il mondo Cancelloni
1/Gen-Feb 2025
SUPPLEMENTO AL BIMESTRALE CARTACEO ORIZZONTE NR. ISCRIZIONE 45/2006 R.P. TRIBUNALE DI PERUGIA 01/08/06



Una Festa Aziendale da Campioni

La Magia del Natale al Centro Tecnico Federale di Coverciano.



Il Natale è da sempre un'occasione speciale per celebrare i successi, rafforzare i legami e condividere momenti di gioia.

Quest'anno, l'attesissima festa di Natale della Cancelloni Food Service, organizzata insieme ai collaboratori di Innovazione (altra azienda del Gruppo specializzata nei servizi di noleggio), ha avuto al suo attivo un palcoscenico d'eccezione: il Centro Tecnico Federale di Coverciano, cuore pulsante dello sport italiano.
Un ambiente unico per una celebrazione speciale, situato nel verde delle colline toscane, il Centro di Coverciano non è solo un luogo simbolo per il calcio italiano, ma un contesto ideale per riunire colleghi e collaboratori in un'atmosfera di condivisione e convivialità. La struttura, che ha ospitato allenamenti e importanti eventi calcistici internazionali, è diventa per la Cancelloni un ritrovo per celebrare insieme i traguardi raggiunti durante l'anno e per guardare al futuro. La festa di Natale, oltre ad essere un momento di intrattenimento, rappresenta sempre un'opportunità per rinforzare i legami tra tutti i collaboratori e l'ambiente così prestigioso, dove si respirano passione e impegno, ha permesso di vivere un'esperienza di squadra unica. Il tema della festa, infatti, più volte sottolineato dagli interventi che si sono succeduti sul palco, è stato proprio quello della "grande squadra", in cui ogni partecipante è fondamentale per il successo collettivo, sia in campo professionale che quello personale.
Uno spazio particolare è stato dedicato ai collaboratori che si sono distinti negli anni per la loro dedizione e impegno con una fedeltà lavorativa a partire dai 10 anni di permanenza in azienda fino addirittura ai 40 anni di Nadia Marini, che ha militato prima in Cancelloni per poi fondare la Società Innovazione e diventarne Amministratore. I premiati per i 25 anni sono stati: Michela Pacilli e Alessio Bozza; per i 20: Cinzia Billi, Luca Lustri, Marco Amato, Filippo Trippetti, Claudio Ligi; per i 15: Jessica Tirilli, Diego Pisello, Daniele Fiorucci; per i 10 anni: Alessia Malloni (Innovazione Noleggio) e Matteo Porzi.



La giornata è stata arricchita dall' irrinunciabile visita guidata al Museo del Calcio, dove sono esposte le fotografie e i cimeli delle glorie calcistiche italiane, fino all'immancabile scambio di auguri all'interno di una gustosa esperienza culinaria con piatti tipici della tradizione toscana e natalizia. La festa si è conclusa con un entusiasmante brindisi collettivo e un messaggio di speranza e prosperità per l'anno nuovo con la consapevolezza che, come nel calcio, il successo si costruisce solo con il lavoro di squadra.





Partner

Partner


di Vita
dal 1969


DIANOCASEARIA
MAESTRI CASARI DAL 1933


effegi


Eridania
1899


ESSEBI
packaging


EUROPA
SERVICE


DE CECCO


F.lli Orlando
s.r.l.
conserve


PINNA


FIORITAL
UNA SICUREZZA PROFONDA COME IL MARE


FOOD·ITALIÆ


LA LINEA PROFESSIONALE
Biffi
Milano 1852


CUPIELLO


Debic


Ge.Ne
GRUPPO


Amadori


GRANAROLO
DAL 1957 ITALIANA BONTÀ


Grandi Salumifici Italiani


Green's
food


GrissinBon


HEINZ
ESTº 1869


Hero
DAL 1886


Rustì
Arrostiani | COLLECTION


IIP


ittitalia


KOCH


KOMETA
ANNO 1999


l'ASCOLANA
SPECIALITÀ ALIMENTARI
SE C'È L'ASCOLANA
C'È QUALITÀ


Fratelli Lisi


la Mòlisana


LAND OF SEA
EVOLUTION FOOD


LANZA


LANZI
NORCIA


LIZZI


mec spa
Industria Alimentare Carni


mareplù


McCain
FOODSERVICE
SOLUTIONS


mojoli


MONTELVINI


morato group
all the goodness of bakery

MUTTI
PARMA

nordfish

NORDIC SEAFOOD

1950
Morettini
OLEIFICIO TOSCANO

OLEIFICIO
ZUCCHI
1810

OLITALIA

OROGEL
Food Service

La Pasta Pasta

PASTIFICIO
FABIANELLI

pesca pronta

DAL 1926
Pizzoli
Lo specialista italiano delle patate

ristora

RAUCH

Realcarta
LA CARTA AL TUO SERVIZIO

REBECCHI
R

1896
RODOLFI
POMODORO A PARMA

Ficacci
1964

Salumeria di Monte San Savino
1968

AZZOLA

SALUMI
COATI

Bosio
La Bresaola De BAITA

ITALIA
Schenk
family

SFOGLIA TORINO
Righi

SICILIANI
best meat ever

Val D'Orcia
è il Magnifico Cacio di Pienza

SURGITAL

T. Boer & zn
CONTROLLED QUALITY VEAL

MONCARO
Vini d'Italia

TOGNI
produttori per natura

TRINITÁ
Il cotto che sa di bontà

UNIGRA

Unilever
Food
Solutions

URBANI
TARTUFI

GALLETTO
VALLESPLUGA

Zarpellon

UMBRE Best Experience 2024



Il Festival dei Tramonti tra le migliori esperienze turistiche del territorio, la Cancelloni Food Service tra le realtà imprenditoriali più virtuose anche per il suo impegno sociale con la Fondazione Nati per Vivere

Sono stati premiati i vincitori di “UMBRE Best Experience 2024”, iniziativa promossa dalla rete al femminile con vocazione turistica “UMBRE” (United Marketing for Business and Regional Experience) e destinata alle migliori e più innovative esperienze turistiche realizzate sul territorio.
I riconoscimenti ai vincitori delle quattro categorie del Premio, che quest’anno ha visto la collaborazione con UniCredit e la Business Community dedicata all’empowerment femminile “Perla”, sono stati assegnati durante l’evento organizzato al Teatro Caio Melisso di Spoleto, nell’ambito della manifestazione “EaT Enogastronomia a Teatro”.
Il Premio, alla sua seconda edizione, nasce con l’obiettivo di celebrare l’impegno e la capacità del settore turistico regionale di rendere la vacanza in Umbria un’esperienza unica e di valore. Numerose le candidature presentate attraverso video descrittivi delle esperienze turistiche proposte.

I VINCITORI
Per la categoria heritage (arte, cultura, patrimonio storico e artigianato), il Premio è stato attribuito a La Francescana Ciclostorica con l’esperienza “La Francescana”, una cicloturistica con bici storiche ed abbigliamento d’epoca e in stile vintage.
Ad aggiudicarsi il Premio nella categoria food & wine (valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali) è l’Associazione Vega con “Terrace Experience - Nido dell’Aquila”, progetto nato per valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico di Todi attraverso eventi che uniscono arte, musica, gastronomia e bellezze naturali.
Per la categoria emotion (wellness, wedding, eventi, family, esperienze sensoriali) il Premio è stato assegnato all’Associazione Umbra della Canzone e della Musica d’Autore con “Suoni Controvento”, festival multidisciplinare che intende valorizzare l’Appennino umbro attraverso una programmazione di concerti allestiti negli ambienti naturali più suggestivi delle zone montane e collinari della regione oltre che nei borghi storici.
Nella stessa categoria anche il Festival dei Tramonti, tra i 3 finalisti che sta già prendendo forma nella sua terza edizione che si terrà dal 27 giugno al 6 luglio itinerante nei comuni del lago Trasimeno: Magione, Passignano, Tuoro, Castiglione del Lago e Panicale. L’evento nasce con l’obiettivo di valorizzare il nostro territorio lacustre andando a scoprire le bellezze naturalistiche, l’arte, lo sport, il benessere, la cultura enogastronomica solleticando tutti i sensi nella declinazione vivi, gusta, ammira.
Per la categoria nature (sostenibilità, paesaggi, sport, outdoor, biodiversità, animali) il Premio è stato attribuito a Walden House con “Walden House Casarampi”, una casa sull’albero che è anche uno spazio di design, nel quale elementi come legno e vetro danno la possibilità di vivere un rapporto diretto con la natura.



Alla cerimonia di premiazione, condotta dalle imprenditrici della rete “UMBRE” Federica Angelantoni, Ilaria Baccarelli, Ilaria Caporali, Cristina Colaiacovo e Michela Sciurpa, sono intervenuti Giovanni Maria Angelini Paroli, assessore al Turismo del Comune di Spoleto, Caterina Grechi, presidente del Centro per le pari opportunità della Regione Umbria, Claudio Ranchicchio, vice sindaco del Comune di Todi, Maria Elena Viola, direttrice di Donna Moderna e presidente della Commissione selezionatrice del Premio che ha visto in qualità di giurati anche Cristina Galassi, direttrice della Scuola di Specializzazione in Beni storico artistici dell’Università degli Studi di Perugia, Alberto Monachesi, progettista di marketing territoriale, Aimone Romizi, musicista e cantante e Nicoletta Sarti, travel designer Tailors Travel Gruppo Gattinoni.
Nel corso dell’evento si è parlato anche di sinergie imprenditoriali, con gli interventi di Elena Maria Viezzoli, fondatrice di “Perla” e Simona Cancelloni, vicepresidente di Cancelloni Food Service che ha raccontato anche l’impegno sociale con la Fondazione NATI PER VIVERE che si occupa di offrire un sostegno concreto a chi soffre di depressione facendo attività di divulgazione e prevenzione.

Un riconoscimento per l’attività svolta è stato consegnato anche a Grazia Maria Ortore, commercialista e consulente di “UMBRE”.
“Siamo particolarmente felici – affermano le imprenditrici della rete “UMBRE” – *della grande partecipazione che anche questa nuova edizione del Premio ha saputo suscitare. È la dimostrazione della vitalità di un settore fortemente impegnato ad offrire esperienze innovative e coinvolgenti, per favorire una conoscenza diffusa e profonda dei luoghi e delle loro radici più autentiche. Ringraziamo quanti hanno deciso di partecipare, raccontando e mostrando le esperienze turistiche realizzate, tutte di assoluto valore. Le nuove sinergie attivate, inoltre, hanno reso ancora più importante questo riconoscimento, che intende valorizzare le proposte turistiche più innovative e al tempo stesso creare occasioni di scambio e crescita”.*

I FINALISTI
Per ogni categoria del Premio ci sono stati tre classificati e, fra questi, sono stati scelti i vincitori.

Per la categoria heritage, oltre a quella vincitrice, si sono classificate le esperienze “Art & Crafts” di Land e “Cavalcando la tradizione” dell’Asd La Lacciara.

Per la categoria food & wine si sono inoltre classificate “Mani in pasta” di Laura Moca e “Ubeer” di Open Mind; per la categoria emotion, oltre a quella vincitrice, si sono classificate “Festival dei Tramonti” dell’Aps Trasimeno Cultura Futuro e Sostenibilità e “Presepe nel Pozzo” di Casa Sciarra.

Per la categoria nature si sono inoltre classificate le esperienze “Camminare in acqua al Lago Trasimeno” dell’Asd Trasimeno Sup e “Italian Fly fishing Guide” di Luca Castellani.

È stata invece l’azienda Lungarotti, con l’esperienza “La passione si fa vino”, ad aggiudicarsi la menzione speciale di UniCredit, partner dell’iniziativa. Il riconoscimento, istituito per premiare il potenziale nella valorizzazione e promozione delle migliori esperienze turistiche nella regione, è stato consegnato da Luigi Giganti, Area Manager Corporate Umbria.
Tra le novità dell’edizione 2024 anche la sinergia con le Marche, attraverso la Business Community “Perla”, che ha portato alla consegna di un Premio speciale all’Hotel Murè di Numana con “BLU Salotto e libreria di mare”, selezionata tra le migliori esperienze turistiche marchigiane. I vincitori avranno la possibilità di fruire di attività formative e consulenza sui bisogni finanziari da parte degli specialisti di UniCredit, ottenere un’analisi strategica sul proprio posizionamento di marketing e comunicazione che sarà fornita dall’agenzia “ICRI8”, partecipare ad un modulo a scelta della Masterclass “L’Impresa Umana dall’Essere al Benessere” organizzata da “Perla”.



Su Iniziativa della Fondazione
Nati per Vivere, parte il progetto

“Anima”
Conoscere la crisi e i fattori di rischio suicidario in adolescenza



Il suicidio rappresenta ad oggi una delle principali cause di morte tra gli adolescenti in tutto il mondo, addirittura la quinta nella fascia 15-18 anni; ogni anno in tutto il pianeta quasi 47.000 ragazzi e ragazze scelgono volontariamente di togliersi la vita, al ritmo di quasi un adolescente ogni 11 minuti. Secondo i dati UNICEF Italia, la maggior parte degli adolescenti sperimenta sentimenti di tristezza, frustrazione, isolamento, peggiorati durante l’epidemia, spesso a causa di conflittualità familiari, difficoltà economiche e sensazione di essere isolati dal contesto sociale. L’indagine rivela inoltre che gli adolescenti vorrebbero sentire parlare più spesso di salute mentale e benessere psicosociale dalle istituzioni (34%), dalle scuole (31%), dai famigliari (7%) e dai media (7%)

Tra le linee guida consigliate dall’agenzia delle Nazioni Unite per far fronte al problema, oltre agli interventi diretti sui minori e sulle figure genitoriali, vi è anche garantire, consolidandone la diffusione, i servizi di prevenzione e sostegno psicologico nei contesti educativi e comunitari. A fronte di queste evidenze la FONDAZIONE NATI PER VIVERE propone il progetto ANIMA che mira a fornire agli insegnanti delle nozioni di base sul suicidio in adolescenza e sugli indicatori di rischio, sia sociali sia comportamentali, oltre che a fornire delle indicazioni pratiche su come individuare e gestire eventuali crisi o segnali di rischio negli adolescenti. Il nome del progetto prende spunto dall’affermazione di Hillman, psicoanalista junghiano, secondo la quale “fare anima” significa avere la possibilità di tramutare i fatti in esperienze, ovvero di poter lavorare sull’aspetto emotivo e simbolico dei propri vissuti. Ciò che contraddistingue l’esperienza interna della persona suicida è, infatti, non tanto un senso di depressione quanto di perdita di speranza (Pompili, 2013), che spesso porta a vedere il togliersi della vita come unica soluzione possibile. Ciò che rende così difficile parlare di questa perdita di fiducia nell’esistenza è soprattutto dovuto al fatto che il dolore psichico è così forte che spesso non si riescono a trovare parole o simboli per rendere rappresentabile il contenuto doloroso sia a se stesso sia agli altri. Per implementare questo punto di vista nel progetto, accanto a una parte teorica e di discussione è stata pensata anche una parte esperienziale, con lo scopo di fornire la possibilità di rappresentare i contenuti emersi durante il lavoro di discussione sul suicidio anche da un punto di vista non verbale, grazie alle tecniche di arteterapia. Il progetto ha preso vita con il primo incontro che si è svolto presso l’Istituto Istruzione Superiore CASSATA GATTAPONE di Gubbio www.iisgubbio.edu.it ed è stato condotto dalla psicologa dott.ssa Elena Coletti e dall’arteterapeuta Rosa Santoro supervisionate dallo psicologo analista e psicoterapeuta dott. Giuseppe Caserta, con il coordinamento del Docente Responsabile dell’iniziativa Prof.ssa Beatrice Cecchini. L’incontro si è svolto in un clima di interesse e viva partecipazione emotiva, con feedback positivi che spingono a maggior ragione a considerare come impellente il bisogno di riflettere e risuonare con le tematiche oggetto del progetto.

Nati per vivere
FONDAZIONE FABIO E SIMONA CANCELLONI

Il progetto **“ANIMA”** rappresenta un pilastro fondamentale nella strategia di prevenzione, rivolto agli insegnanti, ma altrettanto importante sarà promuovere conoscenza e sostegno anche con divulgazione di tecniche di benessere psico corporeo (come la mindfulness e la bioenergetica) nei luoghi di lavoro.

DONA ORA
Ogni piccolo gesto fa la differenza
Devolvi il tuo 5x1000 alla Fondazione
Fabio e Simona Cancelloni

CODICE FISCALE
94189570545

Fai un bonifico intestato alla Fondazione
IBAN IT 82 O 0329601601000067599504

CONTATTI
fondazionecancelloni.it
info@fondazionecancelloni.it

SEGUICI
fondazione_cancelloni
INSTAGRAM /FACEBOOK

Piastre eutettiche e logistica green: la soluzione di Innovazione per il trasporto di surgelati

Noleggio per il trasporto sicuro dei prodotti surgelati

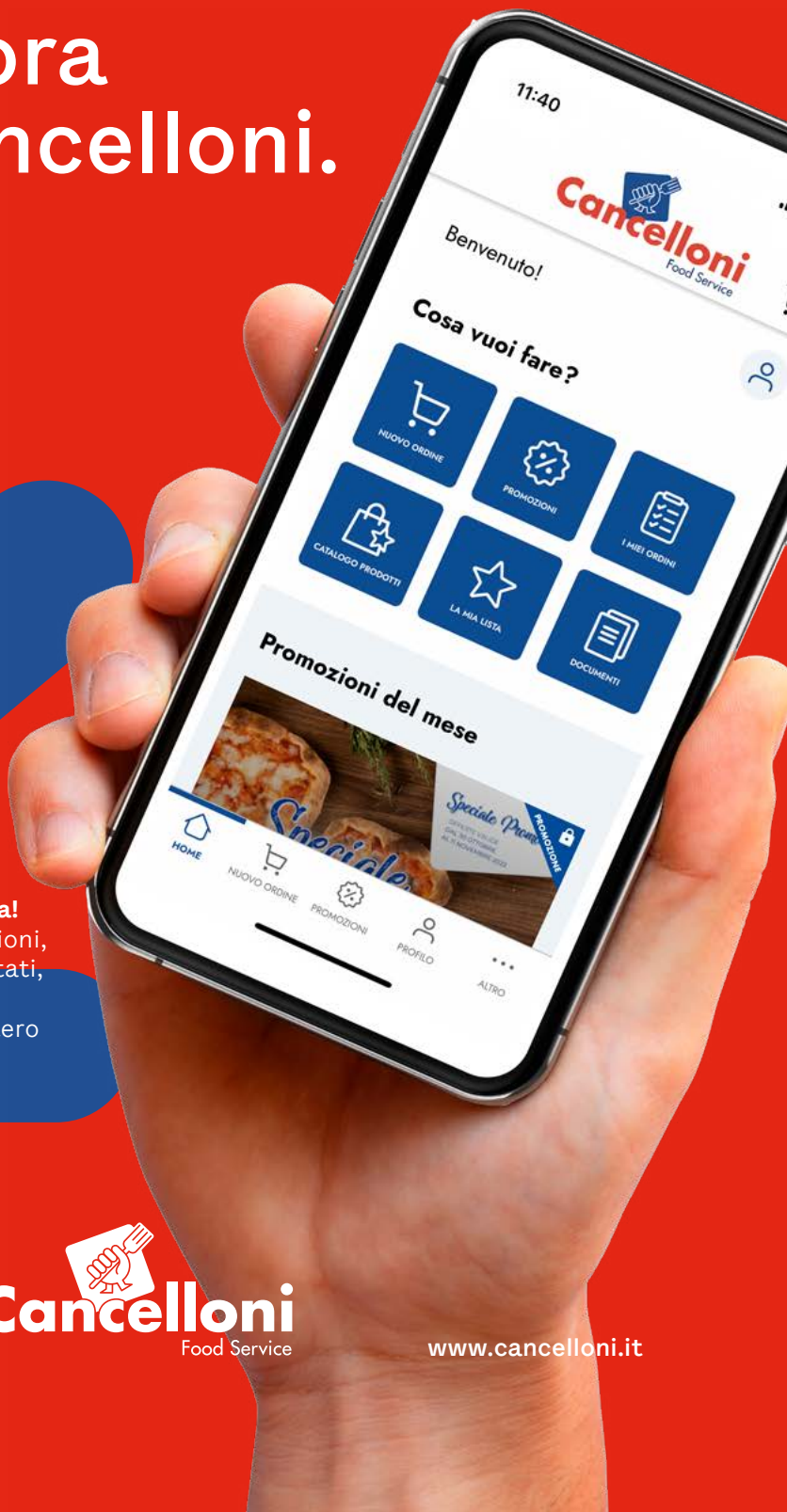
Un veicolo innovativo, destinato alle aziende che operano nell'ambito del trasporto di gelati e surgelati, che consente di mantenere temperature fino a -35°C per almeno 12 ore senza necessità di alimentazione continua.
Si tratta del furgone con piastre eutettiche consegnato a novembre 2024 da Innovazione Noleggio, fra le aziende italiane leader nel settore del noleggio di veicoli refrigerati alla Pasticceria Quadrifoglio, azienda modenese di eccellenza nella produzione di gelati artigianali e dessert surgelati.
La consegna è avvenuta presso Vignolcar, azienda con sede a Vignola specializzata nell'attività di allestimento su veicoli industriali e commerciali e filiale di Innovazione Noleggio per l'area del modenese.
Il veicolo, di cui Vignolcar ha curato la personalizzazione, è stato progettato per garantire un trasporto a temperatura controllata efficiente e sicuro, utilizza la tecnologia delle piastre eutettiche, una soluzione innovativa che consente di mantenere temperature fino a -35°C per almeno 12 ore senza necessità di alimentazione continua. Questo sistema offre numerosi vantaggi rispetto ai tradizionali gruppi frigoriferi ventilati, tra cui un consumo energetico ridotto, una maggiore affidabilità e un funzionamento silenzioso.
"Il nuovo furgone è dotato di piastre eutettiche che garantiscono un controllo ottimale della temperatura durante il trasporto", spiega Vittorio Veronesi, titolare della nostra filiale di Vignola. *"Questo sistema permette una maggiore efficienza energetica e una distribuzione uniforme del freddo, indispensabile per mantenere l'integrità dei prodotti trasportati, soprattutto gelati e surgelati. Con Pasticceria Quadrifoglio abbiamo lavorato fianco a fianco per personalizzare il mezzo, creando una soluzione ideale per le loro necessità specifiche. Abbiamo personalizzato anche l'interno della cella, creando dei ripiani e raddoppiando così la possibilità di carico e la maneggevolezza nelle consegne dei prodotti"* .



La Pasticceria Quadrifoglio, fondata nel 1978 e cresciuta fino a diventare un punto di riferimento nel settore dolciario italiano, si distingue per l'alta qualità dei suoi prodotti e l'attenzione alla sostenibilità. *"Abbiamo bisogno di garantire che i nostri gelati e prodotti di pasticceria fredda arrivino sempre in condizioni perfette ai clienti"*, sottolinea Achille Nostrini, titolare dell'azienda. *"Le piastre eutettiche offrono un controllo della temperatura più affidabile rispetto ai sistemi tradizionali, soprattutto durante i lunghi spostamenti o nelle giornate più calde. Grazie a questo veicolo, possiamo pianificare meglio le consegne, riducendo sprechi e migliorando gli standard qualitativi".*
La tecnologia eutettica si sta affermando come una rivoluzione nel settore del trasporto refrigerato. Diversamente dai sistemi tradizionali, le piastre consentono un raffreddamento più stabile e costante, riducendo significativamente il consumo di carburante e l'uso di energia elettrica. *"Anche in caso di guasto del veicolo, le piastre eutettiche assicurano che i prodotti restino a temperatura per un lungo periodo, migliorando sicurezza e affidabilità"*, aggiunge Veronesi. Per la Pasticceria Quadrifoglio, il nuovo furgone rappresenta un ulteriore passo avanti nella modernizzazione della propria filiera logistica. «Questo mezzo ci consente di raggiungere clienti anche a distanze importanti, garantendo la qualità dei nostri prodotti in qualsiasi condizione climatica. È una soluzione che unisce efficienza, sostenibilità e innovazione», conclude Nostrini. Grazie a questa collaborazione, Innovazione Noleggio e Pasticceria Quadrifoglio dimostrano come la tecnologia possa migliorare non solo l'efficienza operativa, ma anche l'impatto ambientale, contribuendo a standard di qualità sempre più elevati nel trasporto refrigerato. Innovazione Noleggio, con una flotta di circa 600 mezzi e 15 filiali distribuite in tutta Italia, offre soluzioni personalizzate per una clientela che spazia dalle piccole imprese ai grandi gruppi industriali che necessitano di veicoli refrigerati a breve, medio e lungo termine.



Facile, comoda e immediata.
Scarica ora l'App Cancelloni.



L'App Cancelloni ti mette in contatto diretto con l'eccellenza del mondo Ho.Re.Ca!
Per conoscere novità e promozioni, riordinare i prodotti già acquistati, richiedere preventivi al tuo agente di fiducia, sfogliare l'intero catalogo, e tanti altri vantaggi esclusivi.

DISPONIBILE SU Google Play

Scarica su App Store

Cancelloni Food Service

www.cancelloni.it