il mondo Cancelloni
3/Mag-Giu 2026
SUPPLEMENTO AL BIMESTRALE CARTACEO ORIZZONTE NR. ISCRIZIONE 45/2006 R.P. TRIBUNALE DI PERUGIA 01/08/06



Forchetta e Piatto d'Oro
dove eccellenza è squadra

Il valore delle persone in Cancelloni:

la Forchetta d’Oro e il Piatto d’Oro celebrano l’eccellenza

Nel mondo della ristorazione, fatto di ritmo, precisione e relazioni, il successo non è mai il risultato di un singolo, ma di una squadra. È proprio su questo principio che si fonda la filosofia della Cancelloni che da anni ha istituito i premi ‘Forchetta d’Oro’ e ‘Piatto d’Oro’ dei quali si è tenuta la tanto attesa cerimonia di premiazione lo scorso 17 marzo. Due riconoscimenti che rappresentano molto più di un traguardo: sono l’espressione concreta di una cultura aziendale basata su meritocrazia, sana competizione e condivisione dei valori.





Premiare il merito, riconoscere l’impegno

La Forchetta d’Oro nasce all’interno di un percorso che da anni vede Cancelloni impegnata nel valorizzare la propria rete vendita e i collaboratori che si distinguono per risultati, professionalità e qualità del servizio. Non si tratta soltanto di performance economiche, ma di un insieme di competenze e atteggiamenti: attenzione al cliente, capacità di ascolto, identità condivisa, determinazione e passione.

Accanto a questo riconoscimento, il Piatto d’Oro premia le eccellenze che si sono distinte per l’impegno espresso nella consulenza e nella promozione del settore non food e forniture alberghiere.

Lo spirito di squadra come motore del successo

Ciò che rende questi premi unici è il loro significato profondo: non una competizione fine a sé stessa, ma uno strumento per rafforzare il senso di squadra.
In Cancelloni, infatti, la crescita individuale è sempre legata a quella collettiva. Ogni risultato raggiunto è il frutto di un sistema in cui logistica, commerciale, acquisti, marketing, amministrazione e innovazione lavorano in sinergia, contribuendo a costruire un servizio efficiente e di qualità.

Questo approccio si riflette anche negli eventi e nelle iniziative aziendali, pensati come occasioni di incontro e condivisione, in cui il valore umano diventa il vero protagonista.

I valori che fanno la differenza

Alla base della selezione dei premiati non ci sono solo numeri, ma un insieme di valori che rappresentano il DNA dell’azienda: condivisione, creatività, fiducia, proattività, empatia, gratitudine, profitto, responsabilità, umiltà e meritocrazia.
Sono questi i criteri che guidano ogni scelta e che trasformano un riconoscimento in qualcosa di più profondo: un messaggio chiaro su ciò che conta davvero.
Perché essere parte di Cancelloni significa condividere un modo di lavorare e di relazionarsi, in cui il rispetto, la collaborazione e la voglia di migliorarsi continuamente diventano elementi distintivi.

Una cultura aziendale che guarda al futuro

La premiazione della Forchetta d’Oro e del Piatto d’Oro non è solo un momento celebrativo, ma anche uno sguardo verso il futuro.
In un settore in continua evoluzione come quello del food service, la capacità di innovare passa inevitabilmente attraverso le persone. Investire sul capitale umano, riconoscerne il valore e incentivare la crescita significa costruire basi solide per affrontare le sfide di domani.
Ed è proprio questo il messaggio che emerge con forza: il successo di Cancelloni Food Service non è solo nella qualità dei prodotti o nell’efficienza dei servizi, ma nella capacità di creare una comunità professionale unita, motivata e orientata all’eccellenza.

Forchetta D’oro

1° Alessio Caposciutti
2° Riccardo e Olga Dei
3° Fabio Pisciottano





Piatto D’oro

1° Federico Petroni
2° Claudio Ligi
3° Marco Filippeschi

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 Righi
Siciliani
Val d'Orcia
Virgonatura
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

La prima colazione come esperienza

La prima colazione non è più soltanto un momento della giornata, ma una vera e propria esperienza da costruire, innovare e valorizzare. È con questa visione che Cancelloni Food Service ha dato vita a un evento esclusivo dedicato ai propri clienti del mondo bar e hotellerie, trasformando un semplice incontro in un'occasione concreta di scoperta, formazione e condivisione.





L'iniziativa ha registrato una partecipazione ampia e qualificata, confermando l'interesse crescente degli operatori del settore verso un segmento – quello della colazione – sempre più strategico per fidelizzare la clientela e differenziare l'offerta.

Un viaggio tra dolce e salato

Protagoniste assolute dell'evento sono state le novità di prodotto, presentate in un percorso pensato per offrire ispirazione e spunti immediatamente applicabili.
Dalle proposte dolci, capaci di coniugare tradizione e innovazione, alle soluzioni salate pensate per ampliare l'offerta e intercettare nuovi momenti di consumo, i partecipanti hanno potuto intercettare le tendenze emergenti e le opportunità di sviluppo per il proprio business.
Non solo esposizione, ma esperienza diretta: degustazioni, dimostrazioni e confronto hanno reso l'evento dinamico e altamente coinvolgente.

La forza della collaborazione con i fornitori

Elemento chiave del successo è stata la stretta sinergia con i fornitori, veri partner nella costruzione di contenuti e valore.
La loro presenza attiva ha permesso di arricchire l'evento con competenze, know-how e visione, offrendo ai clienti un panorama completo e aggiornato sulle migliori soluzioni.
Una collaborazione che riflette pienamente il modello Cancelloni: creare rete, mettere in connessione esperienze diverse e trasformarle in opportunità concrete per i professionisti del settore.

Formazione e informazione al centro

Più che un evento espositivo, l'incontro si è configurato come un momento di formazione e informazione, in cui i partecipanti hanno potuto approfondire non solo i prodotti, ma anche le logiche di consumo, i trend e le strategie per valorizzare al meglio la prima colazione. Un approccio che risponde a un'esigenza sempre più sentita dagli operatori: essere supportati non solo nella scelta delle referenze, ma anche nello sviluppo del proprio modello di business.

Cancelloni: da grossista a partner strategico

È proprio in questo passaggio che si coglie il valore distintivo dell'iniziativa.
Cancelloni Food Service si conferma infatti non solo come fornitore, ma come consulente e partner, capace di affiancare i propri clienti in un percorso di crescita e innovazione, un punto di riferimento per il settore, capace di anticipare i bisogni e offrire soluzioni concrete. L'evento dedicato alla prima colazione diventa così il simbolo di una visione chiara: costruire relazioni solide, basate su fiducia, competenza e condivisione di obiettivi.

Uno sguardo al futuro del settore

Il grande successo di partecipazione e l'entusiasmo raccolto durante la giornata rappresentano un segnale importante: il mercato è pronto a evolversi e a cogliere nuove sfide.
Perché oggi più che mai, fare colazione significa offrire un'esperienza. E costruirla insieme fa la differenza.



Da *Il Corriere dell'Umbria* l'intervista a Simona Cancelloni





MAGIONE – Nella sua vita Simona Cancelloni ricopre molti ruoli, tutti vissuti con la stessa intensità: manager nell'azienda di famiglia, mamma, presidente della Fondazione "Fabio e Simona Cancelloni – Nati per vivere". A 53 anni, nata e cresciuta a Magione, continua a dedicarsi con passione a ciò che ama

"La Cancelloni Food Service – racconta – *nasce dalla visione di papà Domenico che nel 1962, insieme a mamma Imperia, aprì una bottega di macelleria. Tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli '80 ebbe un'intuizione straordinaria, anticipando di oltre vent'anni l'evoluzione del mercato della ristorazione: ampliando l'assortimento con prodotti alimentari e surgelati, inizio'a collaborare con le prime attività ristorative del centro storico di Perugia. Quella visione ci ha permesso di crescere e, nel 1991, di trasferirci nella sede attuale fino a diventare una Spa nel 2006. Da allora io e mio fratello Fabio ci siamo presi per mano, portando avanti i valori che papà Domenico e mamma Imperia ci hanno trasmesso: passione, dedizione e gratitudine verso clienti, collaboratori, fornitori, da sempre la nostra forza. Consapevoli del ruolo sociale dell'impresa, abbiamo scelto di investire anche nella valorizzazione del territorio. Abbiamo dato vita all' Aps Trasimeno Futuro Cultura e Sostenibilità promuovendo il Festival dei Tramonti, un progetto che abbiamo fortemente voluto per raccontare e vivere il patrimonio enogastronomico e turistico del nostro lago. Un modo per restituire alla comunità quanto di prezioso abbiamo ricevuto"*.

Da imprenditrice a Presidente della Fondazione "Nati per vivere"...

La Fondazione – spiega Simona – nasce nel 2023 da un'idea mia e di Fabio. Nel 1995 abbiamo perso nostro padre, che si è tolto la vita in seguito a una crisi depressiva. È stato un dolore improvviso, devastante, che ci ha segnati profondamente. Negli anni, anche dopo la perdita di altre persone a noi care, ho sentito il bisogno di trasformare quel dolore in qualcosa che potesse essere utile agli altri. La missione della Fondazione è abbattere il forte pregiudizio che ancora circonda temi come la depressione e il suicidio. Non vogliamo che restino un tabù: per questo li affrontiamo anche attraverso momenti di gioia, eventi musicali, sportivi e culturali. Dobbiamo smettere di parlarne a bassa voce e iniziare a considerarli come qualsiasi altra patologia. Il male della mente, purtroppo, è ancora percepito come un male oscuro. Eppure i dati ci obbligano a riflettere: il suicidio, tra i giovani dai 15 ai 29 anni, è la seconda causa di morte dopo gli incidenti stradali. Io ho due figlie, Martina di 21 anni e Giulia di 19, che sono il senso di ogni mio progetto e mi chiedo spesso quale mondo consegneremo ai nostri figli e ai nostri nipoti. Con la Fondazione abbiamo avviato progetti dedicati ai giovani, perché possano esprimersi senza paura e non sentano il bisogno di nascondere le proprie fragilità. Viviamo in una società frenetica, dove i social spesso isolano invece di unire. Per questo abbiamo il dovere di supportare i nostri ragazzi, di ascoltarli e di offrire loro spazi sicuri in cui sentirsi accolti.

In che ambiti vi muovete e che progetti portate avanti?

Quando io e Fabio abbiamo deciso di creare la Fondazione, mi sono rivolta alla mia psicoterapeuta e psichiatra Giorgia Babbini. Nel momento in cui ha accettato di farne parte, abbiamo con entusiasmo costituito un pool medico e dato vita a tre progetti fondamentali. Il primo è "Anima" rivolto alle scuole, dedicato a insegnanti ed educatori, per offrire strumenti utili a riconoscere e gestire i segnali legati a depressione e rischio suicidario. Il secondo è "Sportivamente emozionati", rivolto a istruttori, allenatori e dirigenti sportivi, affinché possano acquisire nozioni di base su questi temi e diventare punti di riferimento per i ragazzi. Il terzo riguarda il welfare aziendale e si concretizza in percorsi di "Mindfulness": essendo un'imprenditrice, sono particolarmente sensibile alla cura e al benessere delle realtà produttive e di ogni collaboratore.

Quale sarà il prossimo importante evento promosso dalla Fondazione?

Il prossimo 22 maggio saremo all'Auditorium di San Francesco al Prato, a Perugia, con un'iniziativa che ci riporta con la memoria del cuore al 2023, quando, festeggiando i 60 anni di Fabio con una serata di musica e convivialità, abbiamo annunciato la nascita della Fondazione. Proporremo laboratori di mindfulness e bioenergetica e uno spettacolo serale, "Fabio Conte & Friends", con la presenza straordinaria di Antonio Mezzancella e Annalisa Baldi. È un momento pensato per ringraziare chi ha creduto in questo nostro sogno e per raccontare i progetti che si sono già concretizzati e quelli che stiamo portando avanti. Sarà anche un ponte verso "La cura della gioia", la manifestazione che organizziamo ogni due anni. Le nostre iniziative proseguiranno poi all'interno della quarta edizione del Festival dei Tramonti, in programma dal 26 giugno al 5 luglio 2026, itinerante all'interno degli 8 Comuni del Lago Trasimeno.

Simona qual è il tuo sogno nel cassetto?

Mi piacerebbe diventare un punto di riferimento per i nostri giovani. "Nati per vivere" è prima di tutto un messaggio di speranza e di accoglienza. La nostra Fondazione vuole essere promotrice di un cambiamento socio-culturale profondo, di cui oggi c'è un bisogno enorme. Depressione e fragilità non sono demoni da combattere, ma aspetti della vita che vanno riconosciuti e vissuti con consapevolezza. Amo citare la canzone di Marco Mengoni "Essere umani" che dice "Ma che splendore che sei nella tua fragilità
e ti ricordo che non siamo soli a combattere questa realtà"... la fragilità è parte dell'essere umano e dobbiamo ricordarci che siamo, appunto, "nati per vivere". Un cuore che soffre – conclude Simona – è un cuore che chiede di essere abbracciato. Ed è proprio questo il senso del logo della nostra Fondazione.

Simona Cancelloni ha 53 anni ed è nata e vive a Magione, a pochi chilometri dalla sua azienda. È mamma di due ragazze: Martina (21 anni) e Giulia (19). Segue con passione tutte le attività ed iniziative legate al food e all'enogastronomia, ama relazionarsi quotidianamente con tutti i professionisti della ristorazione per conoscere più da vicino le realtà con le quali collabora e creare valore insieme. Le piace organizzare eventi ed iniziative per l'azienda e per i suoi amici del cuore. Tra le sue passioni il cinema e la musica italiana ed internazionale che ama vivere in diretta partecipando ai concerti, con una passione speciale per Massimo Ranieri.

Nati PER vivere

FONDAZIONE
FABIO E SIMONA CANCELLONI

Ogni piccolo gesto fa la differenza

Affrontiamo ***Insieme*** la tematica della ***Depressione***

Impegniamoci nella ***Prevenzione*** al Suicidio

Devolvi il tuo 5X1000

alla Fondazione Fabio e Simona Cancelloni

Codice Fiscale: 94189570545

INQUADRA IL QRCODE

Donazione con Bonifico

Intestazione:
Fondazione Fabio e Simona Cancelloni

Banca: Fideuram
Via Palermo 104 Perugia (PG)

IBAN: IT 82 O 03296 01601 000067599504
BIC CODE: FIBKITMM

Casuale: Donazione liberale

Nati PER vivere

Contatti
www.fondazionecancelloni.it
info@fondazionecancelloni.it

Seguici
fondazione_cancelloni
fondazione cancelloni - nati per vivere

Future Female
Welfare e sostenibilità del lavoro femminile.
Cancelloni si distingue e vince il primo premio

Siamo orgogliosi di condividere un traguardo di grande valore: Cancelloni Food Service ha ricevuto il Primo Premio nella categoria medie imprese *“Lavoro al Femminile”* nell’ambito del concorso Future Female. Welfare e sostenibilità del lavoro femminile.



La cerimonia di premiazione si è tenuta il 16 aprile alle ore 16:00 presso la Villa Colle del Cardinale a Colle Umberto, Perugia
Un riconoscimento che premia il nostro impegno concreto nel promuovere un modello di lavoro fondato sulla valorizzazione delle persone. In Cancelloni Food Service questo principio si traduce in parole e azioni quotidiane: attenzione al benessere delle collaboratrici e dei collaboratori, politiche orientate alla conciliazione tra vita professionale e personale e un ambiente di lavoro che favorisce la crescita e la responsabilità, anche nei ruoli chiave.
«Questo premio rappresenta per noi un riconoscimento importante, ma anche una responsabilità», commenta Simona Cancelloni, Vice Presidente dell’azienda e Presidente della Fondazione Cancelloni. «Crediamo profondamente nel ruolo sociale dell’impresa: creare valore economico deve andare di pari passo con la creazione di valore per le persone e per il territorio.
È questo lo spirito che guida anche le attività della Fondazione e le iniziative di marketing territoriale che promuoviamo, come il Festival dei Tramonti al Trasimeno, pensate per sostenere comunità, cultura e identità locali».
Questo premio rappresenta per noi non solo un punto di arrivo, ma soprattutto uno stimolo a continuare su un percorso che mette al centro il valore delle persone e il contributo fondamentale del lavoro femminile allo sviluppo dell’azienda.
Perché crediamo che il futuro del lavoro si costruisca ogni giorno, attraverso scelte consapevoli e sostenibili.



Lago Trasimeno

26 giugno
5 luglio
2026

FESTIVAL
DEI
TRAMONTI

Un lago.
Tre anime.
Infinite emozioni.
Quando il sole
scende, il Trasimeno
si accende.





gusta

sapori e convivialità



vivi

natura e movimento



ammira

arte e spettacolo

Seguici

Per Info Direzione organizzativa: **+39 3483065019**
www.festivaldeitramonti.it | info@festivaldeitramonti.it