

BIRRANTHOLOGY

Extravaganza



29-30-31 AGOSTO

BIRRANTHOLOGY-EXTRAVAGANZA.IT

**Un racconto fantastico pubblicato in libri e fanzine,
una community online riunita all'interno del
metaverso di Extravaganza City, un festival culturale
ad ingresso libero con tre atmosfere musicali
differenti e birre prodotte in esclusiva nei migliori
microbirrifici artigianali ed indipendenti toscani.**

Vent'anni di cultura ed extravaganza che hanno
portato artisti internazionali e persone da tutta Italia
all'interno dell'incantevole parco del borgo medievale
di Scrofiano.

Ogni edizione ruota attorno a un omaggio culturale
che ha segnato l'immaginario contemporaneo,
generando nuovi contenuti, eventi collaterali e birre
prodotte in esclusiva per il festival.

Quest'anno il tributo è a **David Lynch**.

*“Ringraziamo la folle Eris che ci ha ispirato la Stompin
Night, l'oscuro Aegir che ci ha ispirato la darken night
e l'ermetica Bastet che ci ha ispirato la Dreamin
Night”*

Tratto dal Libro Extravaganza

**Evento con il patrocinio della Regione Toscana e del
Comune di Sinalunga**

GUIDA AL FESTIVAL

Loc. Scrofiano (SI) – 29/30/31 agosto

Come arrivare al Festival

- 1-Uscita Sinalunga o Rigomagno dal raccordo autostradale Siena–Perugia
- 2-Seguire le indicazioni per località Scrofiano
- 3-Il Parco del Festival si trova nella parte alta del borgo medievale, accanto a Piazza Bartolini

👉 Consigliamo di utilizzare il servizio navetta gratuito, comodo e veloce, che vi porta da Via Piersanti Mattarella fino all'ingresso del borgo.

“Nei giorni dell’evento vi consigliamo di arrivare presto e fare una passeggiata tra le suggestive vie del borgo medievale di Scrofiano, in Valdichiana”

All'interno del festival troverete:

- 🍺 Birre prodotte in esclusiva per l’evento
- 🍴 Cibo a km 0 e bibite analcoliche.
- 🎤 Artisti internazionali e musica live in una location unica
- 🎮 Sala giochi arcade con cabinati
- 💧 Acqua gratuita
- ✨ Esperienze tematiche collaterali




Parcheggi:


- Provenienza *dal bivio di Scrofiano:*
 - Via Piersanti Mattarella a 1,5km dal parco del Festival (Collegata da navetta gratuita fino alla porta del paese a 400m dal Festival)
 - All'ingresso del paese, prima della porta del borgo medievale.
 - *Piazza Bartolini (adiacente al parco del festival, entrando nelle strette vie del borgo)*
 - *Parcheggio sopra il parco del Festival (Passando per le strette vie del borgo)*
- Provenienza *da bivio di Collalto (loc. Tolle):*
 - *Consigliati parcheggi sopra e adiacenti l’area del festival evitando di passare all’interno del borgo medievale.*

Servizio navetta gratuito:

- Servizio attivo dalle 19 all'1 di notte.
- Collega Via Piersanti Mattarella (vicino al bivio verso il paese) → fino alla porta d'ingresso di Scrofiano
- Da lì si prosegue a piedi per circa 400m fino al parco del festival

Regole e info pratiche


- È obbligatorio l'uso del bicchiere eco-riutilizzabile, ritirabile in cassa con cauzione (da riportare o tenere come ricordo).
- Pagamenti: solo con gettoni, acquistabili in cassa (1 gettone=1 euro)
 - Con i gettoni si può scegliere tra le proposte degli ambulanti food , della birreria  e della caffetteria 

 **Siamo arrivati al traguardo del ventennale e ci teniamo a sottolineare che questo festival non è una sagra, ma è pensato per essere vissuto con calma e piacere. Birre Artigianali e street food di qualità da gustare sia seduti che in piedi in una cornice di musica, cultura e convivialità.**

Non gestiamo direttamente la ristorazione: ci affidiamo a professionisti del settore che portano qualità e varietà nelle proposte gastronomiche. Per rendere tutto più semplice e organizzato utilizziamo il sistema dei gettoni:

- 👉 alla cassa potete cambiare denaro in gettoni (1 gettone=1 euro)
- 👉 con i gettoni siete liberi di scegliere come meglio spendere tra food, birreria e caffetteria.

Un modo pratico che ci permette di gestire il festival a livello burocratico e di offrirvi un'esperienza fluida e senza pensieri.

 Per ulteriori richieste e dettagli
WhatsApp al numero +39 380 4385970.

👉 Info e aggiornamenti: birranthology-extravaganza.it

 Unisciti alla community: patreon.com/ExtravaganzaCity

PROGRAMMAZIONE

19 h - Apertura casse, street food, birreria, caffetteria e sala arcade

Venerdì 29 agosto

Stompin" dedicata ad Eris

"Armonie semplici e dirette che creano un'immediata connessione tra gli artisti e il pubblico. Un'esperienza intensa tra ritmi travolgenti e ballate seducenti"

22 h - Andy Macfarlane Two Man Orchestra

23 h - Mad Marge (USA)

24 h - Aftershow by Joe Delirio (Dj Set)

Sabato 30 agosto

Darken" dedicata ad Aegir

"Sonorità potenti che dissolvono le barriere tra il reale e l'immaginario. Un'odissea musicale tra racconti epici, suoni cupi e luci intense."

14,30 h - Experience su prenotazione GDR "BLACK DREAM"

17,30 h - Experience su prenotazione TALK "LYNCH E IL FASCINO DELL'INQUIETUDINE"

22 h - Ponte del Diavolo

23 h - Pothamus (BE)

24 h - Aftershow by Shock-HRz (Live Performance)

Domenica 31 agosto

Dreamin dedicata a Bastet

"Melodie retrofuturistiche che si fondono con estetiche al neon. Un viaggio sonoro tra i riflessi del passato e le avanguardie del futuro"

19 h - Experience ad ingresso libero TALK "SURREALISMO ED EXTRAVAGANZA" con Federico Frusciante .

22 h - Ruth Radelet (USA)

23 h - Lebrock (Inghilterra)

24 h - Aftershow 20th Extravaganza Festival by Yuri Braces (Dj Set)

“BLACK DREAM”

Gioco di ruolo ambientato nel mondo di David Lynch (Sabato 30 agosto ore 14,30)

In un piccolo villaggio della più sperduta campagna toscana viene commesso un delitto macabro ai danni di un giovane ragazzo. La polizia manda una squadra di investigatori privati a indagare, ma presto scopriranno che la realtà è molto più sconcertante di ciò che si aspettavano...

"Black Dream" è un gioco di ruolo ispirato al cinema di David Lynch. Una sessione unica di gdr investigativo, che restituisce le atmosfere delle opere surreali e oniriche del regista. Nonostante l'esperienza sia adatta anche ai giocatori meno esperti, non è indicata ai minori di 14 anni. Un'occasione unica per immergersi nel mondo onirico e inquietante di Lynch, rivivendo le esperienze del suo cinema in una modalità diversa e collaborativa, partecipando alla narrazione condivisa tipica di un gioco di ruolo.

Solo 6 posti disponibili per giocare con Alessio Banini come master. Partenza alle ore 14,30 in una sala del centro storico di Scrofiano.

I posti sono limitati e la partecipazione è possibile solo su prenotazione.

Per riservare il proprio posto, è necessario prenotare al seguente indirizzo: **<https://www.patreon.com/ExtravaganzaCity>**

Per ulteriori informazioni e dettagli, è possibile contattare l'organizzazione del Festival tramite **WhatsApp al numero +39 380 4385970**.

Con 25 euro avrai:

- Partecipazione all'evento gdr
- T-Shirt dell'evento
- Degustazione delle 4 birre prodotte in esclusiva per il festival

“LYNCH E IL FASCINO DELL’INQUIETUDINE”

Talk in omaggio alla cinematografia di David Lynch (Sabato 30 agosto ore 17,30)

C'è un rumore lontano. Forse un televisore acceso in una stanza vuota. Forse un sogno che non vuole finire. Nel mondo di David Lynch, l'inquietudine non è solo atmosfera: è una presenza. Invisibile, ma costante. Vive nei silenzi, nei corridoi troppo lunghi, nei sorrisi che durano un attimo di troppo.

In questo talk esploreremo come Lynch riesca a trasformare l'ordinario in qualcosa di profondamente disturbante, dando vita a un universo narrativo dove il non detto pesa più delle parole, e dove ciò che è nascosto è spesso più importante di ciò che è visibile. Nessuna chiave di lettura definitiva. Solo porte socchiuse, riflessi sfocati e quella sensazione elettrica che qualcosa di oscuro — o di profondamente vero — stia per emergere.

Talk con Lucia Patrizi e Marika Paracchini per nuovi incubi e Salvatore Amenta per Carcassa Horror Podcast. Partecipazione di Federica Paghi autrice del libro “Il polimorfismo narrativo e linguistico di David Lynch. Inland Empire”

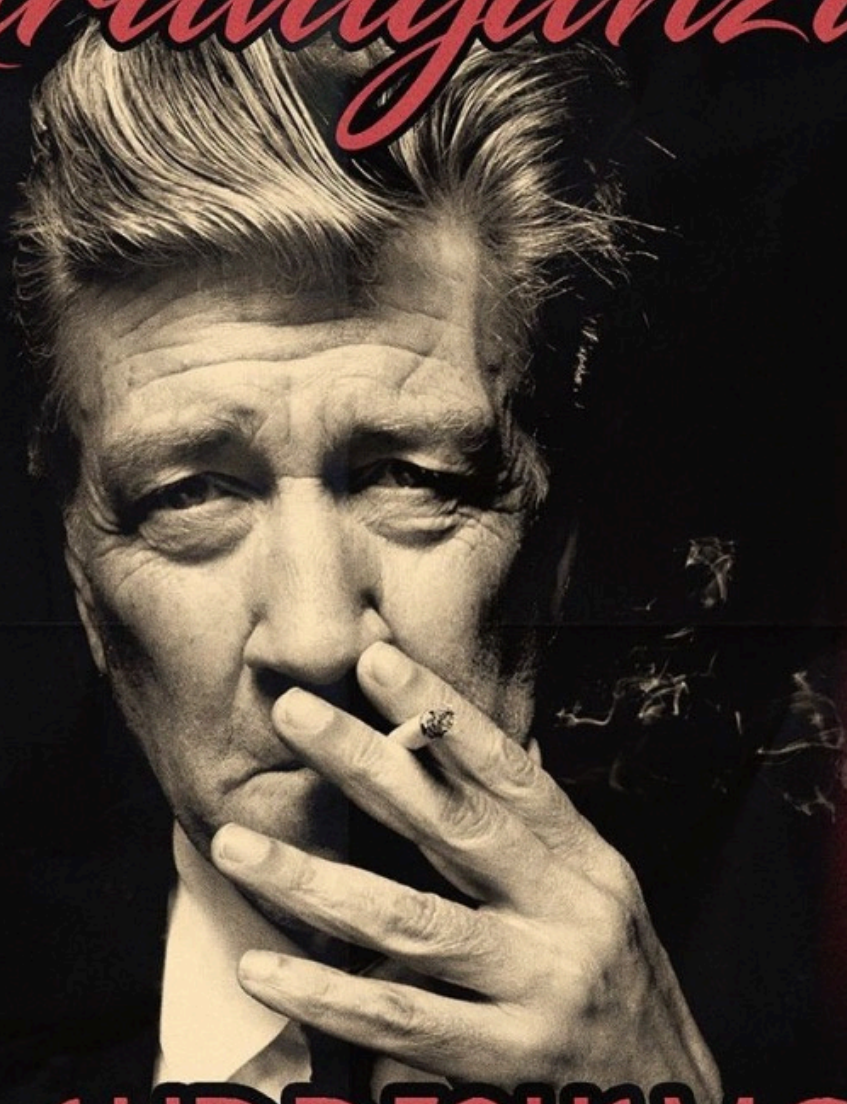
I posti sono limitati e la partecipazione è possibile solo su prenotazione. Per riservare il proprio posto, è necessario prenotare al seguente indirizzo: <https://www.patreon.com/ExtravaganzaCity>
Per ulteriori informazioni e dettagli, è possibile contattare l'organizzazione del Festival tramite **WhatsApp al numero +39 380 4385970.**

Con 15 euro avrai:

- Partecipazione al Talk
- T-Shirt dell'evento

BIRRANTHOLOGY

Extravaganza



SURREALISMO ED EXTRAVAGANZA

31 AGOSTO 2025

BIRRANTHOLOGY-EXTRAVAGANZA.IT

“**SURREALISMO ED EXTRAVAGANZA**”

Un tributo all'incontro tra l'arte visionaria di David Lynch e l'arte compositiva di Angelo Badalamenti. Talk e performance artistiche (Domenica 31 agosto ore 19)

Evento ad **ingresso libero** inserito nel calendario degli eventi Valdichiana Capitale della Cultura Toscana.

“David sedeva alla mia destra” ricorda il musicista. “Mi sono rivolto a lui dicendogli, parlami, dimmi cosa vedi”. E lui, “Angelo siamo in un bosco, c'è un vento leggero che muove gli alberi, c'è la luna e si possono udire versi di animali lontani (...). E così in quella oscurità iniziai a suonare”.

Un viaggio all'interno delle immagini oniriche e delle narrazioni non lineari create da David Lynch meravigliosamente trasformate in musica da Angelo Badalamenti.

Talk con **Federico Frusciante**, performance artistiche del collettivo Ranco Film, dei musicisti Andrea Pinsuti e Silvia Freguglia.

Concerto di chiusura con **Ruth Radelet** (cantante dei Chromatics) in data esclusiva dagli Stati Uniti. Protagonista musicale dell'ultima stagione di Twin Peaks.

Per ulteriori informazioni e dettagli, è possibile contattare l'organizzazione del Festival tramite **WhatsApp al numero +39 380 4385970**.

BLUE VELVET

**Una Bitter da 4,5% vol.
Brassata insieme ai birrai
del Birrificio Saragiolino.**

Birra in stile inglese a bassa gradazione alcolica, realizzata con malto Pale Maris Otter e una piccola percentuale di Crystal, la luppolatura è affidata ai classici luppoli inglesi Challenger, Fuggle ed Est Kent Golding usati in bollitura e in dry hopping per enfatizzarne la freschezza. Il colore è ambrato con una bella schiuma bianca e pannosa. Al naso l'aroma è erbaceo e resinoso. In bocca si percepisce il gusto biscottato del malto che viene immediatamente bilanciato dal gusto del luppolo con un finale amaro e asciutto che invita al sorso successivo.



FIRE WALK WITH ME

Una czech lager da 5% vol. brassata insieme ai birrai di Brasseria della Fonte.

Limpida, con una schiuma compatta e pannosa. Un corpo medio-leggero, ma in bocca è sorprendentemente piena e appagante fino al finale pulito e piacevolissimo. Sul profilo aromatico: un tocco floreale leggero, il tipico erbaceo del Saaz e una base di malti cechi che aggiunge profondità senza mai rubare la scena.



TRIP TO EXTRAVAGANZA

**Una micro-IPA da 2,9% vol.
Brassata insieme al birrificio
Chianti Brew Fighters
per festeggiare i 20 anni del
Extravaganza Birranthology
Festival.**



Una birra piccola solo nel grado alcolico: realizzata con malto pale, melanoidin, avena maltata e fiocchi d'avena, lanciata in orbita da un blend aromatico di Citra Hyperboost, Cascade e Mosaic. Al naso esplodono resine, frutti tropicali e a pasta gialla. In bocca è snella, asciutta, facilissima da bere, con un finale secco e leggermente amaro che invita al sorso successivo.

ERASEHEAD

**Una cold ipa da 6% vol.
Brassata insieme a Raimondo
del birrificio Calibro 22.**

Abbiamo preso una West Coast e l'abbiamo spinta al limite. Niente corpo, solo aromi del luppolo. Brassata solo malto Pilsner e fiocchi di riso. La luppolatura? Un viaggio americano tra Cascade, Amarillo, Mosaic e soprattutto Idaho 7. Un profilo aromatico che va dal tropicale al citrico, con un tocco resinoso sul finale. Chiude secca, amara e senza compromessi.



ALTRE BIRRE IN LATTINA E BOTTICELLA

Birrificio Ospite del Festival: 50&50 di Varese

Alus - 4,5% Helles - Birra bionda dove profumi di malto si mescolano ad una leggera nota erbacea. Rotonda con un finale asciutto (In botticella sabato e domenica)

Keller pils – 5% Una Pils autentica e beverina, che unisce la pulizia della scuola tedesca alla pienezza di una birra “da cantina”. Perfetta per chi cerca la tradizione tedesca con un tocco più morbido.

(In botticella sabato e domenica)

Ox & Donkey - 10% Imperial Pastry Stout - Colore nero, sentori di cacao con sfumature di vaniglia e note tostate. Corpo pieno, setosa, avvolgente e dal finale lungo e persistente (In lattina).

Effimera - 9% Tripel **Gluten Free** - Sentori maltati e fruttati si bilanciano lasciando spazio a un finale secco e pulito (In lattina).

Dr Shulz - 6,5% Ddh ipa - Aromi agrumati e tropicali che ben si bilanciano con il gusto del malto (In lattina).

Selezione birre da Stati Uniti e Canada in collaborazione con Villaggio della Birra

Hoof Hearted - Roller Blabe - 8% Double Ipa - Ipa moderna e vivace. Potente ma vellutata, fruttata, resinosa, con luppoli esplosivi e una personalità decisa.

Parish - Ghost in the Machine - 8% Double Ipa - Unisce un profilo fruttato e tropicale a un'amarezza resinosa ben calibrata, con un corpo morbido ma asciutto.

Messore - **A la guillotine** - 7% Hazy Ipa - Marcata presenza di luppoli neozelandesi che dona freschezza tropicale ed eleganza, senza mai rinunciare a una bevibilità fluida e piacevole.

Selezione lattine da birrificio Frontaal (Olanda)

Piece of Cake Red Velvet - 10% Imperial Pastry Stout - Intensa e dolce, concepita per evocare una Red Velvet Cake nel formato birra.

Smooth Criminals Zombie - 6,5% Smoothie Sour- Acidità lieve, perfetta per chi ama le birre dessert o i cocktail tropicali ricchi di frutta.

Juice Punch - 0,5% Neipa **Analcolica** - Fruttata, gusto leggermente amaro, corpo snello per una perfetta birra analcolica.

POSTAZIONI FOOD E CAFFETTERIA

Fuoriposto

Hamburger di 100% carne Chianina

- cheddar, bacon e granella di cipolla fritta, maionese
- melanzane grigliate, petali di parmigiano, insalata, maionese
- pomodori secchi, scamorza affumicata, insalata, maionese

Hot dog maionese e ketchup

Veg Burger

- insalata, medaglioni di verdure bio con tofu, germogli di soia e maio veg.

Tramezzini vegani

- Hummus ceci pomodori, capperi
- Seitan, funghi

Brace Divina:

Panino con salsicce di Cinta Senese

Panino con porchetta di Cinta Senese

Patatine fritte

Bibite lattina 33 cl (coca cola, coca cola zero, fanta, tè)

Sapori in Torre:

Pici

- Ragù bianco di Chianina
- Aglione della Val di Chiana

Insalata di riso venere

Caffetteria

-Caffè espresso

-Caffè filtro

-Lynch Cherry Pie