

Birra d'Augusto 2025: a Fano la XV edizione della festa dell'estate dal 13 al 17 agosto / il programma

Cinque giorni di festa, degustazioni, musica e brindisi sotto le stelle: dal 13 al 17 agosto a Fano si alzano i boccali di 'Birra D'Augusto' l'evento dedicato alla birra di qualità organizzato dall'Associazione Culturale Fortuna Dea con la collaborazione di Confesercenti, Comune di Fano, Regione Marche e Pro Loco.

Una manifestazione incentrata principalmente sulla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche ma che invita anche a scoprire –e a far conoscere- le bellezze storiche ed architettoniche della città: per questa quindicesima edizione, infatti, la festa **torna nei giardini del Pincio**, cuore del centro storico fanese, dove è nata e si è svolta fin dal 2019. Una cornice ideale non solo per il suo prestigio ma anche perché luogo di passaggio per cittadini e visitatori, oltre che funzionale per ampliare gli spazi dedicati a laboratori, attività culturali, aree gioco e street food. Tutti eventi di un programma che si rivolge sia agli operatori del settore, sia ai semplici appassionati della bevanda e che, come sempre, si rivela particolarmente attento alla produzione marchigiana di **birrifici agricoli e micro birrifici**. Saranno proprio loro, infatti, a rappresentare la maggior parte degli stand presenti all'evento: dalla provincia di Pesaro e Urbino parteciperanno Birrificio del Catria (Cantiano), 61cento (Pesaro), Yalkys (Pesaro), Collesi (Apecchio), Angeloni (Castelvecchio) mentre arriveranno dalle Marche il Birrificio dei Castelli di Arcevia e Sothis di Morrovalle. Provenienti, invece, da fuori regione

saranno il Birrificio della Granda (Saluzzo), Brasseria Alpina (San Germano Chisone), Il Beerbante (Colorno), BastianBirraio (Perugia), e Birrificio Trami (Cazzago San Martino) per un totale di ben 12 aziende brassicole, protagoniste indiscusse della festa.

Accanto a una buona birra non mancheranno **proposte gastronomiche** per tutti i gusti grazie alla presenza dei food-truck già apprezzati nelle precedenti edizioni: dalla classica piadina agli immancabili arrostiticini, dalla braceria con fiorentine e tagliate toscane e carni e prodotti pugliesi ai fritti, dall'hamburger alle specialità di pesce, fino al gustoso churritos, tipico dolce spagnolo per un tocco di internazionalità e, per la prima volta, ai dolci di Dalila's Street Bakery come crêpes, waffle e donut. Non c'è festa, infine, senza musica: **tutte le sere, a partire dalle 19, suoneranno dal vivo gruppi musicali**, anche emergenti e locali, con un repertorio che andrà dal pop allo swing, dal rock fino alle cover più famose. Saranno sul palco: The Swing, Secondo Tempo, cover band degli 883 (13/8); Coverdrive, Catch The Giant (14/8); The Brithside, Gem boy, band nota a livello nazionale dagli anni 90' (15/8); Onda P, I Target (16/8); Dj lello, Mad Queen, cover band dei Queen (17/8)..

Il divertimento si abbina al senso civico: la festa avrà un occhio particolare per **la sostenibilità e l'ambiente** grazie all'uso di materiale compostabile e ai ridotti consumi energetici. In collaborazione con Aset, inoltre, è stata messa a punto la raccolta differenziata e il riciclo di lattine e di fusti di birra per la realizzazione di arredi e oggettistica.

Oltre che dai produttori locali presenti alla festa, il forte legame con il territorio è sancito anche dalla collaborazione instaurata tra 'Birra d'Augusto' e gli analoghi festival di Ancona, Monte Prandone (AP) e Castello della Rancia a Tolentino (MC). L'evento aderisce a '**Marche Beer Tour**' la

Federazione dei festival sulla birra artigianale e agricola marchigiana, sostenuto da Union-birrai Marche e Slowfood Ancona.

In più, fra i birrifici marchigiani che saranno presenti al Pincio, molti rientrano nel circuito **“Le strade della birra”**, promosso dalla Regione Marche e al quale aderisce anche il Comune di Fano.

Birra d'Augusto è realizzato in collaborazione con Associazione Le Donne della Birra, Chef Emiliano Mengoni, Associazione Inscatolarci e il supporto di BCC Fano, Nopanick, Autotrasporti Del Campo, Efferre Impianti, Studio Grafico PluraleCom, DabTec.

Le novità 2025: cultura, buona cucina e un tocco di creatività

Tra le novità di questa quindicesima edizione la **degustazione di prodotti tipici locali** organizzata in collaborazione con Confesercenti Pesaro e Urbino nella Terrazza del Bastione Nuti che seguirà il momento inaugurale della festa dedicato ai saluti istituzionali (13/8, dalle 18,30). La degustazione si svolgerà in concomitanza con la **presentazione del libro “Benvenuti alla mia Tavola. Storie e curiosità sulla cucina di Pesaro-Urbino” scritto da Nicoletta Tagliabracci**, rappresentante per le Marche dell'Associazione Le Donne della Birra e dell'Enogastronomia territoriale che dialogherà con il giornalista Matteo Itri. L'evento vuole associare cultura ed enogastronomia nell'ottica di una promozione del territorio che ne valorizzi a pieno tutte le eccellenze.

Altra novità da non perdere la **cena a base di pesce a cura dello chef Emiliano Mengoni** servita con vini e birre artigianali in abbinamento e prodotti a base di luppolo dell'azienda agricola ravennate 'Il Giardino delle Luppole' (Terrazza del Bastione Nuti, domenica 17 agosto ore 20 – prenotazione obbligatoria entro il 12 agosto al numero

392/0003748). Formatosi all'Istituto Alberghiero di Loreto, Mengoni trascorre 10 anni all'estero, iniziando la sua carriera a Londra nel ristorante stellato di Giorgio Locatelli e lavorando in seguito tra Giappone, Spagna e Australia, anche in cucine creative, vegetariane e senza glutine.

Infine un tocco di creatività: dopo mesi di lavoro e di idee condivise, l'Associazione Fortuna Dea insieme con lo studio grafico PluraleCom, propone quest'anno la **nuova mascotte dell'evento e il nuovo logo** ufficiale di Birra d'Augusto, pronti a diventare il simbolo, divertente e divertito, di un'edizione indimenticabile.

Il programma: tra giochi, degustazioni e approfondimenti culturali, una festa per tutte le età

Dopo il momento istituzionale e quello dedicato alla cultura enogastronomica, a chiudere la giornata inaugurale sarà la **presentazione della nuova birra Hopazia**, una Golden Session IPA creata dall'Associazione 'Le Donne della Birra' con la cooperativa sociale 'Cascina Don Guanella' (13 agosto). Nicoletta Tagliabracci ne parlerà con l'ambasciatrice lombarda dell'associazione Michela Cimatoribus. Il ricavato delle vendite sostiene progetti sociali per giovani a rischio di emarginazione.

Sarà, invece, **"L'aperisano con Emiliano"** ad aprire le giornate successive di giovedì 14, venerdì 15 e sabato 16 agosto: potremo gustare un aperitivo salutare, gluten free e senza zuccheri, servito con simpatiche box dolci e salate a cura di Millos Pasticceria Plant Based dello chef Emiliano Mengoni (dalle ore 18). Una collaborazione con la quale Mengoni vuol far conoscere al pubblico la sua idea di cucina naturale e attenta alla salute e anche la nuova attività che aprirà a breve nella città di Fano. A seguire, giovedì 14, **'I giochi di Augusto'**, serata dedicata ai giochi in scatola per tutte le

età promossa dall'Associazione Inscatolarci (Terrazza del Bastione Nuti, dalle 18,30). Per i più piccoli sarà disponibile un'area giostre.

In arrivo anche la seconda edizione di **“Domus Birrae Contest di Homebrewing”**, la gara tra produttori di birra fatta in casa che sottoporranno la loro bevanda al voto di una giuria specializzata (sabato 16, dalle 19). I primi tre classificati vinceranno un buono del valore di 100 euro da spendere sul sito www.mr-malt.it (iscrizione obbligatoria entro il 10 agosto sul sito www.birradaugusto.com). Ad accompagnare l'evento, saranno gli interventi e le riflessioni sugli stili birrari di Nicoletta Tagliabracci e della beer sommelier Federica Russo (Associazione Le Donne della Birra).

[Menù domenica 17 Festa BirraDownload](#)

La giornata di chiusura della festa, domenica 17, proporrà un ulteriore approfondimento culturale con la presentazione del libro di **Alessandra Agrestini, “Di cotte e di crude. 30 anni di birra artigianale italiana”**. L'autrice dialogherà con Matteo Itri. Il libro approfondisce i primi 30 anni della birra artigianale italiana, esplorando i momenti topici di queste tre decadi, con il contributo di numerose immagini e dei ricordi dei protagonisti. Ad accompagnare la presentazione è prevista una degustazione di birre artigianali (17/8, ore 19). **Ingresso gratuito a tutti gli eventi. Informazioni e programma su www.birradaugusto.com**

Luca Serfilippi, Sindaco Comune di Fano

“Siamo felici che questa importante manifestazione torni al Pincio, uno dei luoghi simbolo della città. Il Comune è orgoglioso di sostenere un evento che coniuga promozione turistica, valorizzazione dei prodotti locali e cultura birraria, offrendo un'esperienza inclusiva e di qualità per tutte le età”.

**Alberto Santorelli, Assessore al Turismo e Grandi Eventi
Comune di Fano**

“Un festival che unisce convivialità, cultura e promozione del territorio, riportando al centro il Pincio con una proposta ricca, inclusiva e di qualità. Come amministrazione crediamo fortemente in eventi come questo, capaci di attrarre pubblico, valorizzare le eccellenze locali e far crescere l’immagine della città”.

Alessandro Bendia, Presidente Fortuna Dea

“E’ per me un onore e un’emozione immensa presentarvi la 15^a edizione di Birra d’Augusto che unisce gusto, cultura e divertimento. Quest’anno l’entusiasmo è ancora più grande, perché dopo cinque lunghi anni torniamo al Pincio, il luogo che più di ogni altro rappresenta l’anima e la storia di questa festa. Un ritorno che

sa di emozione, di ricordi condivisi e di nuove pagine tutte da scrivere insieme. Dal 13 al 17 agosto, infatti, il Pincio di Fano tornerà a riempirsi di musica, convivialità e della migliore birra artigianale, in un’atmosfera che ogni anno ci rende orgogliosi di far parte di questa meravigliosa comunità. Un grazie di cuore va ai birrifici e agli standisti che anche quest’anno hanno scelto di essere con noi, agli sponsor e al fondamentale sostegno di istituzioni pubbliche e partner privati. Vi aspettiamo numerosi per brindare insieme e vivere cinque giorni indimenticabili!”

Nicoletta Tagliabracci, Rappresentante Marche Associazione ‘Le donne della birra’

“L’Associazione “Le donne della birra” ha sede a Genova e nasce nel 2015 con lo scopo di valorizzare la cultura birraria

e il ruolo delle donne in un settore che le vede professionalmente sempre più attive e protagoniste. Lo facciamo anche attraverso una serie di eventi organizzati con l'intento di promuovere una nuova cultura della birra a 360 gradi, dalle degustazioni sinestetiche ai programmi di consumo consapevole, oltre a format coinvolgenti di conoscenza della storia e degli stili di birra nel mondo".

Matteo Radicchi Direttore Confesercenti Fano

“Crediamo che un evento come ‘Birra d’Augusto’ racchiuda in sé più valori: prima di tutto la capacità di promuovere il territorio, le sue eccellenze enogastronomiche e le imprese, oltre che di essere un evento per tutti, che ha saputo crescere nel tempo in termini di qualità e di offerta. Confesercenti è sempre pronta a dare il proprio contributo per iniziative come questa, in grado di dare visibilità alla città e di conseguenza alle attività economiche che la animano”

[Programma BIRRA D'AUGUSTO 2025Download](#)