il mondo Cancelloni

5/Set-Ott 2026

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



CUOKO

la nostra selezione di salumi tra qualità, ricerca e identità



In un mercato dove l'offerta è sempre più ampia e il cliente ricerca autenticità, la qualità da sola non basta. Servono prodotti capaci di distinguersi, di raccontare un territorio, di garantire continuità e di diventare un valore aggiunto per chi li porta in tavola. È questa la sfida che ha guidato la crescita di CUOKO, il marchio di proprietà di Cancelloni Food Service, nato per offrire ai professionisti della ristorazione e dell'ospitalità una selezione di eccellenze costruita attraverso ricerca, competenza e una profonda conoscenza del mercato.

Una private label oggi non rappresenta semplicemente un'alternativa ai marchi industriali. È l'espressione di una precisa visione aziendale. Significa scegliere direttamente i produttori, conoscere i processi di lavorazione, verificare la qualità delle materie prime e selezionare referenze che rispondano agli standard richiesti dalla ristorazione professionale. Significa, soprattutto, mettere la propria firma su ogni prodotto e farsene garanti.

È con questo approccio che CUOKO continua a consolidare la propria identità, ampliando costantemente l'assortimento con nuove referenze capaci di interpretare le esigenze di un settore in continua evoluzione. Ogni inserimento nasce da un'attenta attività di ricerca e selezione, con l'obiettivo di offrire ai clienti Cancelloni non semplicemente un prodotto, ma uno strumento per valorizzare la propria proposta gastronomica.

Tra le categorie che meglio raccontano questa filosofia spicca senza dubbio quella dei salumi. In un ristorante, in una trattoria, in un'enoteca o in un wine bar, il tagliere è spesso il primo piatto che arriva in tavola. È un biglietto da visita, un racconto fatto di profumi, consistenze e sapori. Attraverso la scelta dei salumi un locale comunica la propria identità, il livello della ricerca gastronomica e l'attenzione dedicata alle materie prime.

Per questo motivo l'assortimento CUOKO dedica particolare attenzione alla grande tradizione della norcineria italiana, patrimonio culturale prima ancora che gastronomico.

La selezione comprende salumi ottenuti da lavorazioni attente e da produttori che custodiscono tecniche tramandate nel tempo, con l'obiettivo di offrire ai professionisti ingredienti capaci di esprimere autenticità e personalità. Accanto alle eccellenze locali trovano spazio alcune delle più rappresentative specialità della tradizione norcina italiana, permettendo ai clienti di costruire taglieri equilibrati, ricchi di carattere e in grado di valorizzare ogni proposta di ristorazione.

Non si tratta soltanto di ampliare un assortimento. Si tratta di mettere a disposizione dei ristoratori una collezione di prodotti che li aiuti a distinguersi. Oggi il consumatore è sempre più curioso, ricerca qualità, origine e storia degli ingredienti. Un tagliere costruito con attenzione diventa così un'esperienza di degustazione, capace di raccontare territori, artigianalità e cultura gastronomica.

Dietro ogni referenza CUOKO c'è il lavoro di un team che ogni giorno seleziona, assaggia, confronta e ricerca nuove opportunità. Un'attività fondamentale per garantire ai clienti una proposta coerente con i valori di Cancelloni: qualità, affidabilità e innovazione.

La crescita del brand CUOKO è il risultato di questo impegno costante. Un percorso che continua ad arricchirsi di nuovi prodotti senza perdere di vista un principio fondamentale: offrire alla ristorazione professionale ingredienti che non siano semplicemente buoni, ma capaci di creare valore.

Perché un marchio proprio non è solo un'etichetta. È una scelta di responsabilità. È la sintesi di un'esperienza costruita nel tempo. Ed è il modo con cui Cancelloni continua a mettere la propria competenza al servizio dei clienti, selezionando prodotti che aiutano ogni professionista a trasformare una semplice proposta gastronomica in un'autentica esperienza di gusto.

Salsiccia Piccante Tipo Napoli
Salume ispirato alla tradizione campana, preparato con carni suine selezionate e arricchito da una sapiente miscela di spezie e peperoncino che ne valorizza il gusto deciso, leggermente piccante e ricco di carattere.

Prosciutto Cotto Scelto
Realizzato con cosce di suino accuratamente selezionate e cotto lentamente per preservarne morbidezza e sapore. Si distingue per il gusto delicato, la consistenza compatta e la versatilità

Capocollo Stagionato
Salume ottenuto dalle migliori carni del collo del suino, lavorato secondo tradizione e stagionato lentamente. Si distingue per la consistenza morbida, la leggera marezzatura e il gusto intenso ma equilibrato.

Pancetta Tesa Stagionata a Metà
Ricavata dalla pancia del suino, viene salata, speziata e stagionata con cura. Il perfetto equilibrio tra parte magra e grassa dona un sapore ricco e una piacevole morbidezza, ideale sia al taglio che in cucina.

Culatta di Prosciutto Stagionata con Cotenna
Prodotta dalla parte più pregiata della coscia di suino, mantiene la cotenna durante la stagionatura per preservarne aromi e morbidezza. Un salume raffinato, dal gusto delicato e persistente.

Coscia di Suino Stagionata Tutta Fetta Senza Cotenna
Prosciutto stagionato ottenuto da cosce selezionate e rifilato senza cotenna per garantire praticità e resa al taglio. La lunga stagionatura esalta il sapore dolce e la consistenza compatta.

Prosciutto Cotto a Metà
Preparato con cosce di suino selezionate e cotto lentamente a vapore, offre una fetta morbida e succosa. Il gusto delicato e la qualità della lavorazione lo rendono ideale per molteplici utilizzi.

Salame Milano a Metà
Salame dal macinato finissimo, preparato con carni suine selezionate e una delicata speziatura. La stagionatura conferisce un gusto armonioso e una consistenza compatta, tipica della tradizione italiana.

Gota (Guanciale) di Suino Stagionata
Ottenuto dalla guancia del suino, viene sapientemente salato e stagionato per sviluppare un aroma intenso e una consistenza morbida. È l'ingrediente ideale per esaltare le ricette della tradizione, ma anche per il consumo al naturale.

Ventricina
Salume tipico della tradizione italiana, realizzato con carni suine selezionate, tagliate a grana grossa e insaporite con spezie e peperoncino. La stagionatura dona un gusto deciso, fragrante e piacevolmente aromatico.



Partner

Partner


EUROFOOD
SERVICE


DE CECCO


F.lli Orlando
conserve
s.r.l.


PINNA


FIORITAL
UNA SICUREZZA PROFONDA COME IL MARE


FOOD-ITALIÆ


LA LINEA PROFESSIONALE
Biffi
Milano 1852


CULTURA DEL GUSTO
CUPIELLO


Debic®


Ge.Ne
GRUPPO


Amadori


GRANAROLO
DAL 1957 ITALIANA BONTÀ


FIRST
for
PROFESSIONALS


GrissinBon


HEINZ
ESTº 1869


Hero
DAL 1886


Rustì
Arrosticini | COLLECTION


IIIP


ittitalia


KOCH


KOMETA
ANNO 1999


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


Fratelli Lisi


la Mòlisana


LIOTTI


LAND OF SEA
EVOLUTION FOOD


LANZA


LANZI
NORCIA


mec
Industria Alimentare Carni


marepiù


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 di Pasta

PASTIFICIO
FABIANELLI

pesca pronta

DAL 1926
Pizzoli
Lo specialista italiano delle patate

ristora

RAUCH
SEIT 1919.

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

Schenk
family

SFOGLIA
TORINO
Righi

SICILIANI
best meat ever

Val D'Orcia
è il Magnifico Cacio di Pienza

VIRGONTURA

SURGITAL

TOGNI
produttori per natura

TRINITÁ
Il cotto che sa di bontà

UNIGRA

Unilever
Food
Solutions

URBANI
TARTUFI

GALLETTO
VALLESPLUGA

Zarpellon

Volante d'Oro

ogni consegna racconta chi siamo



Premiazione

ORO
Roberto Domina

ARGENTO
Massimiliano Segoloni

BRONZO
Fabrizio Bellucci



C'è un momento, ogni giorno, in cui il lavoro di tutta l'azienda incontra il cliente. Non accade in un ufficio, né in un magazzino. Succede davanti a un ristorante, a un hotel, a un bar o pizzeria, quando un autista Cancelloni scende dal proprio mezzo e consegna molto più di un ordine.

Consegna puntualità, affidabilità, disponibilità. Consegna il volto e i valori dell'azienda.

È da questa consapevolezza che nasce Il **Volante d'Oro**, il riconoscimento con cui Cancelloni premia gli autisti che, nel corso dell'anno, si sono distinti per professionalità, attenzione al cliente e qualità del servizio.

Un premio che celebra le performance, ma soprattutto il valore di una professione che rappresenta uno degli elementi più importanti della relazione con il cliente.

L'autista è spesso la prima persona di Cancelloni che il cliente incontra. È colui che arriva ogni giorno, conosce le esigenze delle attività, ascolta, osserva e costruisce nel tempo un rapporto di fiducia. È un professionista che unisce competenze tecniche, capacità organizzative e qualità umane, trasformando ogni consegna in un'occasione per confermare l'affidabilità dell'azienda.

In un settore come quello della distribuzione alimentare, dove puntualità, precisione e continuità del servizio fanno la differenza, il ruolo degli autisti assume un valore strategico. Ogni consegna rispettata, ogni imprevisto gestito con professionalità, ogni sorriso rivolto al cliente contribuisce a rafforzare la reputazione costruita da Cancelloni in oltre sessant'anni di attività.

Il **Volante d'Oro** vuole proprio riconoscere questo impegno quotidiano. Dietro ogni chilometro percorso ci sono responsabilità, attenzione e spirito di servizio. Ci sono giornate che iniziano quando molti stanno ancora dormendo, condizioni meteo difficili, tempi da rispettare e la capacità di affrontare ogni situazione con competenza e disponibilità.

Essere autisti Cancelloni significa essere ambasciatori dell'azienda sul territorio. Significa rappresentarne i valori con professionalità, senso di responsabilità e attenzione verso ogni cliente. È un ruolo che richiede esperienza, affidabilità e una forte capacità relazionale, perché il servizio non si misura soltanto nella qualità dei prodotti consegnati, ma anche nell'esperienza che il cliente vive ogni giorno.

La premiazione del **Volante d'Oro** è quindi molto più di una cerimonia. È un momento di riconoscimento collettivo che mette al centro persone il cui lavoro è spesso silenzioso, ma fondamentale per il successo dell'intera organizzazione. Dietro ogni eccellenza c'è una squadra. E in quella squadra gli autisti rappresentano il primo contatto con il cliente. Da loro dipende la capacità di trasformare la qualità dei prodotti e l'efficienza dell'organizzazione in un servizio che lascia il segno.

il mondo Cancelloni

Per questo Cancelloni ha scelto di dire loro grazie. Perché ogni consegna è molto più di una destinazione raggiunta: è una promessa mantenuta, un rapporto che si rinnova, un valore che viaggia ogni giorno sulle strade del nostro territorio.
Il **Volante d'Oro** celebra tutto questo. Celebra le persone che, con competenza, passione e spirito di servizio, fanno sì che ogni cliente riconosca, in ogni consegna, la qualità e l'affidabilità di Cancelloni.





Nati PER vivere
FONDAZIONE
FABIO E SIMONA CANCELLONI

Affrontiamo
Insieme
la tematica della
Depressione

Impegniamoci nella
Prevenzione
al Suicidio

Ogni piccolo gesto fa la differenza

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

A Porte Aperte 2027

dove le storie diventano gusto

Ci sono eventi
che si visitano.
E poi ci sono eventi
che si vivono.

A PORTE APERTE

La convention firmata Cancelloni Food Service, torna dall'8 al 10 febbraio 2027 al Centro Fieristico di Bastia Umbra dopo tre anni di attesa, pronta a riunire il grande mondo dell'Ho.Re.Ca. in un'esperienza fatta di incontri, ispirazione, formazione e condivisione.
Il tema scelto per questa nuova edizione, **"Storie di Buon Gusto"**, racconta perfettamente lo spirito dell'evento. Perché dietro ogni piatto, ogni prodotto e ogni attività ci sono persone che custodiscono un sapere e ogni giorno trasformano passione, competenza e tradizione in valore. Sono le storie degli chef, dei produttori, dei ristoratori e dei territori che rendono unica la nostra cultura gastronomica. Storie che meritano di essere ascoltate e condivise, perché rappresentano il patrimonio più autentico della ristorazione e che, insieme, ne costruiscono il futuro.
Da oltre sessant'anni Cancelloni Food Service accompagna i professionisti del settore con la convinzione che il vero motore della crescita siano le relazioni.

A PORTE APERTE nasce proprio da questa idea: creare uno spazio in cui esperienze diverse si incontrano, si contaminano e generano nuove opportunità.
Il percorso dell'edizione 2027 si svilupperà attraverso tre grandi aree, ognuna con una propria identità.

L'Arena sarà il luogo dell'ispirazione, con incontri, momenti di formazione e cooking show che daranno voce ai protagonisti dell'alta cucina italiana. Negli anni il palco di A PORTE APERTE ha ospitato alcuni dei più grandi interpreti della gastronomia contemporanea, da Enrico Bartolini a Mauro Uliassi, da Niko Romito a Heinz Beck, passando per Davide Oldani, Cristina Bowerman, Franco Pepe, Pietro Leemann, Igles Corelli, Alessandro Dal Degan, Paolo Rota e Maurizio e Sandro Serva. Professionisti diversi, accomunati dalla capacità di trasformare il proprio percorso in un racconto capace di ispirare.

Il Forum sarà invece il luogo del confronto, dove idee, esperienze e competenze si intrecceranno attraverso talk, dibattiti e sfide creative dedicate ai temi che stanno trasformando il mondo dell'ospitalità.

L'Expo, infine, accompagnerà i visitatori in un viaggio tra le eccellenze della filiera agroalimentare. Un itinerario esperienziale tra degustazioni, innovazione e tradizione, dove conoscere da vicino i produttori e riscoprire il legame autentico tra qualità, territorio e cultura del cibo.



il mondo Cancelloni

A PORTE APERTE non è soltanto una fiera. È una comunità che si ritrova, un luogo dove nascono collaborazioni, si condividono idee e si costruiscono nuove prospettive per il settore. È l'occasione per fermarsi ad ascoltare chi, con il proprio lavoro quotidiano, contribuisce a scrivere le più belle storie di buon gusto.
L'appuntamento è già fissato: **8, 9 e 10 febbraio 2027**. Tre giornate da vivere insieme, perché le idee più buone, quelle che fanno crescere persone, imprese e territori, iniziano proprio quando si aprono le porte.



Diamo forza alla ristorazione.
Dal 1962.



Con forza, da oltre 60 anni siamo al fianco di tutti i Professionisti della Ristorazione e dell'Ospitalità, sia commerciale che collettiva. Con forza ci muoviamo per garantire ai nostri clienti la massima qualità delle materie prime e un servizio senza compromessi. Con forza condividiamo il nostro grande assortimento, le nostre eccellenze, la nostra lunga esperienza, le nostre competenze. Con forza perseguiamo l'innovazione che ci consente di poter garantire gli strumenti migliori per tutte le sfide del mondo Ho.Re.Ca.

CUOKO Canova Care Cancelloni Food Service

cancelloni.it

FATTORIACREATIVA.IT

| 8·9·10 FEBBRAIO | BASTIA UMBRA | PERUGIA |

STORIE DI BUON GUSTO



3 giorni, oltre 100 espositori, oltre 20.000 prodotti
e tante Storie di Buon Gusto da scoprire, ascoltare e condividere.
A Porte Aperte è il luogo in cui il l'Ho.Re.Ca. si racconta:
attraverso prodotti, persone, territori e tradizioni.
Le idee più buone escono da qui.

Cancelloni Food Service

a Porte aperte 2027

aporteaperte.it

Scarica la nostra App
e riserva il tuo posto per
A Porte Aperte 2027