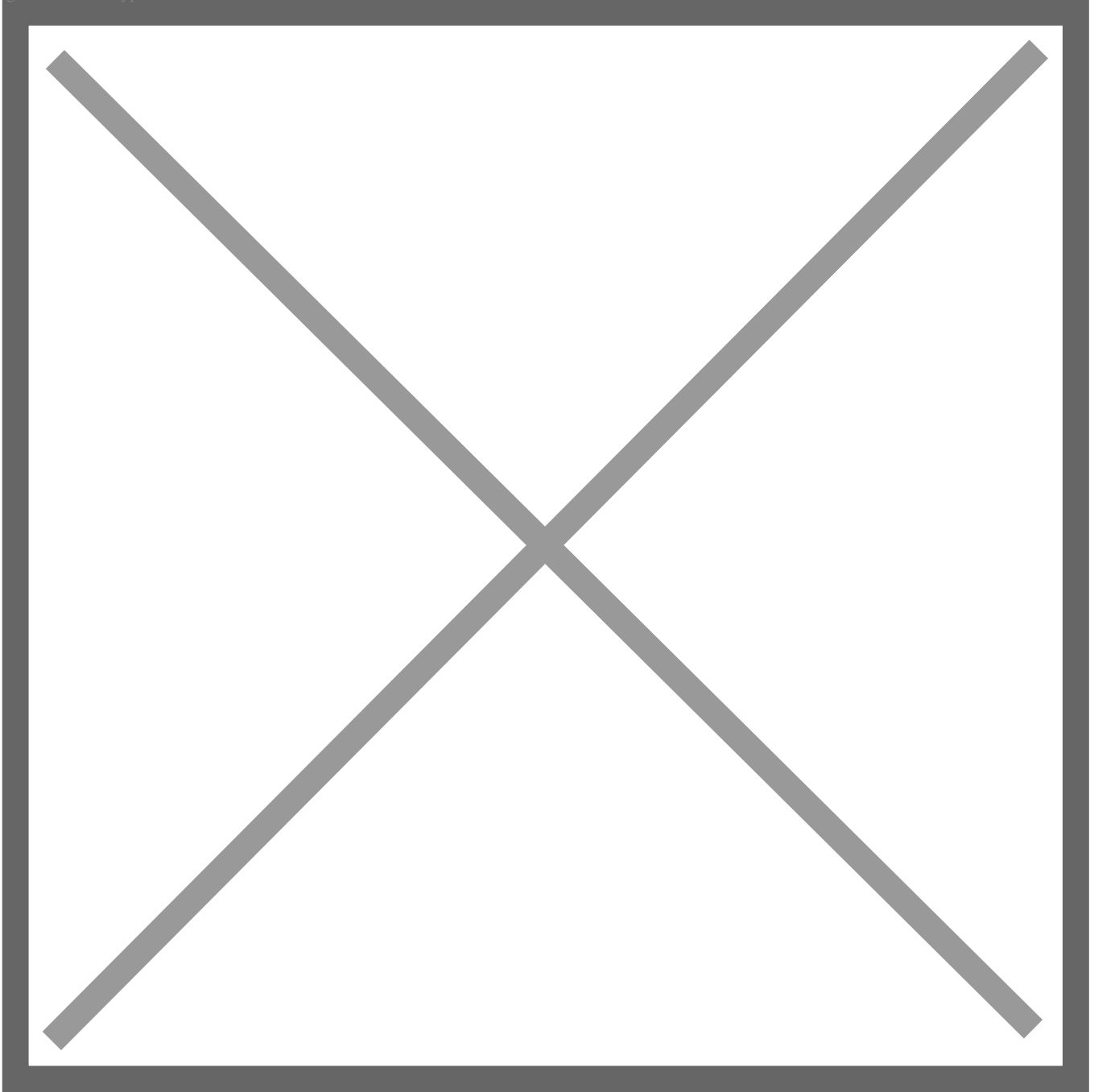


Image not found or type unknown



GUBBIO CORSA DEI CERI 15 MAGGIO 2026

Destinazione: Europa
Quando: il 15/05/2026
Tipologia: Gruppo accompagnato

Prezzo: €145,00 **Acconto:** €40,00
Durata: 1 gg
Nr. Min.: 40
Nr. Max.: 55



Partenza con nostro pullman da Bologna Borgo Panigale Ipercoop ore 06:00

da Granarolo Comune ore 06:20

da Budrio P.le della Gioventù ore 06:40

da Villanova Ipercoop ore 07:00

da Casello di Castel S Pietro Terme ore 07:30

Sosta colazione offerta da Gianni.

Proseguimento per Gubbio e la sua festa dei Ceri. La tradizione vuole che sia una festa religiosa cattolica in onore di Sant'[Ubaldo Baldassini](#), vescovo e patrono di Gubbio, che morì nel [1160](#), e sarebbe il frutto della trasformazione di un'originaria offerta di cera che le [corporazioni medievali](#) eugubine donavano al patrono.

I Ceri sono tre [manufatti di legno](#) coronati dalle statue di [Sant'Ubaldo](#), [San Giorgio](#) e [Sant'Antonio Abate](#), innestati verticalmente su altrettante barelle, a forma di "H", che ne permettono il trasporto a spalla

Tradizionalmente, i ceraioli sono scelti tra i maschi adulti delle famiglie che abitano a Gubbio; in rare occasioni (ad esempio durante le guerre), anche le donne sono state ammesse al trasporto dei Ceri.

Dal 1973 i Tre Ceri sono presenti nel gonfalone e nella [bandiera](#) ufficiali della [Regione Umbria](#).

Ha un prologo la prima domenica di maggio, quando i Ceri sono portati, in posizione orizzontale, giù in città dalla [basilica di Sant'Ubaldo](#), dove sono conservati tutto l'anno. La festa vera e propria si svolge il 15 maggio ed ha un suo programma fisso tutti gli anni con una manifestazione fissa e molto gioiosa di tutta la città.

Ore 11:30 assisteremo all'alzata dei Ceri in Piazza Grande, tempo libero a seguire Pranzo presso Ristorante la Contrada . Ore 18:00 Corsa dei Ceri, al termine rientro a Bologna

**Programma:
Ristorante La Contrada**

Menù

Antipasti misti con bruschette e crostini - Frittata al Tartufo

Bis di primi con Lasagne con funghi di bosco e Maltagliati al sugo di Cinta Senese

Filetto ai Porcini e Tartufo e Cosciotto al forno con patate arrosto

Dolce Tipico, Tozzetti e Vin Santo

Barcarola (caffè)

Vono Doc e Acqua minerale

Informazioni Viaggio

Info e Prenotazione: Gianni Zamboni 338-9449188

Telefono: 051 6920099

Email: booking@scacciapensieritour.it

Pagamento tramite bonifico bancario: IBAN: IT45Q 08883 36640 030000300300

Intestato a Tartaruga S.r.l.



Data di creazione
12/03/2026