

Organizzano:



A.S. e Promozione Sociale
Cammini Camaldolesi Umbri



International Stockfish Society



Con il patrocinio di:



Regione Umbria



Provincia di Perugia



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



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

VISION

Gubbio capitale italiana delle tradizioni del baccalà e dello stoccafisso.

MISSION

Unire le comunità, custodire la memoria, valorizzare le tradizioni, costruire il futuro del baccalà e dello stoccafisso.

OBIETTIVO

Gubbio 2030: la casa comune delle tradizioni italiane del baccalà e dello stoccafisso, punto di riferimento nazionale per cultura, comunità, gastronomia e patrimonio culturale immateriale.

I CAMMINI CAMALDOLESI UMBRI con l'ideazione del festival intendono collegare Gubbio e l'Umbria ad un evento importante per l'Umbria e una rete umana che cammina insieme verso la stessa direzione.



Organizzano:



A.S. e Promozione Sociale
Cammini Camaldolesi Umbri



International Stockfish Society



Con il patrocinio di:



Regione Umbria



Provincia di Perugia



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

I QUATTRO PILASTRI DEL FESTIVAL

1. **CULTURA** Convegni, incontri e Stati Generali.
2. **GASTRONOMIA** Degustazioni, show cooking.
3. **COMUNITÀ** Confraternite, accademie, associazioni e territori.
4. **FUTURO** Giovani, scuole e trasmissione delle tradizioni.

IL PATRIMONIO UMANO

Per il baccalà:

Cammini Camaldolesi Umbri e loro **Staff**, con esperienze decennali e cuochi del settore.

Per lo stoccafisso:

- Alto Adige - **Gabriella Baggio**, Presidente dello Stockfischgroestl Bozen
- Trentino - **Dr. Andrea Vergari**, Gran Visir della Vulnerabile confraternita dello Stofiss dei Frati
- Veneto - **Maria Bonaldo**, Savia della Dogale confraternita del Baccalà mantecato di Venezia
Dr. Gancarlo Saran presidente della trevigiana confraternite del baccalà
Otello Fabris, Macaronicum Collegium Ristoratorum Bassanensis
- Liguria - **Matteo Orengo** del comitato di Badalucco
- Marche - **Avv. Pericle Truja**, Presidente della Accademia dello stoccafisso alla anconitana
- Lazio - **Danilo Diana**, presidente della Laziale Confraternita dello stoccafisso e baccalà
- Campania - **Toti Lange**, presidente dei Bacalajoli
- Calabria - **Enzo Cannatà**, presidente della Accademia dello stoccafisso
- Sicilia- **Vitosan**, presidente della accademia dello stocco alla ghiotta



Organizzano:



A.S. e Promozione Sociale
Cammini Camaldolesi Umbri



International Stockfish Society



Con il patrocinio di:



Regione Umbria



Provincia di Perugia



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

PROGRAMMA CULTURALE E CULINARIO

VENERDÌ 9 OTTOBRE

Giornata d'inizio

Ore 18.30 e Ore 20.00

APERTURA DEI PERCORSI GASTRONOMICI, Ristoranti Partner

Inizio delle degustazioni e dei menù dedicati al baccalà e allo stoccafisso nei ristoranti del centro storico di Gubbio.

Ristoranti partecipanti:

- La Taverna del Lupo
- Ristorante dei Consoli
- Ristorante Conte Fabiani
- Officina dei Sapori
- Ristorante Federico da Montefeltro
- Al Casellino Ristorante e Pizzeria
- La Balestra Ristorante e Pizzeria
- Locanda del Duca
- Pizzeria Bella Ischia (La Pizza al Baccalà e allo Stoccafisso)

AQUISTA IL TUO TICKET NEI NOSTRI PUNTI VENDITA.

SABATO 10 OTTOBRE

Ore 12:00 e Ore 20.00

APERTURA DEI PERCORSI GASTRONOMICI, nei nostri Ristoranti partner.

ORE 17:00

Giornata della cultura e delle comunità

VILLA MONTEGRANELLI, Cerimonia e Convegno LE COMUNITÀ ITALIANE DEL BACCALÀ E DELLO STOCCAFISSO: Tradizioni, territori e prospettive UNESCO

Le grandi tradizioni italiane dello stoccafisso e del baccalà. Come una stessa materia prima è diventata identità culturale di territori diversi:



Organizzano:



A.S. e Promozione Sociale
Cammini Camaldolesi Umbri



International Stockfish Society



Con il patrocinio di:



Regione Umbria



Provincia di Perugia



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

GUBBIO INCONTRA

LA VIA ITALIANA DELLO STOCCAFISSO E DEL BACCALÀ (LE DUE FACCE DEL MERLUZZO)

Benvenuto:

- Presidente Regione Umbria - **Stefania Proietti**
- Presidente Provincia di PG - **Massimiliano Presciutti**
- Presidente Università dei Muratori: **Fabio Mariani**
- Prof. **Ettore Sannipoli**, Storico
- Prof. **Giuseppe Marino Narnelli**, Chimico e Studioso
- Prof.ssa **Patrizia Biscarini**, Archivista storica.

IL RUOLO DEI CAMMINI CAMALDOLESI UMBRI

Presidente **Emanuele Luchetti** e il suo **staff**.

Organizzatori dell'evento e promotori in Umbria dello **stoccafisso**, prodotto meno conosciuto rispetto al baccalà.

TAVOLA ROTONDA DELLAVIA ITALIANA DELLO STOCCAFISSO

Moderatori:

- **Avv. Pericle Truja** - Presidente della Via Italiana dello Stoccafisso
- **Otello Fabris** - Storico e docente universitario

Interventi delle comunità territoriali

- **Veneto** – Bacalà mantecato e Baccalà alla trevigiana
- **Trentino** – Stofiss dei Frati
- **Alto Adige** – Stockfischgrööstl
- **Liguria** – Brandacujun
- **Marche** – Stoccafisso all'Anconitana
- **Campania** – Stocco Partenopeo
- **Lazio** – Baccalà e ceci
- **Calabria** – Insalatina di stocco
- **Sicilia** – Baccalà alla ghiotta
- **Bergen (Norvegia)** – Lutefisk
- **Finnmark (Norvegia)** – Stoccafisso alla brace



Organizzano:



A.S. e Promozione Sociale
Cammini Camaldolesi Umbri



International Stockfish Society



Con il patrocinio di:



Regione Umbria



Provincia di Perugia



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

Film della candidatura Unesco delle tradizioni dello stoccafisso

“Un patrimonio da salvare”

Presentazione di **Andrea Vergari** Presidente della International Stockfish Society.

Segue,

Il Baccalà e lo Stoccafisso nella dieta dello sportivo.

Aspetti Organolettici e Nutrizionali

Moderatore:

- **Guido Monacelli**, Nutrizionista.

Saranno presenti Sportivi e medici di più settori dello Sport, Locali, Regionali e Nazionali.

Ore 21:00

Cena di Gala

Villa Montegranelli

Degustazioni di piatti a base di Baccalà preparati secondo le tradizioni Umbre, da Cuochi Umbri e piatti a base di Stoccafisso preparati da Cuochi provenienti da più parti d'Italia. Le ricette italiane del Baccalà e dello Stoccafisso, incontrano le eccellenze umbre (vino, olio e prodotti gastronomici) dei produttori facenti parte dei nostri Partner di **TIPICUMBRIA**.

CENE DELLE COMUNITÀ

Cene degustazioni nei Ristoranti Partner.

- La Taverna del Lupo
- Ristorante dei Consoli
- Ristorante Conte Fabiani
- Officina dei Saperi
- Ristorante Federico da Montefeltro
- Al Casellino Ristorante e Pizzeria
- La Balestra Ristorante e Pizzeria
- Locanda del Duca
- Pizzeria Bella Ischia (La Pizza al Baccalà e allo Stoccafisso)

AQUISTA IL TUO TICKET NEI NOSTRI PUNTI VENDITA.



Organizzano:



A.S. e Promozione Sociale
Cammini Camaldolesi Umbri



International Stockfish Society



Con il patrocinio di:



Regione Umbria



Provincia di Perugia



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

DOMENICA 11 OTTOBRE

Giornata di chiusura

Ore 12:30

DEGUSTAZIONI IN CITTÀ

Menù a base di baccalà e stoccafisso proposti liberamente dai ristoranti aderenti.

- La Taverna del Lupo
- Ristorante dei Consoli
- Ristorante Conte Fabiani
- Officina dei Sapori
- Ristorante Federico da Montefeltro
- Al Casellino Ristorante e Pizzeria
- La Balestra Ristorante e Pizzeria
- Locanda del Duca
- Pizzeria Bella Ischia (La Pizza al Baccalà e allo Stoccafisso)

AQUISTA IL TUO TICKET NEI NOSTRI PUNTI VENDITA.

ARTE A VILLA MONTEGRANELLI

Durante la manifestazione, gli spazi di **Villa Montegranelli** ospiteranno una selezione di opere della collezione **Ab Origine, 2015** del **Maestro Leonardo Passeri**, artista internazionale e direttore artistico dei **Cammini Camaldolesi Umbri**.

www.leonardopasseri.com

COME ARRIVARE A GUBBIO IN MODO SOSTENIBILE

- A piedi seguendo i Cammini Camaldolesi.
- In bicicletta seguendo l'esempio della Granfondo.
- In autobus con i servizi Busitalia.
- In compagnia attraverso il car sharing perché il baccalà si mangia in compagnia.

