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

I nostri Best Performers



Una premiazione d’oro!



Crediamo fortemente in questo premio perché siamo convinti che le persone siano il vero motore del successo di un’azienda: sono proprio i nostri professionisti, consulenti di vendita, che con passione e competenza, trasformano ogni visita al cliente in un’esperienza unica, capace di creare un legame autentico tra la nostra realtà e il mondo della ristorazione e dell’ospitalità . Per questo, abbiamo sentito l’esigenza, ormai da oltre 15 anni, di istituire un riconoscimento che desse il giusto valore a queste professionalità, per premiare le diverse competenze e sfaccettature del loro lavoro. Come ogni anno è arrivato quindi il momento tanto atteso: la premiazione della Forchetta d’Oro e del Piatto d’Oro, che si è tenuta all’interno dell’aula magna dell’Istituto Alberghiero di Assisi che per l’occasione ci ha accolto con la solita vivacità, energia, professionalità e disponibilità. I due ambiti riconoscimenti assegnano il podio agli agenti che ogni giorno, al fianco dei nostri clienti, si distinguono per professionalità, competenza e cordialità. I premi vengono assegnati secondo parametri qualitativi e quantitativi a testimonianza dell’impegno costante sul campo di coloro che quotidianamente rappresentano l’azienda e la promuovono nella sua totalità, dai servizi ai prodotti ai valori.

La Forchetta d’Oro premia i migliori agenti in termini di fatturato sviluppato, numero clienti serviti e referenze proposte, il Piatto d’oro incorona coloro che hanno registrato le migliori performances nella consulenza dei prodotti no food, attrezzature e hotellerie.

Premiazione

FORCHETTA D’ORO
Giacomo Baldi

FORCHETTA D’ARGENTO
ex aequo
Marco Urgolo - Matteo Porzi

FORCHETTA DI BRONZO
Stella Zajmi

PIATTO D’ORO
Matteo Andreoni

PIATTO D’ARGENTO
Gianluca Ferri

PIATTO DI BRONZO
Davide Alfieri



il mondo Cancelloni

FESTIVAL DEI TRAMONTI

27 Giugno – 6 Luglio 2025

Lago Trasimeno

GUSTA | VIVI | AMMIRA

Un ricco percorso sulle sponde del Lago Trasimeno.

Gusteremo al tramonto le prelibatezze locali invitando i nostri palati a salire sull'altalena del sapore, spaziando tra aperitivi sfiziosi e romantiche cene sotto le stelle.

Vivremo insolite esperienze nella natura che ci faranno scoprire luoghi e sentieri in compagnia di guide esperte, per guardare l'ambiente circostante con gli occhi di un esploratore viandante.

Ammireremo i tramonti sotto una luce diversa grazie a performance artistiche, esibizioni di danza, concerti di musica, teatro, street art, poesia, concorsi fotografici, mostre e conversazioni.

FESTIVAL DEI TRAMONTI

Direzione Organizzativa:
+39 348 306 5019

info@festivaltramonti.it
festivaltramonti.it

@festivaldeitramonti

scopri il programma

Partner

Partner

di Vita dal 1969 · Dianocasearia Maestri Casari dal 1933 · effegi Service S.p.A. · Eridania 1899 · Essebi packaging

Mutti Polpa · Nordfish · Nordic Seafood · Morettini 1950 Oleificio Toscano · Oleificio Zucchi 1810

Europa Service · De Cecco Magnifici dal 1810 · F.lli Orlando s.r.l. conserve · Pinna Formaggi Sardi del Nord · Fiorital Una sicurezza profonda come il mare

Olitalia · Orogel Food Service · La Pasta Pasta Pasta per amarla · Pastificio Fabianelli · pesca pronta

Food Italiæ · La Linea Professionale Biffi Milano 1852 · Cupiello Cultura del Gusto · Debic · Ge.Ne Gruppo

Pizzoli dal 1926 Lo specialista italiano delle patate · ristora · Rauch dal 1914 · Realcarta La carta al tuo servizio · Rebecchi R

Amadori · Granarolo dal 1957 Italiana Bontà · Grandi Salumifici Italiani · Green's food · GrissinBon

1896 Rodolfi Pomodoro a Parma · Ficacci 1964 · Salumeria di Monte San Savino 1968 · Azzola · Salumi Coati

Heinz Est° 1869 · Hero dal 1886 · Rustì Arrostiani Collection · IIP · ittitalia

Bosio La Bresaola De Baita · Schenk family Italia · Sfoglia Torino Righi · Siciliani best meat ever · Val d'Orcia è il Magnifico Cacio di Pienza

Koch · Kometa Anno 1999 · Ascolana Se c'è l'Ascolana c'è qualità · La Nuova Salumeria del Lagorai Fratelli Lisi · La Molisana

Surgital · T. Boer & zn · Moncaro Vini d'Italia · Togni produttori per natura · Trinità Il cotto che sa di bontà

Land of Sea Evolution Food · Lanza · Lanzi Norcia · Lizzi · mec spa Industria Alimentare Carni

Unigra · Unilever Food Solutions · Urbani Tartufi · Galletto Vallespluga · Zarpellon

marepiù · McCain Foodservice Solutions · mojoli · Montelvini · morato group all the goodness of bakery



Fondazione Nati per Vivere Fabio e Simona Cancelloni

La Fondazione nasce dalla volontà di trasformare il dolore personale di due imprenditori in una missione collettiva, quella di sensibilizzare, fare prevenzione e combattere lo stigma sulla depressione e il suicidio. Gli ambiti di intervento sono la Scuola, le Aziende, le Società sportive e la Collettività tutta, per restituire la speranza e la gioia di vivere.

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

fondazione cancelloni
YOUTUBE /LINKEDIN

EVENTO: LA CURA DELLA GIOIA

Perché intitolare questo evento LA CURA DELLA GIOIA?
Sintetizza i molteplici aspetti di cui la Fondazione Fabio e Simona Cancelloni vuole prendersi cura: parleremo di depressione, disagio psichico e rischio suicidario di fronte ad una platea ampia, non solo tecnica, in chiave preventiva e in un'ottica di intervento ed erosione dello stigma.
Perché il 24 maggio?
Nel 2025 ricorre la commemorazione del Trentesimo anno dalla scomparsa di Domenico Cancelloni, ispiratore della Fondazione, nato proprio il 24 maggio 1934.

Organizzeremo laboratori per far conoscere e sperimentare alcune delle tecniche che aiutano a vivere, armonizzando la persona con le varie parti di sé, gli altri e il mondo, sviluppando un atteggiamento saggio e accogliente.
Il riferimento alla gioia si ricollega all'attenzione che porteremo alle discipline psico-corporee che aiutano a risvegliare la vitalità e la gioia di vivere ma anche allo spettacolo artistico di beneficenza. Vogliamo prenderci cura della vita, in tutti i suoi ambiti!

PROGRAMMA

LABORATORI 9.15-13.00
(a numero chiuso, gratuito e su prenotazione)

LABORATORI DI MINDFULNESS
Biblioteca Aba – San Francesco Al Prato
Perugia
primo gruppo:9.15 -11.00
secondo gruppo: 11.15-13.00
tenuti dal **Dott. Gianmarco D'Ercole** Psicologo Psicoterapeuta e da Filippo Ubaldi, insegnanti certificati di MBLC presso Inner Sight- Mindfulness Association Italia.

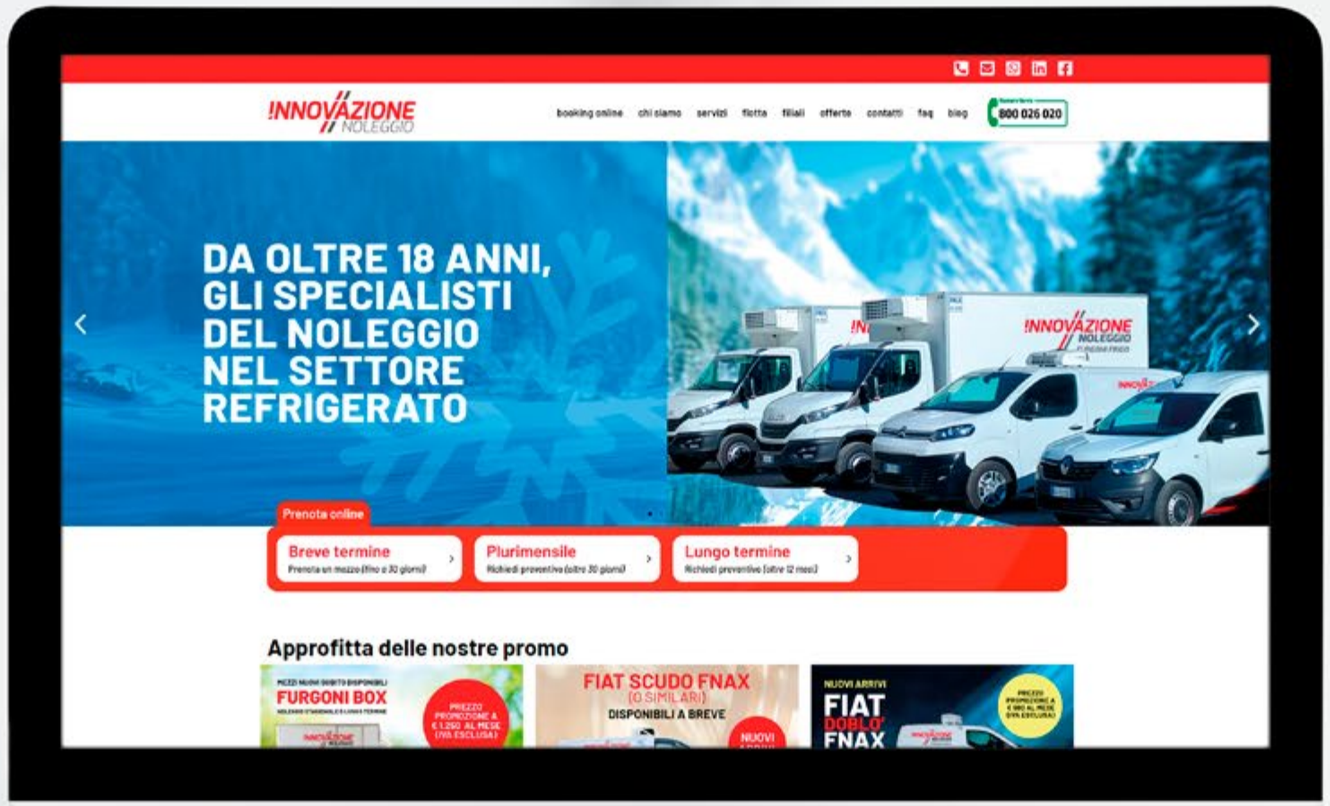
LABORATORI DI BIOENERGETICA
Auditorium Di San Francesco Al Prato
primo gruppo:9.15 -11.00
secondo gruppo: 11.15-13.00
tenuti dal **Dott. Lorenzo Truffi** Psicologo Psicoterapeuta specializzato in terapia bioenergetica e fondatore dell'associazione Clinè e dalla Dott.ssa Arianna Isabella Curcio, conduttrice di classi di bioenergetica.

CONVEGNO
Sala Auditorium S.francesco Al Prato
14.30-19.30
(a numero chiuso, gratuito e su prenotazione)
14.30 Apertura e Saluti delle Autorità
15.00 Prof.ssa **Claudia Mazzeschi**. PhD Professore ordinario, Psicologa, Psicoterapeuta Responsabile del Servizio counselling psicologico Focus-Psi dell'Università degli Studi di Perugia e del progetto Menti in Movimento Me.Mo (PRO-BEN 2023), **Dott.ssa Livia Buratta** , PhD, Ricercatore, Psicologa Psicoterapeuta, Prof.ssa **Elisa Delvecchio**, Professore Associato, Psicologa Psicoterapeuta; **Dott. Carlo Garofalo**, PhD, Ricercatore, Psicologo, **Prof.ssa Laura Muzi**, PhD, Psicologa, Professore Associato; **Prof.ssa Veronica Raspa**, PhD, Psicologa Psicoterapeuta progetto Me.Mo, Professore a contratto.
Intervento: "Il Servizio Focus Psi e il Progetto Me.Mo – Menti in Movimento dell'Università degli studi di Perugia."
15.30 **Prof.ssa Patrizia Moretti**, Professore aggregato di Psichiatria della scuola di specializzazione in Psichiatria della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Perugia.
Intervento: "Salute mentale e pandemia Covid 19: focus su adolescenti e giovani adulti in un setting d'emergenza".
16.00 **Dott.ssa Cristina Rigon**: Presidente di Telefono Amico Italia ODV.
Intervento: " Chiedere aiuto via mail e via Whatsapp: l'esperienza di Telefono Amico Italia"
16.20 **Dott. Giuseppe Caserta** Psicologo Analista junghiano affiliato IAAP. Psicoterapeuta psicoanalitico esistenziale, docente presso l'istituto Gaetano Benedetti di Assisi
Intervento: "Il suicidio come paradosso tra Eros e Thanatos".
16.50 Coffee Break
17.10 **Prof. Francesco Bottaccioli** Filosofo della scienza, Psicologo clinico neurocognitivo, Fondatore e Presidente onorario della Società Italiana di Psiconeuroendocrinoimmunologia (SIPNEI) Direttore dei Master in Psiconeuroendocrinoimmunologia del Consorzio Universitario Humanitas, Roma.
Intervento: "Psiche e immunità nella depressione e nella sua prevenzione e cura".
17.40 **Dott.ssa Giulia Di Marco** Psicologa clinica, Psicoterapeuta psicoanalitico esistenziale, Psicologa dello sport.
Intervento: "Correlazione tra sport e Depressione in chiave di prevenzione e cura".
17.50 **Dott.ssa Elena Coletti** Psicologa specializzata in perinatalità, bambini, adolescenti e genitorialità, approccio analitico esistenziale.
Intervento: "Il Progetto Anima: uno spazio di riflessione su luci e ombre dell'adolescenza".
18.10 **Prof. Nicola Donti** Docente di Filosofia del linguaggio e Filosofia della Scienza. Formatore e consulente in comunicazione e crescita personale per aziende pubbliche e private. Unisce teatro, letteratura, filosofia e scienza in una cornice leggera ed ironica e Prof.ssa NIcoletta Sensi Pedagogista specializzata in consulenza relazionale e formatrice, referente per progetti di prevenzione del disagio psicosociale, delle dipendenze e della dispersione scolastica.
Intervento congiunto : "Grazia e Rigore: la sfida educativa per costruire il futuro".
19.00 Discussione
19.15 Questionario ECM
19.30 Chiusura lavori
Modera la **Dr.ssa Giorgia Babbini**, Medico Psichiatra Psicoterapeuta, referente medico-scientifico della fondazione.

21.00-23.00
Serata di beneficenza con spettacolo musicale 'MUSICA E PAROLE' dal vivo dell'artista **Enrico Ruggeri .**



Novità “digitali” per Innovazione Noleggio: nuovo sito internet e Booking online.



Innovazione Noleggio, brand 100% Made in Italy con una solida esperienza di oltre 18 anni nel settore del noleggio di furgoni refrigerati per il trasporto a temperatura controllata, ha lanciato ufficialmente il nuovo sito web. Un importante passo in avanti per l’azienda che punta da sempre su esperienza, efficienza e qualità del servizio.

Il nuovo portale è stato completamente riprogettato non solo a livello estetico, con una veste grafica moderna e professionale, ma anche dal punto di vista tecnico e funzionale.

Design moderno, contenuti aggiornati, navigazione facilitata, nuove promozioni e pronte consegne; non solo queste le novità del nuovo sito internet. Da sottolineare una sezione interamente dedicata alle filiali di Innovazione, con una landing page puntuale ed esaustiva per ogni filiale, comprensiva di foto e tipologia di servizi che vengono effettuati, oltre ai contatti diretti di ogni filiale e la possibilità di prenotare online i mezzi disponibili.

Per finire, è stato inserito un manuale utente rapido e puntuale, oltre a video di spiegazione del funzionamento dei frigoriferi dei mezzi e della sponda dei box, che aiutano il cliente in caso di necessità. Queste informazioni si trovano nelle Faq. e si aggiungono alle nuove tipologie di contatto innovative inserite nel nuovo sito internet: Whatsapp Business, Chatbot attiva in orario di ufficio, mail diretta e numero verde.

L’obiettivo è quello di rendere l’esperienza utente ancora più semplice, veloce e personalizzata, rispondendo alle esigenze di clienti sempre più digitali e abituati ad accedere ai servizi in autonomia.

La grande novità: il sistema di booking online.

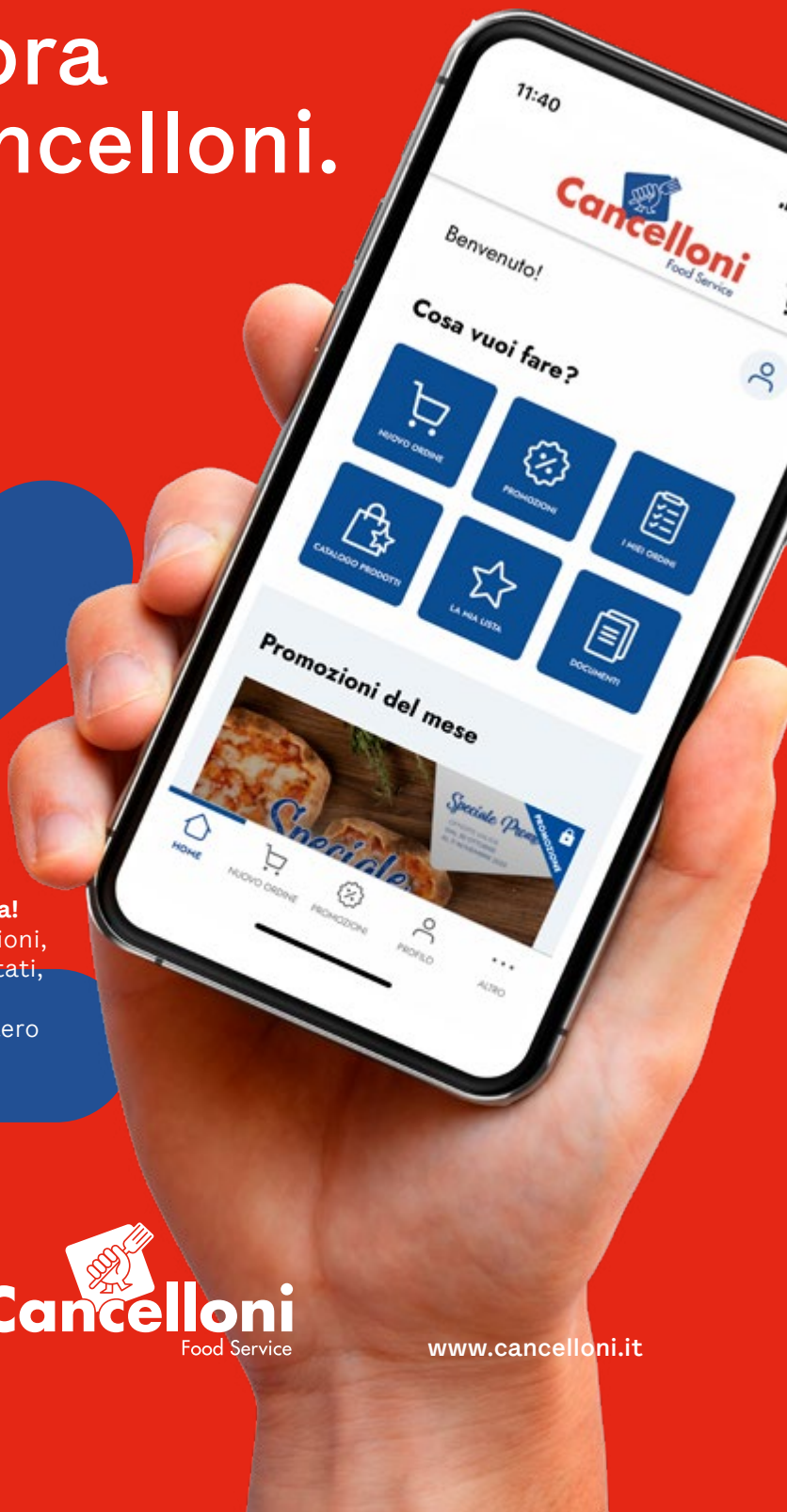
La vera rivoluzione introdotta dal nuovo sito è rappresentata dall’implementazione di un avanzato sistema di prenotazione online, che rende Innovazione Noleggio il primo operatore italiano nel settore a offrire questo servizio specifico per il noleggio di furgoni refrigerati. Una tecnologia all’avanguardia, pensata per garantire massima flessibilità e controllo agli utenti.

Prenotare non è mai stato così facile.

Con il nuovo sistema, prenotare un mezzo a noleggio è diventato molto rapido e intuitivo: i clienti possono selezionare il mezzo più adatto alle proprie necessità, consultare la disponibilità in tempo reale, completare la prenotazione in pochi click, pagare e bloccare il prezzo fino al giorno del noleggio. Tutto questo senza dover attendere conferme telefoniche o passaggi intermedi, con un’interfaccia chiara e intuitiva.
Il booking online, inoltre, è accessibile in qualsiasi momento, da qualsiasi dispositivo e permette di gestire l’intero processo di noleggio 24 ore su 24, 7 giorni su 7, in totale autonomia.
Costi chiari, servizi a pagamento e gratuiti ben organizzati e ben indicati; non ci sono sorprese a fine prenotazione e al ritiro del mezzo.
“*Un grande passo avanti nella digitalizzazione di tutti i processi di noleggio* – dichiara Andrea Misticoni, Direttore Generale di Innovazione – *soprattutto nel noleggio a breve termine. Da oggi è possibile noleggiare tramite il nostro sito internet, e per qualsiasi problematica un operatore è sempre a disposizione. Continuiamo a lavorare per raggiungere il nostro obiettivo: offrire alle aziende clienti il massimo della trasparenza e dell’efficienza.*”
Il nuovo sito è già online all’indirizzo **www.innovazione.rent** e rappresenta un ulteriore tassello nella crescita di un brand nazionale che guarda sempre avanti.

il mondo Cancelloni

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