

FESTIVAL

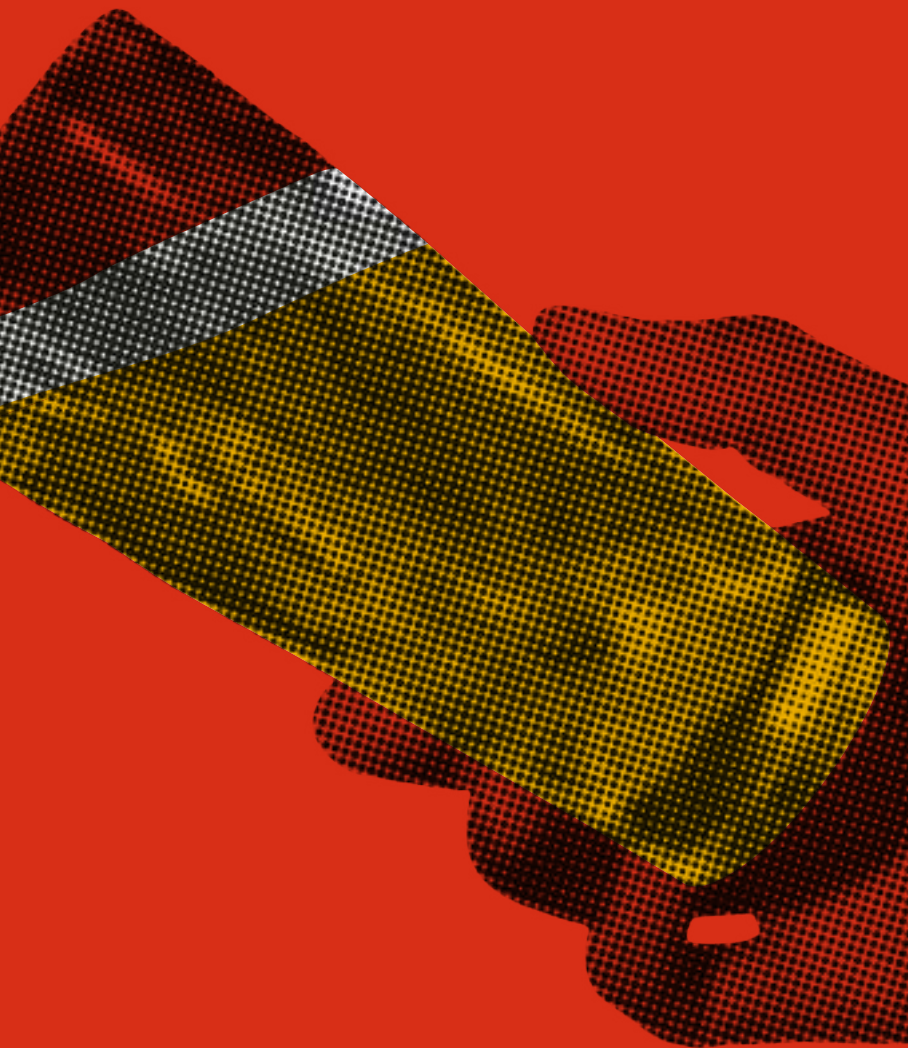
03 - 05
JULHO
2026

QUINTA
DO
CASTELO

DA CERVEJA

ARTESANAL

SANTA
MARIA
DA FEIRA



3 julho 17:00 > 01:00 | 4 julho 15:00 > 01:00 | 5 julho 15:00 > 23:00

Temos mais um bom motivo para regressar à Quinta do Castelo entre os dias 3 e 5 de julho. É neste espaço verde privilegiado, no coração da cidade de Santa Maria da Feira, que voltamos a abrir portas ao Festival da Cerveja Artesanal e a todos os que queiram descobrir novos sabores, ouvir boa música, provar diferentes propostas gastronómicas e viver o ambiente descontraído destes dias.

A edição deste ano reforça a programação e dá uma nova energia ao festival. Os concertos ao vivo, os DJ sets, os showcookings e as propostas gastronómicas juntam-se à cerveja artesanal, tornando a experiência mais completa. Cresce também o número de cervejeiros participantes, com uma oferta mais diversa e representativa da qualidade que existe hoje no setor.

Uma das novidades desta edição é a apresentação de uma cerveja produzida exclusivamente com ingredientes portugueses. É um projeto que valoriza a produção nacional e mostra bem a capacidade de inovação deste setor.

A cerveja artesanal é o ponto de partida, mas o festival vale também por tudo o que acontece à sua volta. A gastronomia, a música, as conversas e a forma como a Quinta do Castelo se transforma num espaço aberto à cidade e a quem nos visita.

Agradeço aos produtores, parceiros, expositores, artistas e a todos os que tornam possível esta iniciativa. Fica o convite para que, no primeiro fim de semana de julho, passe pela Quinta do Castelo, prove, descubra e aproveite estes três dias connosco.

Desejo a todos um excelente Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira.

Amadeu Soares Albergaria

Presidente da Câmara Municipal de Santa Maria da Feira

3 JULHO

18:30 Concerto

Unsafe Space Garden
O Melhor e Pior da Música
Biológica

Os Unsafe Space Garden regressam com O Melhor e Pior da Música Biológica, o primeiro álbum em português. Entre humor, ironia e reflexão, exploram as contradições da experiência humana, celebrando a vida sem ignorar as suas dificuldades. Um trabalho que confirma a originalidade e relevância de uma das propostas mais interessantes da música portuguesa atual.

21:00 DJ Set

DJ Mickael Pinto
B2B Bruno Xoco

Michael Pinto nasceu em Joanesburgo, África do Sul, e reside em Santa Maria da Feira. Apaixonado por música eletrónica desde cedo, construiu uma carreira versátil, explorando sonoridades entre o Tech House Melódico e o Tech House Orgânico. Atua regularmente em Portugal e já se apresentou em vários países.

Natural de Santa Maria da Feira, Bruno Xoco iniciou-se como DJ aos 16 anos, impulsionado pela paixão pela música eletrónica. Especializado em House Music, destaca-se pela criação de ambientes envolventes e pela excelente leitura de pista. Com atuações em clubes, eventos e festivais em Portugal e no estrangeiro, afirma-se como uma referência na cena eletrónica.



4 JULHO

17:00 Showcooking Bergamo [IT]

Chef Gabriele Camer

O Chef Gabriele Camer apresenta os tradicionais **Sciatt**, crocantes bolinhos fritos de trigo sarraceno recheados com queijo derretido, uma especialidade típica da região da Lombardia, servida sobre uma cama de chicória e representativa da autêntica gastronomia bergamasca.

Chef profissional italiano, natural de Bérghamo e membro da Associação de Chefs de Bérghamo, Gabriele Camer desenvolveu a sua carreira em Itália, Alemanha e Reino Unido. Com experiência em restauração, hotelaria e catering, destacou-se em áreas como massas, risotos, entradas e pastelaria, exercendo atualmente funções de chef na área do catering.

18:30 Concerto

Samuel Úria

2000 A.D

Em 2000 A.D., Samuel Úria revisita o imaginário otimista associado à chegada do novo milénio, confrontando-o com os desafios do presente. Num espetáculo que cruza os temas do novo álbum com canções marcantes da sua carreira, o cantautor alia intimidade, humor e energia, reafirmando-se como uma das vozes mais singulares da música portuguesa.

21:00 DJ Set

DJ Nuno Lopes

Reconhecido pelo seu percurso no cinema e na televisão, Nuno Lopes cultiva há quase duas décadas uma forte ligação à música enquanto DJ. Desde 2006, leva às pistas a mesma autenticidade que marca o seu trabalho como ator, construindo sets envolventes e ecléticos que revelam uma das suas maiores paixões: a música e a partilha através da dança.



5 JULHO

17:00 Showcooking Paraty [BR]

Chef Alexandre Righetti

O Chef Alexandre Righetti apresenta um sofisticado **Croquete de Rabada com Paçoca de Banana-da-Terra e Emulsão de Agrião**, uma criação que valoriza ingredientes e sabores brasileiros, combinando tradição, criatividade e a riqueza gastronômica de Paraty.

Licenciado em Artes Culinárias pelo Institut Paul Bocuse (Lyon) e com formação complementar na Tailândia, Alexandre Righetti soma mais de 20 anos de experiência em restaurantes e hotéis de referência em França e no Brasil. Especialista na fusão entre técnicas francesas e ingredientes locais, lidera há mais de uma década o restaurante Bartholomeu, em Paraty.

18:30 Concerto

Mirror People

Desert Island Broadcast

Desert Island Broadcast é o novo álbum de Mirror People, projeto de Rui Maia que cruza disco, funk e eletrônica. Concebido como uma “emissão de rádio de uma ilha deserta”, o disco reúne diferentes influências e colaborações, completando uma trilogia iniciada em 2015. Ao vivo, apresenta-se num concerto contínuo e envolvente, entre a pista de dança e a viagem sonora.

21:00 DJ Set

DJ Klin Klop

DJ, produtora e performer, Klin Klop destaca-se por uma identidade sonora que combina house, ritmos intensos e texturas envolventes. Conhecida pela energia dos seus sets, incorpora elementos de violino nas atuações e produções, criando uma assinatura única. Trabalha também como sound designer e compositora, expandindo a sua visão criativa para além da pista de dança.



CERVEJAS

Lúpulo Feirense

Via Láctea
Psicadélica Session
IPA local

Quatro Torres

Bohemian Pilsner
Belgian Blonde Ale
Session IPA
Hazy DIPA
Tangerine Madness

Going Gremlin Craft Beer

Twin Machine
Watermelon Mint
Freak
Imperial IPA
Key Lima

Love Craft

Hop Bird
Black Moon Stout
Red Kraken Red Ale
Wolfheart APA
Old Monk
Dona Rosa Strong
Ale

Bila

Belgian Dubble
Belgian Blond Ale
Sweet Stout
Weiss Beer
IPA
Imperial Stout
Belgian Dark Strong
Ale

Canil

Czech Kolsh
Belgian Blonde Ale
Vienna Lager
Hop Lager
Session IPA
Neipa
West Coast
Double Hazy Ipa

Clementipa
Imperial Stout
Mousse Maracujá
Sour

Vadia

Loira – German
Pilsner
Preta – Dark Lager
IPA
Colaborativa – IPA
local
Sidra maçã
Sidra frutos
vermelhos

Mickas Craft Beer

Red Ale
Blond Ale
Amber Ale
IPA
Stout

Post Scriptum

Ora et Labora Pilsner
Ora et Labora Irish
Stout
Ora et Labora Amber
Hazy Ipa
We're Heavy
Imperial Stout

DCN Beers

La Trappe Blond
Special Edition
La Trappe Isidor
Chouffe Cherry
Erdinger Weissbier
Edingel Dunkel
Martin´s White IPA
Chimay 175º

Dovitó

Armental
Negrais
Carol
Jardim

Xocolatl
Hiperbólica
Maracujá

Brighops

Alfa
Beta
Marron
Brabra
Parceria Letra, 100%
ingredientes portugue-
ses e estreia-se no
nosso festival
Tuga
100% ingredientes
portugueses
Sombrero Raiano

Tough Love

Lager
Red Ale
Neipa – Raíz
Oatmeal Stout
Manga Laranja
Weiss

Odemel

Hidromel com Lúpulo
Feirense
Frutos Vermelhos
Laranja
Maçã
Chocolate
Café
Maracujá

Burguesa

Weissbier
Hoppy Lager
American Pale Ale
Belgian Dubbel
Imperial IPA
Imperial Stout

Gémea

Suave
Intensa
Fresca
Tropical

CERVEJEIROS

Lúpulo Feirense
Santa Maria da Feira

Quatro Torres
Santa Maria da Feira

Going Gremlin Craft Beer
Porto

Love Craft
Paços de Brandão

Bila
Vila Real

Canil
Lisboa

Vadia
Oliveira de Azeméis

Mickas Craft Beer
Vouzela

Post Scriptum
Porto

DCN Beers
Porto

Dovitó
Vale de Cambra

Brighops
Bragança

Tough Love
Esmoriz

Odemel
Oliveira de Azeméis

Burguesa
Vila Nova de Gaia

Gémea
Vila Nova de Gaia

STREET FOOD

Bistruck
Sandes de pernil

Caco Madeira
Hambúrgueres e pregos em bolo do caco

Camponês
Cachorros e pão com chouriço

Mertolenga
Hambúrgueres e pregos de carne mertolenga

Foodcourt
Focaccias artesanais e focaccias pizzas

Modesto Churraria
Churros, pipocas e algodão doce

Sweet Market
Tripa doce, panquecas e bolacha americana

Tapas & Friends
Tapas diversas e nachos

Trunk & Taste
Hambúrgueres e sandes diversas – vegetariano

Vício do Leitão
Sandes de Leitão



01 Ponto de Venda Oficial

05 Showcookings

02 Cervejeiros

06 Street Food

03 Concertos

07 Praça de Alimentação

04 DJ's

