



OktoberFresh 2026: a Roma due giorni di birra, cucina bavarese e musica con ingresso gratuito

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Birra prodotta con il luppolo appena raccolto, cucina bavarese, giochi, musica e DJ set. Sabato 26 e domenica 27 settembre arriva OktoberFresh 2026, la festa del Birrificio Agricolo Podere 676 dedicata al nuovo raccolto di luppolo. L'ingresso è gratuito e si parte dalle 12 per andare avanti fino a tarda notte.

Dal luppoletto direttamente al bicchiere. È questa l'idea alla base di OktoberFresh 2026, l'appuntamento in programma sabato 26 e domenica 27 settembre al Birrificio Agricolo Podere 676, tra Roma e Fiumicino.

Due giornate all'aperto per salutare l'arrivo dell'autunno tra birra agricola, specialità ispirate alla cucina bavarese, musica e divertimento. Al centro della festa ci sarà soprattutto la Fresh Hop 2026, una birra particolare perché prodotta utilizzando il luppolo appena raccolto nei campi del birrificio.

A differenza di quanto avviene normalmente nella produzione brassicola, per realizzare una Fresh Hop il luppolo viene utilizzato fresco, senza passare attraverso il tradizionale processo di essiccazione.

Una caratteristica che rende questa birra strettamente legata alla stagionalità: può essere prodotta soltanto nel periodo del raccolto e diventa così espressione dell'annata e della materia prima appena raccolta.

Per una realtà agricola come Podere 676, dove coltivazione e trasformazione fanno parte dello stesso progetto produttivo, la raccolta del luppolo rappresenta uno dei momenti più importanti dell'anno.

Ed è proprio da qui che nasce OktoberFresh: trasformare il momento del raccolto in una festa aperta al pubblico, seguendo idealmente il percorso dal campo alla pinta.

La Fresh Hop 2026 sarà quindi la grande protagonista del weekend, affiancata dalle altre birre prodotte dal birrificio.

Non ci sarà soltanto la birra. Per accompagnare le degustazioni, durante le due giornate sarà disponibile una proposta gastronomica ispirata alla tradizione bavarese, richiamando inevitabilmente le atmosfere dell'Oktoberfest.

OktoberFresh ne riprende infatti lo spirito conviviale, ma lo reinterpreta in chiave agricola e locale. Il punto di partenza non è semplicemente la festa della birra, ma un momento preciso dell'anno: quello in cui il nuovo luppolo viene raccolto e immediatamente utilizzato per produrre la birra.

Il risultato è un appuntamento pensato sia per gli appassionati del mondo brassicolo sia per chi vuole trascorrere una giornata all'aperto tra buon cibo, musica e convivialità.

Il beer garden di Podere 676 sarà il cuore della manifestazione. Entrambe le giornate inizieranno alle ore 12 e proseguiranno fino a tarda notte.

Oltre alle birre e alla cucina bavarese, il programma prevede giochi a tema birra, intrattenimento, musica e DJ set, con attività che accompagneranno il pubblico dal pranzo fino alla sera.

Un'occasione anche per scoprire da vicino cosa significa produrre birra agricola e quale sia il rapporto tra la bevanda, il territorio e le materie prime coltivate direttamente.

La particolarità della Fresh Hop è anche la sua disponibilità limitata. La produzione segue infatti il ritmo naturale del luppolo e avviene una sola volta all'anno, in occasione del raccolto.

Una volta terminata la Fresh Hop 2026, per una nuova produzione sarà necessario attendere il raccolto della stagione successiva.

OktoberFresh arriva inoltre nell'ultimo fine settimana di settembre, quando l'estate romana volge al termine ma le temperature permettono ancora di trascorrere intere giornate all'aperto.

OktoberFresh 2026 si svolgerà sabato 26 e domenica 27 settembre al Birrificio Agricolo Podere 676.

L'apertura è prevista dalle ore 12 fino a tarda notte in entrambe le giornate e l'ingresso è gratuito.

Al centro dell'evento ci sarà la Fresh Hop 2026, realizzata con il luppolo fresco del nuovo raccolto, insieme alle altre birre agricole del birrificio. A completare il programma ci saranno cucina bavarese, giochi a tema, intrattenimento, musica e DJ set.

Due giorni, dunque, per brindare al nuovo raccolto e scoprire una birra che nasce letteralmente dal campo e che si può assaggiare soltanto in questo particolare momento dell'anno.

Contatti:

KTP.Agency

emiliano.stampa@gmail.com

COMUNICATO STAMPA ??? CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilit  editoriale di KTP.Agency

??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Settembre 16, 2026

Autore

redazione

default watermark