dal sapore acidulo e dalla polpa succosa. In questo liquore i frutti sono sottoposti a spugnatura manuale, a cui seguono due mesi di preparazione e 80 giorni di riposo. Dal sapore delicato, va bevuto preferenzialmente fresco.



### Abracadabra Liquore Liquirizia 33€

Vecchio Magazzino Doganale - 50cl

Liquore autentico di liquirizia di Calabria venduto in tutto il mondo. Il metodo ancestrale di bollitura aiuta a s fibrare le radici che vengono successivamente spremute. In modo separato viene preparato un infuso in alcol di radici ridotte a tocchetti, gradazione alcolica e tempo di maturazione dell'infuso possono variare di volta in volta. Il colore naturale, il profumo e la densità di Abracadabra ne fanno un liquore unico nel suo genere.





### Birra Cream Ale "Clelia" multipack **10,50€**

Birrificio Argo - 3x33cl

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" multipack **15€**

Birrificio Argo - 3x33cl

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€).



### Tris di cioccolato fondente **4,50€**

Ciocolato 180 - 3x30g

Ciocolato fondente artigianale di "Cooperativa 180" che impiega nel suo laboratorio ragazzi con una lieve soglia di fragilità.

Le barrette sono disponibili anche nelle varianti aromatizzata al peperoncino o con nocciole.

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

### Cioccolato di Modica aromatizzato al sale **5,90€**

Casa Don Puglisi - 200g

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.





### Olio extravergine di oliva **11,90€**

Azienda agricola Memmola - 50cl

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 **7€**

Italpesto - 180g

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



### Confettura di cipolle di Treschietto **6€**

Sergio Malatesta - 200g

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 **9€**

Sergio Malatesta - 300g

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.





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

Sebastiano Drago - 200g

Filetti di tonno qualità pinna gialla in olio d'oliva, cotti in acqua e sale in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche. Il tonno è un pesce unico nel suo genere e i modi per gustarlo sono davvero infiniti: dalle insalatone estive alla pasta fresca.



### Ragù di pesce spada **3,90€**

Sebastiano Drago - 200g

Ragù di pesce spada in sugo di pomodoro leggermente piccante. 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.

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

Sebastiano Drago - 200g

Filetti di ricciola in olio d'oliva, una selezione pregiata di tranci realizzati attraverso la lavorazione di questo pesce tipico del Mediterraneo. I filetti vengono preparati a mano e confezionati al momento, così da lasciare inalterato il sapore e il profumo intenso del mare.



### Sugo al nero di seppia **3,50€**

Sebastiano Drago - 200g

Ottenuto dalla sacca contenente l'inchiostro delle seppie, senza l'aggiunta di coloranti artificiali. È perfetto per aggiungere un tocco di salinità nella preparazione di grandi classici come il risotto ai frutti di mare o come base per le tradizionali linguine.





### Miele di Castagno biologico DOP 8€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 400g

Il miele di castagno biologico DOP è l'eccellenza del miele italiano. 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 8€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 400g

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 8€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 400g

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.

### Caramelle al miele 2,50€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 100g

Caramelle ripiene al miele di castagno bio della Lunigiana DOP.





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

Ristorante.9 è il luogo, accogliente ed elegante, destinato ai momenti di convivialità di docenti e pubblico dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, la cornice ideale per momenti che diventano vere e proprie occasioni di scambio e non semplice pausa pranzo, grazie anche alla professionalità e al tocco creativo dello chef Andrea Dell'Edera, la cui proposta culinaria risulta sempre moderna e attenta ai dettagli.

La struttura, recentemente rinnovata negli spazi e nell'offerta, collabora strettamente con Casa Fogliani anche grazie all'introduzione di alcuni prodotti di punta disponibili nella carta. Il ristorante resta a disposizione per ospitare cene ed eventi che, in collaborazione con Casa Fogliani, riservano una percentuale al progetto sociale, per continuare a creare valore da reinvestire in sostegno agli studenti dell'Ateneo.

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



### RealmonTE Onlus e bomboniere solidali, una felicità condivisa

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 di prodotti sartoriali diversi, 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.

Con RealmonTE, Casa Fogliani ha ideato inoltre una **linea di bomboniere** che permette di scegliere tra prodotti di valore, pensata per festeggiare momenti felici come lauree, compleanni, nascite e matrimoni.

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

# Tante storie, un unico progetto

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. Negli anni la stagione degli impegni si è rinnovata ed è proseguita 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 è chiuso a Piacenza dove segue 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.

Tante storie sotto lo stesso tetto, quello della solidarietà marchiata Casa Fogliani.

## Come contribuire

---

Acquistando i prodotti di cartoleria e food presentati in questo catalogo, sull'e-commerce [www.casafogliani.it](http://www.casafogliani.it) e negli shop di Milano in via Lanzzone 24 e Roma presso il duepunti Service.

Tutte le attività e i prodotti, seppur diversi, sono legati dal raggiungimento di un obiettivo comune: recuperare nuovi fondi destinati ad 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.