



UMBRIA

GUBBIO

FESTIVAL DEL BACCALÀ E DELLO STOCCAFISSO

GUBBIO 2026

9 - 10 - 11 Ottobre

Gubbio, punto di riferimento della Via Italiana dello Stoccafisso e futura capitale italiana delle tradizioni del baccalà.

www.gubbiofestivaldelbaccala.it

TIPICUMBRIA

Tipicamente in Tavola

Il territorio si racconta attraverso i suoi sapori.

TipicUmbria – Tipicamente in Tavola è un'associazione di produttori eugubini nata nel 2026 con l'obiettivo di valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche di Gubbio e dell'Umbria, mettendo in relazione produzioni di qualità, identità territoriale, cultura dell'accoglienza e turismo esperienziale.



Presentata ufficialmente il 3 luglio 2026 nella Sala Consiliare del Comune di Gubbio, l'associazione nasce dalla volontà di costruire una rete capace di raccontare il territorio attraverso i suoi prodotti, le sue tradizioni e il lavoro di chi, ogni giorno, ne custodisce saperi, qualità e autenticità.

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

TipicUmbria riunisce realtà produttive espressione di alcune delle eccellenze più rappresentative del patrimonio gastronomico locale:

· Tartufo · Olio extravergine di oliva · Amaro Matto · Confetture · Zafferano · Salumi d'eccellenza · Crescia di Gubbio

Prodotti diversi, ma legati da una stessa visione: trasformare la qualità delle produzioni locali in un racconto unitario del territorio, capace di far conoscere Gubbio e l'Umbria attraverso sapori, persone, tradizioni e cultura.

UN PROGETTO APERTO AL TERRITORIO

La missione di TipicUmbria è creare valore attraverso la collaborazione tra produttori, ristorazione, istituzioni, associazioni e operatori dell'accoglienza, favorendo iniziative condivise di promozione e valorizzazione.

Il prodotto tipico diventa così molto più di un alimento: diventa un mezzo per conoscere un luogo, incontrare chi lo produce e comprendere la storia e le tradizioni che lo hanno generato.

Degustazioni, percorsi gastronomici, incontri con i produttori e iniziative dedicate permettono al visitatore di vivere il territorio in maniera diretta e autentica.

GUBBIO NEL CUORE DELL'EUROPA

Nel maggio 2026 TipicUmbria ha portato le eccellenze eugubine a Bruxelles, partecipando all'iniziativa "Europa & Territori – Eccellenze in connessione", ospitata presso il Comitato Europeo delle Regioni. Un'importante occasione di visibilità istituzionale per presentare l'identità gastronomica di Gubbio e dell'Umbria nel cuore dell'Europa e rafforzare il legame tra produzioni locali, territorio e Made in Italy.

Prodotti, persone, territorio.

L'Umbria autentica, tipicamente in tavola.

APERTURA DEI PERCORSI GASTRONOMICI

Dal 9 all'11 ottobre 2026, i ristoranti partner di Gubbio propongono degustazioni e menu dedicati al baccalà e allo stoccafisso.

Otto tavole, otto interpretazioni, un unico percorso tra tradizione, creatività e territorio.

01 La Taverna del Lupo

02 Ristorante dei Consoli

03 Ristorante Conte Fabiani

04 Officina dei Sapori

05 Duca Federico da Montefeltro

06 Al Casellino

07 Ristorante Alla Balestra

08 Bella Ischia

09 Padeletti



01 | LA TAVERNA DEL LUPO

CUCINA UMBRA NEL CUORE MEDIEVALE

Fondata nel 1968, è una delle insegne storiche di Gubbio. Nel centro storico, all'interno di un palazzo medievale, propone cucina umbra ed eugubina riletta in chiave contemporanea, con grande attenzione alle materie prime del territorio.



NEL PERCORSO DEL FESTIVAL

Nel Festival, la tradizione umbra della Taverna incontra baccalà e stoccafisso in una proposta elegante, curata e contemporanea.

CONTATTI

INDIRIZZO

Via Giovanni Ansidei, 6 - 06024 Gubbio (PG)

TELEFONO

075 927 4368

EMAIL

info@tavernadellupo.it

WEB

www.tavernadellupo.it

02 | RISTORANTE DEI CONSOLI

SAPORI UMBRI TRA STORIA E INNOVAZIONE

In Via dei Consoli, a pochi passi da Piazza Grande, il ristorante propone un viaggio nei sapori umbri. La cucina parte dalla tradizione locale e la interpreta con un tocco moderno, in un contesto storico nel cuore della città.



NEL PERCORSO DEL FESTIVAL

Per il Festival, baccalà e stoccafisso entrano in un percorso che unisce sapori umbri, territorio e una raffinata sensibilità contemporanea.

CONTATTI

INDIRIZZO

Via dei Consoli, 59 - 06024 Gubbio (PG)

TELEFONO

075 922 0639

EMAIL

info@hoteldeiconsoligubbio.it

WEB

www.hoteldeiconsoligubbio.it

03 | RISTORANTE CONTE FABIANI

CUCINA D'AUTORE TRA STORIA E TERRITORIO

In Piazza 40 Martiri, all'interno di una dimora storica, il Ristorante Conte Fabiani unisce memoria gastronomica, ingredienti locali e creatività contemporanea. La cucina valorizza il territorio e dialoga con la tradizione eugubina.



NEL PERCORSO DEL FESTIVAL

Durante il Festival, baccalà e stoccafisso incontrano la cucina d'autore di Conte Fabiani, tra memoria, territorio e creatività.

CONTATTI

INDIRIZZO

Piazza 40 Martiri, 26 - 06024 Gubbio (PG)

TELEFONO

075 842 5542

WEB

www.ristorantecontefabiani.it

04 | OFFICINA DEI SAPORI

TRADIZIONE UMBRA, LINGUAGGIO CONTEMPORANEO

Nel centro storico di Gubbio, Giacomo e Veronica Ramacci raccontano una cucina di famiglia con sguardo contemporaneo. Ricerca delle materie prime, tecnica e memoria locale diventano un percorso gastronomico personale e profondamente umbro.



NEL PERCORSO DEL FESTIVAL

Per il Festival, Officina dei Saperi interpreta baccalà e stoccafisso con linguaggio contemporaneo, mantenendo vivo il legame con la tradizione.

CONTATTI

INDIRIZZO

Via dei Consoli, 13 - 06024 Gubbio (PG)

TELEFONO

075 927 1424

EMAIL

officinadeisaporigubbio@gmail.com

WEB

www.officinadeisaporigubbio.it

05 | RISTORANTE DUCA FEDERICO DA MONTEFELTRO

TRADIZIONE E NUOVE INTERPRETAZIONI

In Via della Repubblica, nel cuore di Gubbio, il Ristorante Duca Federico da Montefeltro propone una cucina italiana e mediterranea che alterna sapori riconoscibili, prodotti del territorio e interpretazioni più attuali.



NEL PERCORSO DEL FESTIVAL

Nel Festival, baccalà e stoccafisso incontrano una cucina eugubina schietta e attuale, costruita tra sapori autentici e tradizione.

CONTATTI

INDIRIZZO

Via della Repubblica, 35 - 06024 Gubbio (PG)

TELEFONO

075 375 4773

EMAIL

info@federicodamontefeltro.it

WEB

www.ristoranteducadamontefeltro.it

06 | AL CASELLINO

RISTORANTE, PIZZERIA E CONVIVIALITÀ

Ricavato nell'ex deposito locomotive della vecchia stazione di Gubbio, Al Casellino è un locale informale e accogliente. La proposta spazia dalla cucina alla pizzeria, con un'attenzione particolare alla convivialità e a una formula adatta anche a gruppi e famiglie.



NEL PERCORSO DEL FESTIVAL

Durante il Festival, Al Casellino dedica spazio a baccalà e stoccafisso con una proposta conviviale, genuina e dal carattere informale.

CONTATTI

INDIRIZZO

Via Beniamino Ubaldi, 7 - 06024 Gubbio (PG)

TELEFONO

075 927 7919

EMAIL

alcasellino@hotmail.it

WEB

www.alcasellino.it

07 | RISTORANTE ALLA BALESTRA

CUCINA ITALIANA E PIZZERIA NEL CENTRO DI GUBBIO

In Via della Repubblica, Alla Balestra propone cucina italiana, mediterranea e pizza. Un locale centrale e versatile, con una proposta ampia e pensata per accompagnare momenti conviviali nel cuore della città.



NEL PERCORSO DEL FESTIVAL

Per il Festival, baccalà e stoccafisso diventano protagonisti di una proposta mediterranea, tra cucina italiana e anima di pizzeria.

CONTATTI

INDIRIZZO

Via della Repubblica, 41 - 06024 Gubbio (PG)

TELEFONO

075 927 3810

EMAIL

info@ristoranteallabalestra.it

WEB

www.ristoranteallabalestra.it

08 | BELLA ISCHIA

LA PIZZA AL BACCALÀ E ALLO STOCCAFISSO

Nel locale di Corso Garibaldi, la tradizione della pizza napoletana incontra il tema del Festival. Impasti a lunga lievitazione e ingredienti selezionati diventano la base per una speciale interpretazione dedicata al baccalà e allo stoccafisso.



NEL PERCORSO DEL FESTIVAL

Nel Festival, Bella Ischia porta baccalà e stoccafisso sulla pizza, unendo i sapori del mare alla convivialità della tradizione napoletana.

CONTATTI

INDIRIZZO

Corso Giuseppe Garibaldi, 95/A - 06024 Gubbio (PG)

TELEFONO

075 927 9954

EMAIL

pizzeria@bellaischia.it

WEB

www.bellaischia.it/locali/gubbio

09 | PADELETTI

STORIA E CONVIVIALITÀ NEL CUORE DI GUBBIO

In Corso Garibaldi, Bar Padeletti dal 1955 è uno storico punto di incontro nel centro di Gubbio. Caffetteria, aperitivi e proposte gastronomiche si accompagnano a un'atmosfera informale e conviviale, profondamente legata alla vita e alla tradizione della città.



NEL PERCORSO DEL FESTIVAL

Nel Festival, Bar Padeletti dal 1955 interpreta baccalà e stoccafisso con una proposta conviviale e informale, nel cuore del centro storico di Gubbio.

CONTATTI

INDIRIZZO

Corso Giuseppe Garibaldi, 80 - 06024 Gubbio (PG)

TELEFONO

339 4552645

PARTNER EDITORIALE DEL FESTIVAL

Valley Life Magazine | Effedi Design

Una collaborazione dedicata alla comunicazione e alla promozione del Festival, attraverso il racconto editoriale, la valorizzazione del territorio e la diffusione dell'evento sui canali della rivista.



EFFEDI[®]
DESIGN ■ ■ ■

SOLUZIONI
CREATIVE

ValleyLife
RIVISTA PANEUROPEA

FARE CENTRO
PERUGIA

CONNESSIONI
PERUGIA 2024
RELATION TO EUROPEAN TERRITORY

EFFEDI MAP
2011

BRAND
Rebranding
Marchio/Logo
Restyling
Pubblicità
Registrazione Marchio
Fotografia/Video
Depliant/Manifesti
Progettazioni
Web (Sito/Social)

CULTURA GRAFICA DESIGN

*"La grafica non è
l'arte del futuro..."*

Federico Danti
+39.335.1936385
www.effedesign.it
effedidesign@hotmail.com

Instagram, WhatsApp, Facebook icons

ARTE | Ab Origine

LEONARDO PASSERI

In esclusiva presso **Hotel Villa Montegranelli**, Gubbio, una selezione di 4 opere della collezione Ab Origine di **Leonardo Passeri**, artista umbro dalla consolidata presenza internazionale.

Realizzata tra il 2014 e il 2015, Ab Origine indaga l'essenza primordiale della pittura attraverso materia, gesto e colore, dando vita a opere astratte di forte intensità visiva ed evocativa. Superfici stratificate, segni, contrasti e tensioni cromatiche costruiscono un linguaggio pittorico istintivo e insieme profondamente meditato.

La collezione invita a riscoprire una dimensione originaria dell'immagine, in cui forma e materia diventano memoria, energia e traccia.

Un dialogo tra arte contemporanea, territorio e identità, presentato in una cornice d'eccezione nel cuore di Gubbio.

www.leonardopasseri.com

leonardopasseriartist@gmail.com



ORGANIZZATORI E SUPPORTO ISTITUZIONALE

Il Festival del Baccalà e dello Stoccafisso, nasce dalla collaborazione tra realtà impegnate nella tutela, nella valorizzazione e nella diffusione delle tradizioni gastronomiche, culturali e territoriali legate al baccalà e allo stoccafisso.

Un progetto che parte dalla storia e dalla memoria delle comunità per costruire nuove occasioni di incontro, conoscenza e promozione del territorio. Il Festival vuole mettere in relazione cultura gastronomica, ristorazione, imprese, istituzioni e turismo, creando a Gubbio un appuntamento capace di raccontare identità diverse attraverso un patrimonio comune.

ORGANIZZATO DA



A.S. e Promozione Sociale
CAMMINI CAMALDOLESI UMBRI



International Stockfish Society



A.S. e Promozione Sociale Cammini Camaldolesi Umbri, International Stockfish Society e Via Italiana dello Stoccafisso, condividono un percorso dedicato alla riscoperta delle tradizioni legate allo stoccafisso e al baccalà, favorendo il confronto tra territori, comunità e culture gastronomiche.

La collaborazione tra queste realtà permette al Festival di andare oltre il semplice evento enogastronomico, diventando uno spazio di approfondimento, relazione e divulgazione nel quale storia, cucina, cultura e identità territoriale possono incontrarsi e dialogare.

CON IL PATROCINIO DI



Regione Umbria



Provincia di Perugia



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



Provincia di Terni

Il sostegno istituzionale di **Regione Umbria, Provincia di Perugia e Camera di Commercio dell'Umbria e Provinci di Terni** accompagna un progetto che punta a valorizzare Gubbio e l'Umbria.

PARTNER E SPONSOR

Una rete di aziende, associazioni e realtà del territorio accompagna il Festival, contribuendo concretamente alla realizzazione di un progetto dedicato alla cultura gastronomica, alla tradizione e alla promozione delle eccellenze italiane.

Il loro sostegno e la loro partecipazione rendono possibile un evento capace di mettere in dialogo istituzioni, imprese, ristorazione, cultura e territorio, creando relazioni, opportunità di collaborazione e un percorso condiviso di valorizzazione dell'identità locale e delle sue tradizioni.



COUPON DEGUSTAZIONE

Un assaggio del Festival, nei ristoranti aderenti.

Presenta questo coupon presso uno dei ristoranti indicati nel dépliant e vivi una speciale esperienza di degustazione dedicata al baccalà e allo stoccafisso.

PREZZO PROMOZIONALE

€ 14,00

Coupon valido esclusivamente presso i ristoranti aderenti all'iniziativa, nei giorni del Festival e secondo disponibilità.

Mostra questo coupon al ristorante prima dell'ordinazione.



UMBRIA
GUBBIO
FESTIVAL DEL BACCALÀ E DELLO STOCCAFISSO

COUPON DEGUSTAZIONE

Da esibire presso i ristoranti aderenti

€ 14,00

Prezzo promozionale

Valido nei giorni del Festival | 9 - 10 - 11 Ottobre 2026



UMBRIA
GUBBIO

FESTIVAL DEL BACCALÀ E DELLO STOCCAFISSO