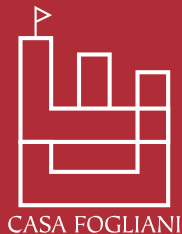




RENDI  
GRANDE  
UN PICCOLO  
GESTO



Regala un Natale solidale

SELEZIONE NATALE 2024

[www.casafogliani.it](http://www.casafogliani.it)

  [casafogliani](https://www.instagram.com/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.

# 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 beneficiari, ma soprattutto per i benefattori.



**CRASIE**  
QUESTA CONFEZIONE  
AL SOSTEGNO  
DI GIOVANI  
STUDENTI  
UNIVERSITARI

CON CASA FOGGIANI  
"Buoni a far del bene"

www.casafoggiani.it



# SELEZIONE CASA FOGLIANI

Il catalogo Casa Fogliani per il 2024 propone prodotti e combinazioni adatti a tutti i gusti e a tutte le esigenze: accanto ai prodotti storici del marchio, come le birre artigianali elaborate con **Argo** e i vini **Mocine** e i più recenti ma ormai consolidati articoli come le conserve ittiche della tradizione siciliana **Sebastiano Drago** e il cioccolato artigianale **Casa Don Puglisi**, si affiancano le etichette di **Tezza**, **Tosa** 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.

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.**

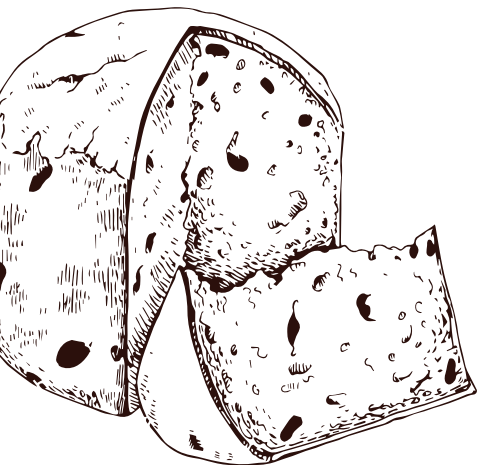
# Natale 2024

## CONFEZIONI REGALO

Le confezioni per il Natale 2024 hanno un catalogo di prodotti, assortiti tra loro, che si declinano in 3 combinazioni differenti.

Le proposte sono personalizzabili sulla base delle specifiche esigenze: per garantire un servizio di qualità e preservare l'integrità dei prodotti, nei pacchi *Classic* e *Deluxe* destinati alla spedizione, la bottiglia di spumante è sostituita da un Cofanetto di Cremini "Venchi" 130g.

Le confezioni con bottiglia rimangono disponibili per l'acquisto presso lo shop o per il ritiro concordato in loco.



### 01. **CLASSIC** 37€

- Panettone tradizionale 1kg - G. Cova & C.
- Spumante 50° - CVA Canicatti
- Lettere di torrone morbido ricoperto 100g - Condorelli
- Scorzette d'arancia ricoperte di cioccolato 80g - Condorelli
- Pastiglie digestive lattina 45g - Leone

## 02. SUPERIOR 57€

- Panettone tradizionale 1kg - G. Cova & C.
- Cioccolata di Modica aromatizzata al sale 100g - Casa Don Puglisi
- Pralines assortite 100g - Venchi
- Scorzette d'arancia ricoperte di cioccolato 80g - Condorelli
- Box degustazione 12 piramidi - English Tea Shop
- Filetti di tonno all'olio d'oliva 200g - Sebastiano Drago
- Pesto genovese 180g - Italtesto



## 03. DELUXE 82€

- Panettone tradizionale 1kg - G. Cova & C.
- Spumante 50° - CVA Canicatti
- Cioccolata di Modica aromatizzata al sale 100g - Casa Don Puglisi
- Pralines assortite 100g - Venchi
- Fantasie di mandorle decorate a mano 250g - Condorelli
- Pastiglie digestive lattina 45g - Leone
- Box degustazione 12 piramidi - English Tea Shop
- Crackers aromatizzati 125g - The Fine Cheese Co.
- Ragù di pesce spada 200g - Sebastiano Drago
- Sugo al nero di seppia 200g - Sebastiano Drago



**Panettone classico** 17,90€

Giovanni Cova & C. - 1kg

Panettone classico con uvetta e canditi  
selezione Casa Fogliani.



**Spumante 50°** 15€

CVA Canicatti - 75cl

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



**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.





### **Menàmara** 14€

CVA Canicatti - 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 Canicatti - 75cl

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



### **Diodoros** 29€

CVA Canicatti - 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.



### **Satari** 13€

CVA Canicatti - 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.



### **Grillo** 13€

CVA Canicatti - 75cl

Un Grillo rivisitato, fresco e sapido, perfetto per esaltare i sapori del mare. Ideale con frittura e pesce al forno, ma anche con piatti più strutturati.



### **Fileno** 14€

CVA Canicatti - 75cl

Un bianco versatile, coltivato in collina e vinificato in modo moderno. Perfetto per esaltare il sapore degli scampi crudi o di una grigliata di pesce azzurro.

## 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 Canicatti





### **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 barriques, 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 D.O.C.G.** 39€

Tezza - 75cl

Rosso scuro impenetrabile, sentori di confettura di amarene, note balsamiche e cioccolata. Fruttato, morbido con tannicità elegante.



### Barbera d'Asti Superiore DOCG 30€

Scagliola - 75cl

Un rosso corposo e strutturato, con note intense di vaniglia, frutta matura e cacao. Ideale per accompagnare arrostiti e selvaggina.



### 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.



### Santa Marta 13€

Mocine - 75cl

Questo vino rosso toscano IGT, ottenuto da un blend di Sangiovese, Colorino e Barsagliana, presenta un intenso colore rubino e un bouquet aromatico fresco e fruttato. Al palato è equilibrato e piacevolmente 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€).



## Ortrugo "Terrafiaba" 12€

La Tosa - 75cl

Coniuga alla perfezione acidità e freschezza: di un bel giallo paglierino, al naso risulta piacevolmente complesso e intenso, con sentori di frutta matura e fiori.



## 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.

## 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 Canicatti





### **Gutturnio "Vignamorello" 29€**

La Tosa - 75cl

Un rosso dalla trama ricca e avvolgente con note di erbe aromatiche e frutti rossi maturi. Al gusto è morbido e armonico con un finale minerale e persistente.



### **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.



### **Malvasia Passito "L'ora felice" 30€**

La Tosa - 50cl

Al naso sentori di frutta matura, in bocca fresco, elegante, mai pesante. Si abbina a dolci secchi, torte, cioccolato ma anche a formaggi erborinati e molto stagionati.





## **“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.



### **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.



### **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 mignon di liquori assortiti a scelta





## Abracadabra Liquore Lquirizia 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.



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

Birrificio Argo - 3x33cl

Una bionda artigianale, non filtrata e non pastorizzata: una birra con sentori di malto e note floreali, perfetta tutto l'anno grazie alla sua freschezza e alla bassa gradazione alcolica. Vol. 4,4% - IBU 27

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

## Birra Imperial Red Ale "Alma" multipack 15€

Birrificio Argo - 3x33cl

Una rossa intensa, ispirata al blues, perfetta per celebrare i 100 anni dell'Università Cattolica. Gusto pieno e carattere deciso, con un tocco di dolcezza e un finale amaro equilibrato. Vol. 6,50% - IBU 50

La bottiglia è acquistabile anche singolarmente (5€).





## 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.



## Pesto tradizionale ligure 7€

Italpesto - 180g

Questo pesto segue meticolosamente l'antica ricetta ligure: gli ingredienti lavorati con cura lo rendono il condimento perfetto per accompagnare primi piatti e sfiziosi canapé.



## Confettura di cipolle di Treschietto 6€

Sergio Malatesta - 200g

Il sapore delicato della confettura di cipolle "Sergio Malatesta" la rende un'esplosione di gusto, perfetta con ogni tipo di formaggio.





### **Carciofini sott'olio** 9€

Sergio Malatesta - 300g

Il sapore autentico del carciofo Morello toscano, conservato intatto nella ricetta "Sergio Malatesta", li rende un accompagnamento ideale per secondi di carne o un antipasto gourmet.



### **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 insalate 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.



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





### **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.



### **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.





### **Tonno e cipolla all'olio di oliva** 3,90€

Sebastiano Drago - 200g

Filetti di tonno compatti del brand "Drago", conservati nell'olio di oliva per preservarne la freschezza e il gusto con aggiunta di cipolla.



### **Crema di tonno con olive** 4,90€

Sebastiano Drago - 130g

Crema di tonno con olive per accompagnare bruschette, spalmabile, o creare secondi piatti prelibati.



### **Crema di tonno con arance** 3,90€

Sebastiano Drago - 130g

Crema di tonno saporita, composta da tonno scelto unito agli agrumi di Sicilia. Per accompagnare le bruschette, spalmabile o per creare secondi piatti prelibati.



### **Crema di tonno con pistacchi** 4,90€

Sebastiano Drago - 130g

Crema di tonno saporita, composta da tonno scelto unito ai pistacchi. Per accompagnare le bruschette, spalmabile o per creare secondi piatti prelibati.



### **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.



## 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 ricavi a sostegno degli studenti. Tra queste, il ciclo di "Apericena letterari" offre 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](mailto:ristorante.9@educatt.org)



### **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.



### **Biscotti Squisiti** 4,40€

Casa Don Puglisi - 250g

Tre gusti deliziosi: arancia, cannella, cioccolato di modica. Un viaggio per il palato in ogni morso dato a questi biscotti artigianali.



## Pirottini di cioccolato 3€

Casa Don Puglisi - 50g

Tre gusti irresistibili - arancia, cannella e melagrana - per soddisfare ogni palato. Perfetti per una coccola personale o un regalo speciale.



## Cioccolato 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: arancia e cannella, peperoncino, pistacchio, vaniglia, zenzero.



## 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€).

180 A NOI IL CIOCCOLATO  
FA IMPAZZIRE



### **Miele biologico** 8€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 400g

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

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



### **Caramelle al miele** 2,50€

Cooperativa sociale "Il Pungiglione" - 100g

Caramelle ripiene al miele di castagno bio della Lunigiana DOP.



### **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](https://tesi.educatt.online) | [www.realmonteonlus.com](http://www.realmonteonlus.com)

# Regala un Natale solidale con Casa Fogliani

Nelle selezioni di Casa Fogliani sono raccolte storie, tradizioni e qualità di piccole realtà: 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

**SCOPRI DI PIÙ SU**  
**[www.casafogliani.it](http://www.casafogliani.it)**