CATALOGO PRODOTTI E CONFEZIONI REGALO

Via Tiola, 4331 - Castello di Serravalle - 40053 Valsamoggia (BO)
Tel. +39 339.8832202 • +39 335.7000719
www.ipràsavigno.it • e-mail: iprasavigno@gmail.com

L'AZIENDA AGRICOLA "I PRÀ" E LA SUA STORIA

L'azienda agricola "I Prà" nasce nelle colline bolognesi della Valsamoggia nel 2015.
Il suo titolare è Roberto Milani, imprenditore di Bologna che per quarant'anni ha lavorato nel settore della meccanica e dell'automazione industriale.

Nonostante il lungo percorso professionale, Roberto ha sempre avuto un sogno nel cassetto: ritornare alla terra.

Forse le sue origini contadine hanno giocato un ruolo fondamentale; i nonni prima, i genitori poi hanno passato la loro vita coltivando terre sulle prime colline di Bologna.

I primi passi di Roberto si muovono quindi in un ambiente rurale semplice, dove la vita è scandita dai ritmi lenti della natura.

Ha sempre saputo cosa significhi seminare, aspettare con pazienza e raccogliere i frutti della terra.

Questa sapienza antica, fatta di odori e sapori autentici, lo ha accompagnato sempre, anche quando ha viaggiato per il mondo per lavoro, fondando imprese in diversi Paesi.



Questo legame profondo con la terra non si è mai spento, ma è rimasto vivo nel tempo fino a diventare una scelta concreta. È per questo motivo che acquista le terre della Valsamoggia, nei pressi di Savigno, dando vita a un'impresa agricola: "I Prà", che significa "i prati", bellissimi nella loro semplicità.

E finalmente il cerchio si chiude: Roberto è ritornato alla terra.



In questo lavoro mette la stessa passione, determinazione e coraggio che ha sempre dimostrato nella sua attività precedente; la grande esperienza maturata lo guida nel suo nuovo percorso.

L'azienda si fonda su principi chiari: il rispetto dei ritmi naturali, la cura della qualità dei prodotti e la valorizzazione del territorio. Non si tratta solo di produrre, ma di coltivare con attenzione, pazienza, consapevolezza e responsabilità.

SAVIGNO e il TARTUFO BIANCO

Savigno è un piccolo borgo dell'Appennino Bolognese ubicato nella bella Valsamoggia, adagiato sull'omonimo fiume, il Samoggia.
Il paesaggio, rurale ed ancora incontaminato, è caraterizzato dalla presenza di vaste estensioni di ginepri, ginestre, querce, noci, faggi e soprattutto castagni.

In ogni stagione, ma soprattutto nella stagione autunnale quando tutto si colora dei caldi colori rosso, giallo, marrone, la vista che si gode da queste colline è mozzafiato.

Questo ecosistema, così ben conservato, favorisce la crescita di prodotti di grande valor, tra i quali, oltre alle castagne ed in particolare il pregiato «marrone biondo di Gavignano», noci, nocciole, mandorle e soprattutto il famoso «tartufo bianco» (tuber magnatum pico).



Savigno diventa, quindi, una tappa obbligatoria per i cultori della buona cucina, grazie alle sue eccellenze, tra tutte il tartufo bianco ed il marrone biondo di Gavignano, ed è ideale per gli amanti delle passeggiate, trekking e mountain bike da fare sulle colline circostanti.

« Aria limpida e pulita, boschi rigogliosi e incontaminati, acqua fresca e pura: un cocktail infallibile per far nascere il Tartufo, un mix di ingredienti che l'alta valle del torrente Samoggia offre in abbondanza... (Sito del Comune di Savigno).

Fiera Internazionale del Tartufo

Ogni anno, fra Ottobre e Novembre, si tiene a Savigno la Fiera Internazionale del tartufo bianco pregiato di Savigno (Tartlôfa)

Nella piazza centrale del paese si tiene la Mostra Mercato del tartufo con espositori provenienti da tutta Italia, mentre nelle vie circostanti vengono esposti e venduti al pubblico i prodotti tipici dell'Appennino bolognese.

Negli ultimi anni, sono inoltre fioriti gemellaggi enogastronomici nell'ambito dell'Associazione Nazionale Città dei Sapori.



Come nasce l'aceto balsamico tradizionale di Modena



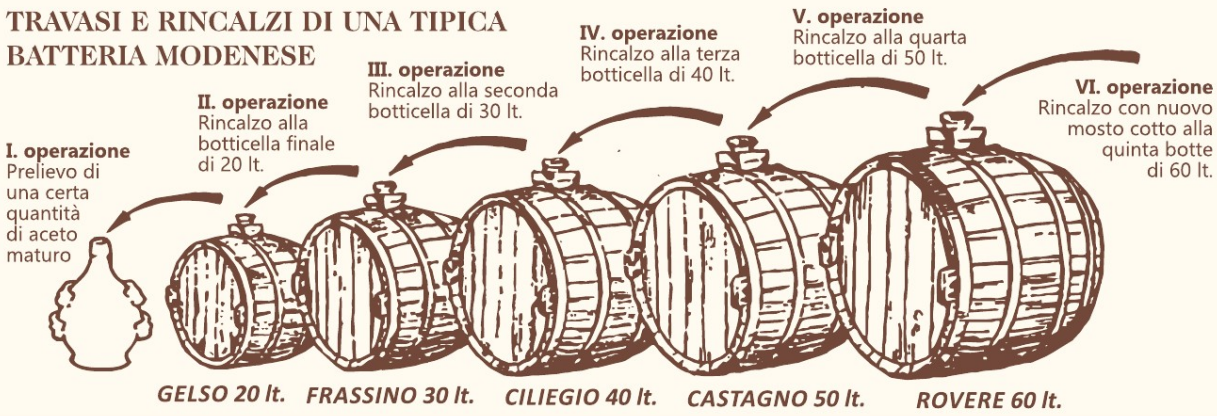
Chi vuole fare "balsamico" deve pensare per prima cosa all'uva. La tradizione la vuole bianca, zuccherina, "Trebbiana" e di collina. Il rilievo di Castelvetro è l' "isola del tesoro" per i vignaioli dell'aceto balsamico. Qui una tradizione centenaria ha appuntato la scelta della materia prima per ottenere questo balsamo. Pigiatura e mostatura secondo la tradizione. Senza distrazioni perché, che al primo accenno di fermentazione è d'obbligo togliere subito il mosto dalle graspe, prima che s'inizi la trasformazione degli zuccheri in alcol. Di seguito, senza concedere tregua, si filtra e si mette in caldaia, a cuocere a fuoco diretto.

E' necessaria una lenta ebollizione, prolungata sino a "concentrare" il mosto nella misura desiderata (piuttosto ampio lo spettro di riduzione, dal 30 al 70 percento, a seconda delle annate, del tenore zuccherino dell'uva impiegata, della"politica"di gestione dell'acetaia). Tolto il "mosto cotto" dalla caldaia, lo si filtra, lo si lascia raffreddare e di seguito lo si mette a dimora nelle botticelle.

Questa operazione viene definita "rincalzo", tuttavia come vedremo più avanti, essa si potrà svolgere solo dopo aver provveduto ad opportuni "travasi" tra un vasello (botticella) e l'altro. Tutta questa operazione di rincalzo può essere svolta con sequenza immediatamente cronologica, oppure, successivamente, in primavera. L'operazione dell' alimentazione della "batteria" col nuovo mosto cotto è più brigosa da descrivere che da eseguire.



Pensiamo valga meglio, per una più immediata comprensione, fare riferimento ad una rappresentazione grafica dell'intero processo:



Per i restanti mesi dell'anno il "balsamico" avrà solo bisogno di riposo e di discrete ispezioni. Ma affinchè tutto questo non sappia di "ricetta" universale dirò che la parte difficile per tenere "alla briglia" quest'aceto viene con gli anni.
A questo punto la tecnica non serve, entra davvero l'uomo con la sua sensibilità ed esperienza a condurre il "balsamico" verso la sua età felice, quella del miracoloso equilibrio che solo l'alchimia del tempo e la mano esperta dell'uomo sanno concedere a questo prodotto.





È un liquore a base di noci, ad alta gradazione alcolica, dal colore scuro e dalla consistenza corposa, a volte quasi cremosa e dalle proprietà digestive.

È costituito da pochi e semplici ingredienti: noci verdi, tradizionalmente raccolte il 23 Giugno, la notte di San Giovanni, detta anche «Notte delle Streghe», zucchero, alcool e aromi vari: chicco di caffè, chiodo di garofano, ecc.

La ricetta varia da famiglia a famiglia e per contribuire all'alone di mistero che circonda questo liquore, viene tenuta segreta e passata di generazione in generazione.

Il Signor Roberto Milani, titolare dell'azienda agricola I Prà, nell'anno 2025, ha conseguito ***il primo premio per il miglior Nocino della provincia di Bologna.***


ORDINEDELNOCINOMODENESEORDIN
EDELNOCINOMODENESE

SI ATTESTA CHE IL NOCINO DEL SIG.

Roberto Milani

HA CONSEGUITO IL TITOLO DI MIGLIOR NOCINO DELLA PROVINCIA DI BOLOGNA

45° PALIO DI SAN VALENTINO 2025
GARA DEI MIGLIORI NOCINI DI PRODUZIONE FAMILIARE

SPILAMBERTO, 13 SETTEMBRE 2025

SINDACO DI SPILAMBERTO
MASSIMO GLIELMI

PRESIDENTE DELL'ORDINE DEL NOCINO
VANIA FRANCESCHELLI

ACETO
NOCINO - TARTUFO



AB0001
ACETO BALSAMICO I-PRÀ CASA MILANI
100ml. (Oltre 35 Anni)



AB0002
ACETO BALSAMICO DENSO DEGLI ESTENSI
250ml. (10 Anni)



NO0003
NOCINO I-PRÀ CASA MILANI 100ml.



TA0004
TARTUFO BIANCO
(*Tuber Magnatum Pico*)



MB0005
MARRONE BIONDO
DI GAVIGNANO



MV0044
MARRONI COTTI AL VAPORE
(SBUCCIATI)



CM0025
CREMA DI MARRONI
330gr.



BI0012
BISCOTTI CONFEZIONATI
CON FARINA DI MARRONI



FM0007
FARINA DI MARRONI 500gr.



FC0043
FARINA DI CASTAGNE 400gr.



NO0008
NOCI



MN0041
MANDORLE



NC0042
NOCCIOLE



PR0010

SUA MAESTÀ IL NERO
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.
18 MESI



PR0016

SUA MAESTÀ IL NERO
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.
24 MESI



PR0017

SUA MAESTÀ IL NERO
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.
36 MESI



MO0011

MORTADELLA
BOLOGNA IGP



SA0048
FIOR DI FESA AL NATURALE
(da 6,8 kg a 7,5 kg)



SA0049
FIOR DI FESA PULITO BUSTA NERA SV
(da 6,5 kg a 7,0 kg)



SA0050
FIOR DI FESA PULITO 1/2
(da 2,2 kg a 3,0 kg)



SA0051
GRAN CULATTA AL NATURALE
(da 4,0 kg a 4,6 kg)



SA0052
GRAN CULATTA PULITA A COLTELLO
BUSTA ORO SV **(da 4,0 kg a 4,5 kg)**



SA0053
COTTO DI CULATTA AL FORNO 1/2 SV
(da 3,0 kg a 4,0 kg)



SA0054
COTTO DI CULATTA AL TARTUFO 1/2 SV
(da 3,0 kg a 4,0 kg)



SA0055
COTTO DI CULATTA ALLA 'NDUJA 1/2 SV
(da 3,0 kg a 4,0 kg)



SA0056
FIOCCO 100% ITALIA AL NATURALE
(da 2,0 kg a 3,0 kg)



SA0057
FIOCCO 100% ITALIA AL NATURALE 1/2 SV
(da 1,0 kg a 1,5 kg)



SA0058
IL CRUDO AL TARTUFO SV
(da 5,8 kg a 6,8 kg)



SA0059
PROSCIUTTO DI MODENA DOP C/O CLASSICO
(da 8,5 kg a 9,5 kg)



SA0060

PROSCIUTTO DI MODENA DOP CLASSICO S/O ADDOBBO PULITO A COLTELLO SV **(da 7,0 kg a 8,0 kg)**



SA0061

PROSCIUTTO DI MODENA DOP CLASSICO S/O PRESSATO PULITO A COLTELLO SV **(da 7,0 kg a 8,0 kg)**



SA0062

GUANCIALE TRADIZIONALE 100% ITALIA **(da 1,2 kg a 2,0 kg)**



SA0063

TRANCETTO DI GUANCIALE TRADIZIONALE 100% ITALIA SV **(da 0,25 kg a 0,40 kg)**



SA0064

PANCETTA TESA 100% ITALIA AL NATURALE 1/2 SV **(da 1,5 kg a 2,0 kg)**



SA0065

TRANCETTO DI PANCETTA TESA 100% ITALIA AL NATURALE 1/2 SV **(da 0,25 kg a 0,40 kg)**



SA0066

LONZARDO 100% ITALIA AL NATURALE 1/2 SV
(da 2,0 kg a 2,5 kg)



SA0067

LONZARDO 100% ITALIA AL PEPE NERO 1/2 SV
(da 2,0 kg a 2,5 kg)



SA0068

LONZARDO 100% ITALIA AL PEPERONCINO 1/2 SV
(da 2,0 kg a 2,5 kg)



OL0018
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ITALIANO - 250ml.



OL0019
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ITALIANO - 500ml.



OL0020
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ITALIANO - 750ml.



OL0021
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ITALIANO - 3,00 lt.



OL0022
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ITALIANO - 5,00 lt.



OL0015
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO
e ACETO BALSAMICO
con SUPPORTO IN LEGNO



MI0026
MIELE I-PRÀ 500gr.
MILLEFIORI



MI0027
MIELE I-PRÀ 500gr.
ACACIA



MI0028
MIELE I-PRÀ 500gr.
CASTAGNO



MA0024

MARMELLATA DI DURONI
I-PRÀ 212gr.



MA0045

CONFETTURA EXTRA
MIRTILLO BIOLOGICO 330gr.



MA0046

CONFETTURA EXTRA
MISTO BOSCO BIOLOGICO 330gr.



SM0023
SUCCO DI MELOGRANO AL 100%
I-PRÀ 212ml.



SM0006
NETTARE DI MIRTILLO AL 40%
BIOLOGICO 200ml.



SM0009
NETTARE DI MIRTILLO AL 100%
BIOLOGICO 200ml.



LM0013
MIRTILLINO MANGIA & BEVI
BIOLOGICO 700ml.



SM0047
NETTARE DI MIRTILLO AL 100%
BIOLOGICO 330ml.



CH0032

CHAMPAGNE BRUT I PRÀ

Assemblage: Chardonnay, Pinot Noir. Cuvée Sélection
Prodotto in Francia nella regione Champagne
ÉTIENNE DOUÉ



VI0029

COLLI BOLOGNESI
PIGNOLETTO DOCG
CLASSICO SUPERIORE
Vino Biologico



VI0031

COLLI BOLOGNESI
PIGNOLETTO DOCG
FRIZZANTE
Vino Biologico



VI0014

COLLI BOLOGNESI
PIGNOLETTO DOCG
SPUMANTE BRUT
Vino Biologico



VI0030

COLLI BOLOGNESI
MERLOT DOC
Vino Biologico



CR0035

Confezione Regalo Triangolo
1 Bottiglia
Nocino I-PRÀ Casa Milani



CR0034

Confezione Regalo Triangolo
1 Bottiglia
Aceto Balsamico I-PRÀ Casa Milani



CR0037

Confezione Regalo Scatola Grande
Composizione a Piacere



CR0038

Confezione Regalo Scatola Piccola
Composizione a Piacere



CR0033

Confezione Regalo **TOP I PRÀ**
1 Bottiglia Champagne
1 Bottiglia Aceto Balsamico Casa Milani
2 Coppe di Cristallo per i Cocktail



CR0036

Confezione Regalo Triangolo
1 Vaso **Miele I-PRÀ Millefiori**



CR0039

Confezione Regalo Triangolo
1 Vaso **Miele I-PRÀ Acacia**



CR0040

Confezione Regalo Triangolo
1 Vaso **Miele I-PRÀ Castagno**

"DALLA NATURA... ALLA VERITÀ"



Luciano Manara artista è designer crea arredi ,oggetti, complementi, lampade, interni di case, uffici, elementi per giardini, dando anche una risposta in stile che rifletta la personalità del committente...nel rispetto della cultura con maestranze italiane in specifico Toscane, dove l'artigianalita' nasce nella propria terra essenza del pensiero…

Ha esposto in gallerie di primo piano quali la 'Plateaux gallery Thomas goode & Co' di Londra, al Pacific design Center di Los Angels, a New York; ha vinto premi importanti, il "Collare Laurenziano" consegnatoli nel corso di una cerimonia nel salone dei Cinqecento in palazzo Vecchio, il "Fiorino d'oro", il premio "Tutte le arti" della Fondazione Elisabetta e Mariachiara Casini onlus, il Premio della Giuria della Fondazione "Lopari Giobatta", ma forse il ricnoscimento più prezioso è stato l'acquisizione, per volere del Presidente del Consiglio Regionale Eugenio Giani, della sua "Penna nella Roccia" che si trova ora nella collezione permanente del Palazzo del Pegaso in via Cavour, accanto ad opere di artisti del calibro di Vinico Berti, Michel Folon, Kan Yasuda.

La Spada nella Roccia, un monolite in prezioso cristallo, si riallaccia, come detto da Eugenio Giani all'atto della presentazione, alla più autentica tradizione letteraria.







INDICE



PRESENTAZIONE

- **0** ~ I-PRÀ Azienda Agricola
- **1** ~ SAVIGNO e il Tartufo Bianco
- **2** ~ ACETO BALSAMICO
- **3** ~ NOCINO

.....

PRODOTTI

- **4** ~ ACETO - NOCINO - TARTUFO
- **5** ~ MARRONI e DERIVATI
- **6** ~ FRUTTA SECCA
- **7** ~ PARMIGIANO - MORTADELLA
- **8** ~ PROSCIUTTI E SALUMI
- **9** ~ PROSCIUTTI E SALUMI
- **10** ~ PROSCIUTTI E SALUMI
- **11** ~ PROSCIUTTI E SALUMI
- **12** ~ OLIO EXTRAVERGINE
- **13** ~ MIELE
- **14** ~ MARMELLATE
- **15** ~ SUCCHI E LIQUORI
- **16** ~ VINI e CHAMPAGNE
- **17** ~ CONFEZIONI REGALO
- **18** ~ CONFEZIONI REGALO
- **19** ~ LUCIANO MANARA
- **20** ~ NOTE

CATALOGO PRODOTTI E CONFEZIONI REGALO

Via Tiola, 4331 - Castello di Serravalle - 40053 Valsamoggia (BO)
Tel. +39 339.8832202 • +39 335.7000719
www.ipràsavigno.it • e-mail: iprasavigno@gmail.com