

DAL 13 AL 17 AGOSTO
DALLE 18:00 - FANO ZONA PINCIO



BIRRA D'AGOSTO

QUALITÀ IN FERMENTO

PROGRAMMA DELL'EVENTO

MERCOLEDÌ 13 AGOSTO 2025

ORE 18:30 INAUGURAZIONE E SALUTI ISTITUZIONALI

ORE 19:00 PRESENTAZIONE DEL LIBRO "BENVENUTI ALLA MIA TAVOLA. STORIE E CURIOSITÀ SULLA CUCINA DI PESARO-URBINO" DI NICOLETTA TAGLIABRACCI, CON DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI LOCALI IN COLLABORAZIONE CON CONFESERCENTI PESARO URBINO, PRESSO LA TERRAZZA DEL BASTIONE DEL NUTI AL PINCIO DI FANO. DIALOGA CON L'AUTRICE IL GIORNALISTA MATTEO ITRI.

PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA ARTIGIANALE HOPAZIA, CREATA DA CASCINA DON GUANELLA COOPERATIVA SOCIALE (LC) E ALCUNE SOCIE DELL'ASSOCIAZIONE LE DONNE DELLA BIRRA PER PROGETTI SOCIALI DI SOSTEGNO A RAGAZZI A RISCHIO DI EMARGINAZIONE.

POSSIBILITÀ DI FARE L'APERITIVO CON I PRODOTTI DEL TERRITORIO PRESSO LA TERRAZZA DEL BASTIONE DEL NUTI.

GIOVEDÌ 14 AGOSTO 2025

DALLE ORE 18:00 L'APERISANO CON EMILIANO: APERITIVO SALUTARE CON SIMPATICHE BOX DI PRODOTTI SALATI E DOLCI A CURA DI MILLOS PASTICCERIA PLANT BASED DELLO CHEF EMILIANO MENGONI

DALLE ORE 18:30 I GIOCHI DI AGOSTO, SERATA DEDICATA AI GIOCHI IN SCATOLA PER TUTTE LE ETÀ PRESSO LA TERRAZZA DEL BASTIONE DEL NUTI, A CURA DELL'ASSOCIAZIONE INSCATOLARCI.

VENERDÌ 15 AGOSTO 2025

DALLE ORE 18:00 L'APERISANO CON EMILIANO: APERITIVO SALUTARE CON SIMPATICHE BOX DOLCI E SALATE A CURA DI MILLOS PASTICCERIA PLANT BASED DELLO CHEF EMILIANO MENGONI

BIRRA D'AGOSTO

QUALITÀ IN FERMENTO

DAL 13 AL 17 AGOSTO
DALLE 18:00 - FANO ZONA PINCIO

SABATO 16 AGOSTO 2025

DALLE ORE 18:00 L'APERISANO CON EMILIANO: APERITIVO SALUTARE CON SIMPATICHE BOX DOLCI E SALATE A CURA DI MILLOS PASTICCERIA PLANT BASED DELLO CHEF EMILIANO MENGONI

DALLE ORE 19:00 DOMUS BIRRAE CONTEST DI HOMEBREWING - SECONDA EDIZIONE. INTERVENTI E RIFLESSIONI SUGLI STILI BIRRARI CON L'ASSOCIAZIONE LE DONNE DELLA BIRRA.

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 10 AGOSTO 2025 SUL SITO BIRRADAUGUSTO.COM

DOMENICA 17 AGOSTO 2025

ORE 19:00 PRESENTAZIONE DEL LIBRO "DI COTTE E DI CRUDE - 30 ANNI DI BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA" DI ALESSANDRA AGRESTINI, CON DEGUSTAZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI, NEI GIARDINI DEL PINCIO. DIALOGA CON L'AUTRICE IL GIORNALISTA MATTEO ITRI.

ORE 20:00 CENA GOURMET A BASE DI PESCE SULLA TERRAZZA DEL BASTIONE DEL NUTI, A CURA DELLO CHEF EMILIANO MENGONI, CON VINI E BIRRE ARTIGIANALI IN ABBINAMENTO E PRODOTTI A BASE DI LUPPOLO DE IL GIARDINO DELLE LUPPOLE (RA).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 12 AGOSTO 2025

AL NUMERO 392/0003748

TUTTE LE SERE MUSICA LIVE

13 AGOSTO

19:30 - SWING AROUND
21:30 - SECONDO TEMPO

14 AGOSTO

19:30 - COVERDRIVE
21:30 - CATCH THE GIANT

15 AGOSTO

19:30 - BRIGHTSIDE
21:30 - GEM BOY

16 AGOSTO

19:30 - ONDA P
21:30 - LUCA VAGNINI &
I TARGET

17 AGOSTO

19:30 - DJ LELLO
21:30 - MAD QUEEN

