il mondo Cancelloni

1/Gen-Feb 2026

SUPPLEMENTO AL BIMESTRALE CARTACEO ORIZZONTE NR. ISCRIZIONE 45/2006 R.P. TRIBUNALE DI PERUGIA 01/08/06



L'orizzonte di una squadra

La nostra festa di Natale

Il momento in cui l'azienda racconta il proprio percorso e rafforza il legame con chi ne costruisce ogni giorno il futuro: premiazioni, nuove generazioni e spirito di squadra raccontano un'azienda che cresce nel tempo e continua a farsi scegliere, oggi come ieri.



La Festa di Natale di Cancelloni Food Service e di Innovazione è stata molto più di un momento conviviale: è stata l'occasione per ritrovarsi come **squadra** e riconoscersi parte di una **grande famiglia** che cresce insieme, giorno dopo giorno.

L'incontro si è aperto con un momento di condivisione, durante il quale l'azienda ha raccontato il proprio percorso: l'andamento dell'anno, i risultati raggiunti, le sfide affrontate e i progetti che guideranno il futuro. Un racconto trasparente e partecipato, perché in Cancelloni Food Service e Innovazione Noleggio ogni traguardo è il frutto del lavoro collettivo e ogni nuovo progetto nasce dalla fiducia reciproca e da valori condivisi.

Particolarmente emozionante è stato il momento delle **premiazioni,** dedicate ai collaboratori che da **10, 15 e 20 anni** camminano al fianco dell'azienda. Storie di professionalità, fedeltà e passione che raccontano meglio di qualsiasi numero cosa significhi sentirsi parte di una realtà dove le persone non sono mai semplici 'risorse', ma **volti, storie e relazioni** che costruiscono valore nel tempo.

Un segnale forte e autentico dello spirito aziendale è arrivato anche dalla presenza dei cosiddetti **"figli d'arte"**: giovani che hanno scelto di entrare in azienda seguendo le orme dei propri genitori. Una convivenza che testimonia una sinergia generazionale, che parla di fiducia, orgoglio e senso di appartenenza, e che racconta la bontà di un'azienda capace di farsi scegliere anche dalle nuove generazioni.



Dopo il momento istituzionale, la serata è proseguita con la **cena, la musica e i balli**, in un clima di gioia e festività che ha rafforzato lo spirito di squadra e il piacere di stare insieme. Perché anche il divertimento condiviso è parte fondamentale di una cultura aziendale sana e inclusiva.

Questa Festa di Natale ha ricordato a tutti che **Cancelloni Food Service e Innovazione Noleggio sono passato, presente e futuro di persone,** di legami che si consolidano nel tempo e di valori che guidano ogni scelta. Reatà che cresce senza perdere la propria anima, guardando al futuro con entusiasmo, responsabilità e un forte senso di comunità.













Partner

Partner

Euro Service
De Cecco
F.lli Orlando conserve
Pinna
Fiorital
Orogel Food Service
Pasta Pasta
Pastificio Fabianelli
Pesca Pronta
Pizzoli
Food Italiæ
Biffi
Cupiello
Debic
Ge.Ne Gruppo
Ristora
Rauch
Realcarta
Rebecchi
Rodolfi
Amadori
Granarolo
First for Professionals
GrissinBon
Heinz
Ficacci
Salumeria di Monte San Savino
Azzola
Coati
Bosio
Hero
Rustì
IIP
ittitalia
Koch
Schenk family
Sfoglia Torino
Siciliani
Val d'Orcia
Virgo Conturba
Kometa
Fascolana
Molisana
Liotti
Surgital
Togni
Trinità
Unigra
Unilever Food Solutions
Land of Sea
Lanza
Lanzi Norcia
mec
marepiù
Urbani Tartufi
Galletto Vallespluga
Zarpellon
McCain Foodservice Solutions
Mojoli
Montelvini
morato group
Mutti
Nordfish
Nordic Seafood
Morettini
Oleificio Zucchi
Olitalia

L’orizzonte del prendersi cura: dal tempo dell’ascolto al tempo dell’azione, per costruire ben-essere insieme



Natale è il tempo dell’ascolto.

Dell’ascolto che rallenta, che accoglie, che fa spazio. Dell’ascolto che avvicina i cuori, combatte i pregiudizi e sceglie di comprendere prima di giudicare.
È da qui che nasce, per la Fondazione Cancelloni, ogni vero cambiamento: da un abbraccio autentico, capace di riconoscere la fragilità come parte della vita e di trasformarla in possibilità. A chi cammina con noi, a chi ci scopre oggi, a chi crede, pur nella nostra naturale fragilit, che siamo **Nati per Vivere**, abbiamo voluto dedicare questo tempo di ascolto e di cuore.

Se il Natale è stato il tempo dell’ascolto, il nuovo anno è il tempo della responsabilità e dell’azione.

Il 2026 si apre come un anno di impegno concreto, in cui l’ascolto diventa scelta quotidiana e l’abbraccio si fa presenza attiva nelle scuole, nello sport, nei luoghi di lavoro e nella comunità. Continueremo a prenderci cura del ben-essere di tutti noi, consolidando e ampliando i nostri progetti.

Nelle **scuole**, rafforzeremo il ***Progetto Anima***, accompagnando insegnanti ed educatori nel riconoscere e affrontare i segnali di disagio emotivo, depressione e rischio suicidario negli adolescenti. Perché educare significa anche saper ascoltare in profondità.

Nelle **società sportive,** proseguiremo con ***Sportivamente***, coinvolgendo allenatori, istruttori e dirigenti affinché lo sport continui a essere un luogo sicuro di crescita, attenzione e relazione autentica.

Nelle **aziende**, porteremo avanti percorsi di ***Mindfulness*** basati su protocolli riconosciuti a livello internazionale, per coltivare una presenza mentale più consapevole, gentile e non giudicante, capace di generare benessere e relazioni sane.

Accanto a tutto questo, continueremo a creare **momenti di incontro aperti alla comunità**: eventi divulgativi, percorsi formativi e reti di supporto per superare i pregiudizi, sostenere la fragilità e costruire una cultura del rispetto e della gentilezza.
Perché ogni progetto nasce dallo stesso gesto semplice e profondo: **mettere il cuore al centro di ciò che facciamo e di ciò che doniamo.**
Che il 2026 sappia trasformare ogni abbraccio in azione, ogni ascolto in responsabilità, ogni fragilità in consapevolezza.
Per restituire al futuro la gioia di vivere.

Con il cuore
Fondazione Cancelloni

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



La nuova App Cancelloni

Il tuo business con cataloghi, promozioni e ordini a portata di clic

Velocità, controllo e libertà operativa: la nuova App Cancelloni nasce per trasformare ogni esperienza d'acquisto in un processo semplice, intuitivo e sempre sotto controllo. Cataloghi aggiornati, promozioni in evidenza e ordini in totale autonomia diventano strumenti concreti per lavorare meglio ogni giorno, sempre in ogni dove.
Abbiamo chiesto al Responsabile IT di Cancelloni Food Service Spa, Diego Pisello, di raccontarci come la tecnologia può diventare un vero alleato per il business.

Qual è la mission della nuova App Cancelloni?
Offrire ai nostri clienti uno strumento digitale completo, affidabile e sempre disponibile. L'App concentra in un unico ambiente cataloghi, offerte e ordini, semplificando ogni fase dell'acquisto. L'obiettivo è chiaro: far risparmiare tempo, ridurre la complessità e dare al cliente il pieno controllo delle proprie scelte.

Cataloghi e promozioni: cosa cambia rispetto al passato?
Cambia tutto in termini di immediatezza. I cataloghi sono digitali e costantemente aggiornati, mentre le promozioni sono evidenziate in modo chiaro e facilmente consultabile. Il cliente ha sempre una visione completa e può cogliere le migliori opportunità nel momento più adatto al proprio business.

L'ordine in autonomia è uno dei punti di forza dell'App. Perché?
Perché offre massima libertà operativa. In pochi passaggi si selezionano i prodotti, si definiscono le quantità e si conferma l'ordine, con riepiloghi chiari e trasparenti. Nessun vincolo di orario, nessuna attesa: l'ordine si fa quando è più comodo, direttamente da smartphone o tablet, per la prima consegna utile.

Quali vantaggi concreti porta l'App nella gestione quotidiana degli acquisti?
L'App permette di pianificare, confrontare e decidere con maggiore consapevolezza. Tutto è più rapido e preciso: meno errori, più controllo e una gestione degli acquisti più efficiente. È uno strumento pensato per chi vuole ottimizzare il proprio tempo senza rinunciare alla qualità del servizio.

È un'App adatta anche a chi non è particolarmente digitale?
Sì, perché è progettata per essere semplice. L'interfaccia è pulita e intuitiva, la ricerca è immediata, i filtri aiutano a trovare subito ciò che serve e il percorso d'ordine è guidato. Anche chi utilizza raramente strumenti digitali può muoversi in autonomia con grande facilità.

Come si entra nel mondo dell'App Cancelloni?
L'App è disponibile per iOS e Android. Basta scaricarla e richiedere l'accesso tramite l'apposito pulsante "Richiedi accesso". Una volta ottenute le credenziali, il cliente può subito esplorare i cataloghi, scoprire le promozioni e inviare il proprio ordine in pochi tocchi.

Pronti a scoprire il Festival dei Tramonti 2026?

Non prendere impegni, saremo insieme dal 26 giugno al 5 luglio



· VIVI · GUSTA · AMMIRA

Un festival, tre esperienze. Un lago, mille emozioni.
Quando il sole scende e il Trasimeno si accende di riflessi d'oro, nasce un tempo sospeso, come un invito a rallentare, osservare, ascoltare. Il Festival dei Tramonti trasforma questo istante in un percorso sensoriale che attraversa natura, gusto e arte, intrecciando tre anime complementari: VIVI, GUSTA, AMMIRA.
Tre modi per abitare il lago. Tre sguardi diversi su un'unica meraviglia.

VIVI

Il movimento che diventa emozione

Percorsi di trekking, meditazione al tramonto, bioenergetica, escursioni a cavallo, raduni in bici, sport d'acqua: Vivi è la sezione dedicata al benessere, al turismo lento e alla scoperta attiva del territorio, pensata per chi cerca un'esperienza dinamica, autentica e sostenibile.
Vivi è più del movimento: il Trasimeno si attraversa, si sente, si respira.

GUSTA

Sapori e storie del Trasimeno

Cene gourmet firmate dalla chef stellata Silvia Baracchi, aperitivi panoramici, prodotti locali d'eccellenza, atmosfere intime tra borghi, castelli e terrazze sul lago.
Gusta celebra l'identità gastronomica del territorio con lentezza, convivialità ed emozione, per tutti coloro che amano la cucina come autenticità culturale che racconta un luogo.
Gusta è più del cibo: è il territorio che parla attraverso i suoi profumi coinvolgendo coloro che li sanno raccontare e trasformare in emozione.

AMMIRA

Il paesaggio diventa palcoscenico

Ammira è lo sguardo artistico del Festival: un viaggio sensoriale che attraversa gli otto Comuni del Trasimeno, trasformando piazze, castelli, borghi, chiostri e terrazze naturali in palchi sospesi tra luce e paesaggio. Un percorso diffuso che coinvolge musicisti, attori, cori, pittori, fotografi, performer locali, voci autentiche del territorio che con le loro creazioni raccontano identità, storia e immaginario dei luoghi.
Ogni tappa è un'emozione che si intreccia con il paesaggio, dove arte, musica, luce e comunità diventano un'unica narrazione e il Trasimeno si fa melodia, colore, respiro condiviso.

A Porte Aperte 2027

torna la grande experience dell'Horeca firmata Cancelloni



8-9-10 Febbraio 2027 segna il ritorno dell'evento più atteso dal mondo della ristorazione e dell'ospitalità: **A Porte Aperte**, l'evento organizzato da **Cancelloni Food Service** che, dopo il successo travolgente dell'edizione 2024, torna con lo stesso format **open-door** e una promessa: aprire le porte alle idee più buone, all'innovazione e al futuro dell'Horeca.

Un format aperto e coinvolgente, per tutti i professionisti del settore

Concepito come un'esperienza immersiva, A Porte Aperte non è una semplice fiera: **è una vera capitale del gusto**, un punto di riferimento dove incontrare colleghi, scoprire tendenze e creare nuove connessioni professionali. Anche l'edizione 2027 manterrà la formula che ha fatto grande l'evento: ingresso dedicato esclusivamente agli operatori del settore, aree tematiche dedicate, showcooking, formazione, contest e tanto networking.



In foto, da sinistra: Fabio Cancelloni, Mauro Uliassi, Chiara Cancelloni

La scorsa edizione di febbraio **2024** ha trasformato Umbriafiere di Bastia Umbra in una piattaforma dinamica di idee e stimoli:

- **oltre 100 espositori** con più di **10.000 prodotti** presentati, da food a beverage fino all'attrezzatura professionale;
- **un pubblico di oltre 4.000 operatori professionali**, tra chef, ristoratori ed esperti di settore;
- **contest dedicati** a competenza e creatività enogastronomica;
- **showcooking** e masterclass con protagonisti del panorama gastronomico nazionale del calibro, solo per citarne alcuni, di Enrico Bartolini, Mauro Uliassi, Alessandro Dal Degan. Come non ricordare anche gli chef che si sono esibiti nelle edizioni precedenti: Igles Corelli, Niko Romito, Pietro Leemann, Heinz Beck, Franco Pepe, Paolo Rota, Davide Oldani, Cristina Bowerman, Maurizio e Sandro Serva.

Non sono semplici numeri: sono l'energia che fa capire quanto A Porte Aperte sia diventato un appuntamento imprescindibile nel calendario Horeca del centro Italia.

Cosa aspettarsi per il 2027

Il programma dell'edizione 2027 parte con un obiettivo chiaro: superare ogni aspettativa.

- conferme delle aree tematiche che hanno definito l'anima dell'evento (Esperienza, Formazione, Esposizione, Competizione);
- nuovi format per stimolare la creatività e l'innovazione;
- ospiti d'eccezione e protagonisti del mondo dell'enogastronomia;
- spazi di confronto e dialogo su tendenze emergenti come sostenibilità, tecnologia in cucina e nuovi modelli di ospitalità.

A Porte Aperte 2027 non sarà solo un evento: sarà il **palcoscenico dove il futuro dell'Horeca si racconta e prende forma**.

Stay tuned: a breve verranno svelati i primi dettagli del programma, con ospiti, partner e iniziative che promettono di rendere questa edizione la più ambiziosa di sempre.

Diamo forza alla ristorazione.
Dal 1962.



Cancelloni
Food Service

www.cancelloni.it