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

Eccellenza in movimento



Volante d'o



ro



Premiazione

VOLANTE D'ORO
Nicola Boldrini

VOLANTE D'ARGENTO
Roberto Convento

VOLANTE DI BRONZO
Stefano Carini

Dedicato ai nostri autisti

Come ogni anno è giunto il momento tanto atteso, significativo per la nostra vita aziendale, la premiazione degli autisti che si sono aggiudicati i trofei del **volante d'oro / d'argento / di bronzo** per meriti legati alla professionalità e alla gentilezza come ci tiene a evidenziare Emanuele Bengasini, responsabile della logistica esterna della cancelloni food service.
Il punto di forza che voglio sottolineare è la qualita' del nostro servizio relativo alle relazioni umane che si instaurano tra autista e cliente. Ad ogni colloquio spiego come il cliente associa il volto dell'autista al volto dell'azienda e che lo stesso autista è molto probabilmente la persona con la quale il cliente ha più relazione fisiche rispetto al resto dell'azienda.



Ho sentito da personaggi che trattano di neuroscienza (in che modo il cervello elabora le informazioni, qual è il ruolo dei neuroni nella trasmissione delle informazioni, come funzionano i ricordi ecccc) definire la società in cui vivamo come la società del click: un modello extra veloce col quale reperire cose e informazioni a ripetizione al punto da creare un effetto sociologico tale per cui possiamo accettare che le relazioni vis a vis siano essenziali e senza cura per le sfumature.

Con questi standard si comprende come la comunicazione tra esseri umani alla base delle relazioni sia complessa perchè la tendenza della società del click la puo vedere come *''perdita di tempo''*.
La riflessione è: quant'è importante quindi la qualità delle relazioni che gli autisti tengono con i clienti e quant è difficile considerando il lavoro fisico e la derivante stanchezza, da conciliare con il gestire la comunicazione?



Partner



il mondo Cancelloni

Partner


















































































MUTTI
PARMA
nordfish
NORDIC SEAFOOD
1950
Morettini
OLEIFICIO TOSCANO
OLEIFICIO
ZUCCHI
1810
OLITALIA
OROGEL
Food Service
Pasta 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
Sosio
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

il mondo Cancelloni



la cura della gioia

Nati PER vivere

FONDAZIONE
FABIO E SIMONA CANCELLONI

Fondazione Nati per Vivere Fabio e Simona Cancelloni

Parlare di salute mentale oggi significa, prima di tutto, avere il coraggio di guardare ciò che spesso viene evitato. Significa riconoscere il dolore emotivo come parte integrante della condizione umana, rompere il silenzio attorno alla sofferenza psichica, fare spazio alla fragilità come elemento di connessione, e non come motivo di vergogna. È con questa consapevolezza che è nato l'evento LA CURA DELLA GIOIA, promosso dalla Fondazione Fabio e Simona Cancelloni: un'occasione pensata per riflettere, condividere, ma anche per generare movimento e azione concreta nel contrasto allo stigma, nella prevenzione del disagio psichico e nella promozione della vita in tutte le sue forme.

Fin dall'inizio, non abbiamo voluto organizzare un convegno tecnico né tantomeno una celebrazione vuota. Abbiamo desiderato creare uno spazio reale, vivo, in cui persone diverse potessero incontrarsi Un evento aperto e plurale, che ha saputo unire formazione e coinvolgimento emotivo, sguardo clinico e sguardo umano, mettendo al centro la persona nella sua totalità. Abbiamo voluto rovesciare lo schema. Non parlare solo di patologie, ma di possibilità. Non focalizzarci soltanto sul rischio, ma su ciò che aiuta a restare. Non soffermarci unicamente sull'assenza di salute, ma su ciò che la coltiva. La gioia, in questa visione, non è un'emozione fugace o superficiale, ma un terreno da nutrire. Una dimensione interiore che si costruisce. Un'espressione di vitalità, di appartenenza, di senso.

Il senso più profondo de LA CURA DELLA GIOIA risiede proprio in questo: riconoscere che la salute mentale non è una questione individuale, ma collettiva.

Che per costruire un mondo più accogliente non bastano diagnosi e trattamenti, ma serve una nuova cultura.

Una cultura che sappia accettare il dolore senza fuggirlo, che sostenga chi vacilla senza isolarlo, che consideri ogni persona non come un problema da risolvere ma come un valore da proteggere.

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 cura della gioia
24 MAGGIO 2025
Nati PER Vivere
FONDAZIONE FABIO E SIMONA CANCELLONI



Spenti i riflettori sulla cura della gioia che si e tenuto a perugia il 24 maggio 2025 cio che rimane, non è un semplice ricordo ricco di emozioni, è un viaggio che continua illuminando questo nostro cammino con la promessa della gioia di vivere.
Abbiamo acceso zone d'ombra come il punto da cui ripartire per accogliere la luce e abbiamo raccontato la fragilità.
La vostra presenza, che è vicinanza e condivisione, rafforza la nostra convinzione che insieme possiamo sensibilizzare, fare prevenzione e combattere lo stigma sulla depressione e il suicidio.

Un GRAZIE particolare a tutti voi che ci siete stati accanto partecipando ai laboratori, al convegno e al concerto serale in un crescendo di "*Musica & Parole*".

Un GRAZIE con il cuore a tutti coloro che attivamente hanno contribuito con passione all'organizzazione de La Cura della Gioia: dai docenti, ai relatori, agli artisti, ai sostenitori, al service, alla regia, all'ufficio stampa, ai giornalisti, al catering, alla segreteria, alle istituzioni, al famoso 'dietro le quinte' apparentemente silente ma sempre presente.

Ci piacerebbe poterli citare tutti, dando loro una identità, ma l'appello sarebbe lunghissimo e ci piace pensare che dietro ognuno di loro ci siamo tutti noi, eternamente grati per questo traguardo che è una straordinaria ripartenza.

"La GIOIA è la più semplice forma di gratitudine".

il mondo Cancelloni

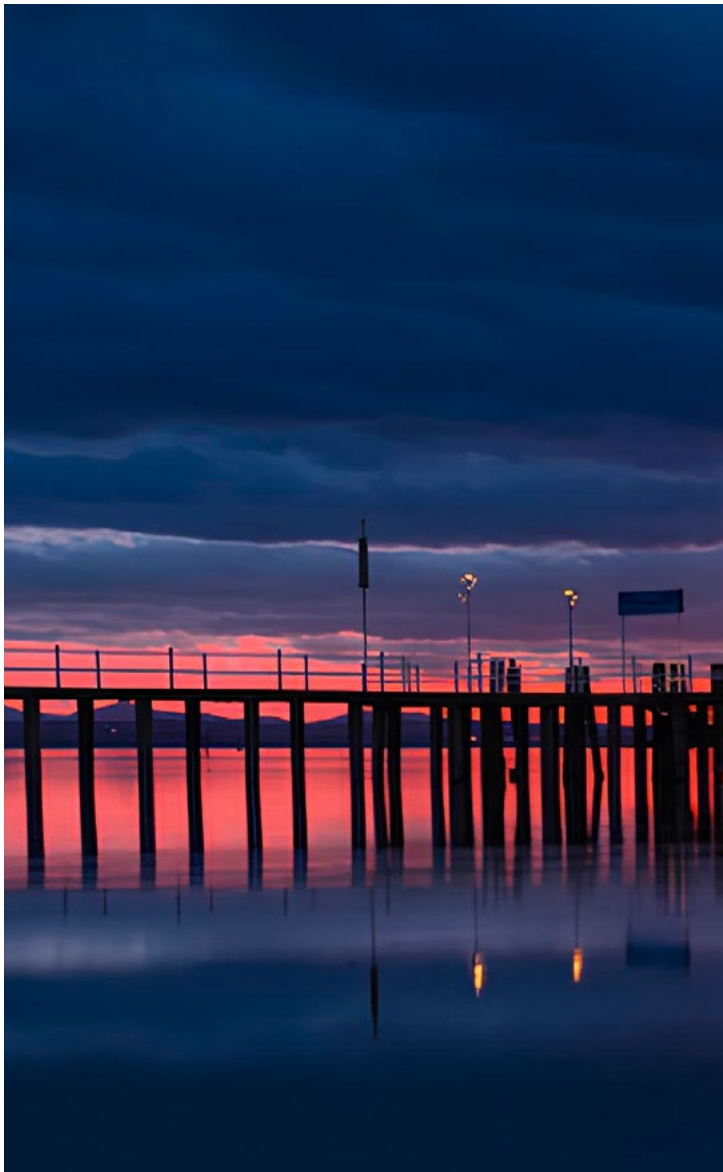
Festival dei Tramonti 2025

Dal 27 giugno al 6 luglio, il Festival dei Tramonti illumina i borghi del lago Trasimeno, trasformandolo in un crocevia di narrazione, teatro, arte, musica e sapori. Tra Passignano, Magione, Monte del Lago, Montecolognola, San Savino, San Feliciano, Castiglione del Lago, Tuoro e Panicale, l'arte si fonde con il territorio, le parole si intrecciano ai profumi, le storie si gustano in compagnia di piatti preparati con cura. Il Trasimeno non solo si contempla: si vive, si assapora, si sperimenta.

L'edizione 2025 rinnova la sua missione di valorizzare questo straordinario territorio, trasformando il tramonto in esperienza sensoriale totale. Il tramonto che diventa nutrimento per l'anima e per il corpo, in un percorso che intreccia cuochi, attori e salse narranti, dove la prosa si mescola all'attualità, la sostenibilità si intreccia con la cucina, il territorio diventa scenografia parlante.

Il Festival dei Tramonti è movimento, viaggio, un percorso itinerante e inclusivo che attraversa luoghi suggestivi, creando momenti di incontro per riscoprire il dialogo tra parole, corpi, suoni e sapori.

Il Festival dei Tramonti è un invito a rallentare, guardare, gustare e sentire. A riconnettersi con la bellezza della natura, incantati dal tramonto.



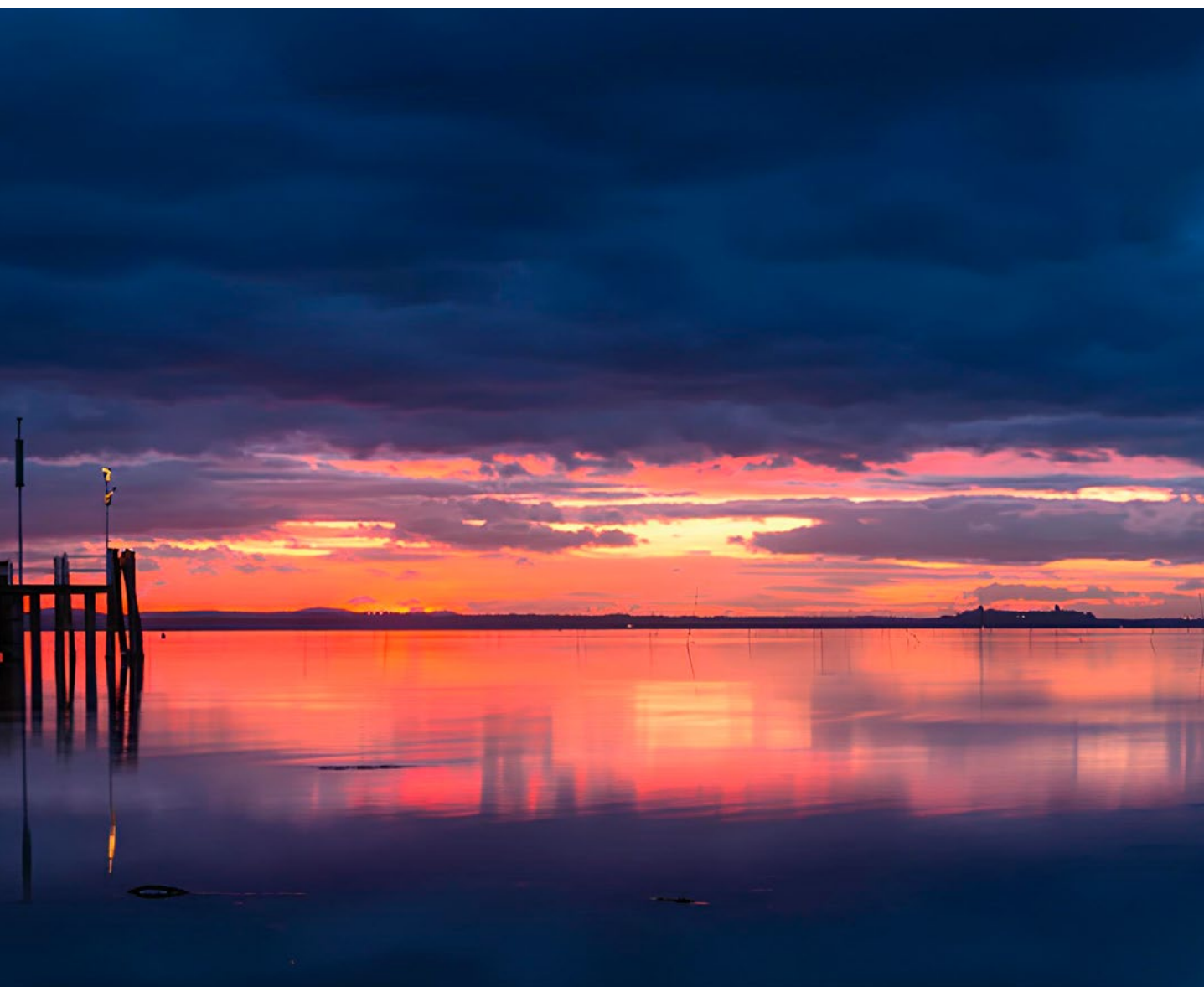
Il Festival dei Tramonti si sviluppa su tre aree tematiche riassunte nello slogan gusta vivi ammira.

GUSTA

Monte Del Lago – Fattoria Luca Palombaro
In una location straordinaria ed esclusiva ci lasceremo cullare da un'altalena di sapori grazie alla creatività dell'Associazione Provinciale Cuochi Perugia e all'energia dei ragazzi dell'Associazione Kora che cureranno il servizio insieme ai sommelier AIS Umbria

La Fanciulla del West
"Cheesecake con fagiolina del Trasimeno"
Omaggio all'opera di Giacomo Puccini ambientata negli Stati Uniti, le quali pagine hanno avuto origine anche tra le rive del Trasimeno, dove il compositore lucchese amava soggiornare. Un'unione perfetta tra due elementi gastronomici rappresentativi di questi due mondi: gli Stati Uniti e il Trasimeno

Casa mia, casa mia...
"Ravioli con ragù di Chianina"
Binomio centrale della cena, una dedica all'Umbria e alla Toscana con due classici della cucina tradizionale dove la carne di Chianina, regina del nostro territorio, insieme al formaggio del gustoso ripieno, ne sono protagonisti. "Casa mia, Casa mia," scriveva Puccini in una romanza per canto e pianoforte, omaggiando il piacere ed il valore del contesto domestico nella sua semplicità autentica.



Scherza coi fanti e lascia stare i santi...
"Chianina cotta a bassa temperatura"

Il "cappello del prete" è il taglio bovino che richiama la forma dei cappelli ecclesiastici di fine ottocento: una pietanza che, come la famosa battuta del Sagrestano dell'opera Tosca, ci invita a non prenderci troppo sul serio e riconoscere il giusto valore alle cose importanti della vita.

La Cuffietta Rosa di Mimì
"Zuccotto rosso con cuore di lamponi"
La soffice cuffietta di Mimì, donatagli da Rodolfo in una delle storie d'amore più dolci e iconiche delle opere di Puccini. Un dessert che omaggia la celebre coppia di innamorati della Bohème.
Tutti i **vini in degustazione** che accompagneranno i piatti sono Barbanera di Italian Wine Brands e negli aperitivi potremo stupirci con l'innovativo Rirò.

Eventi in vetrina

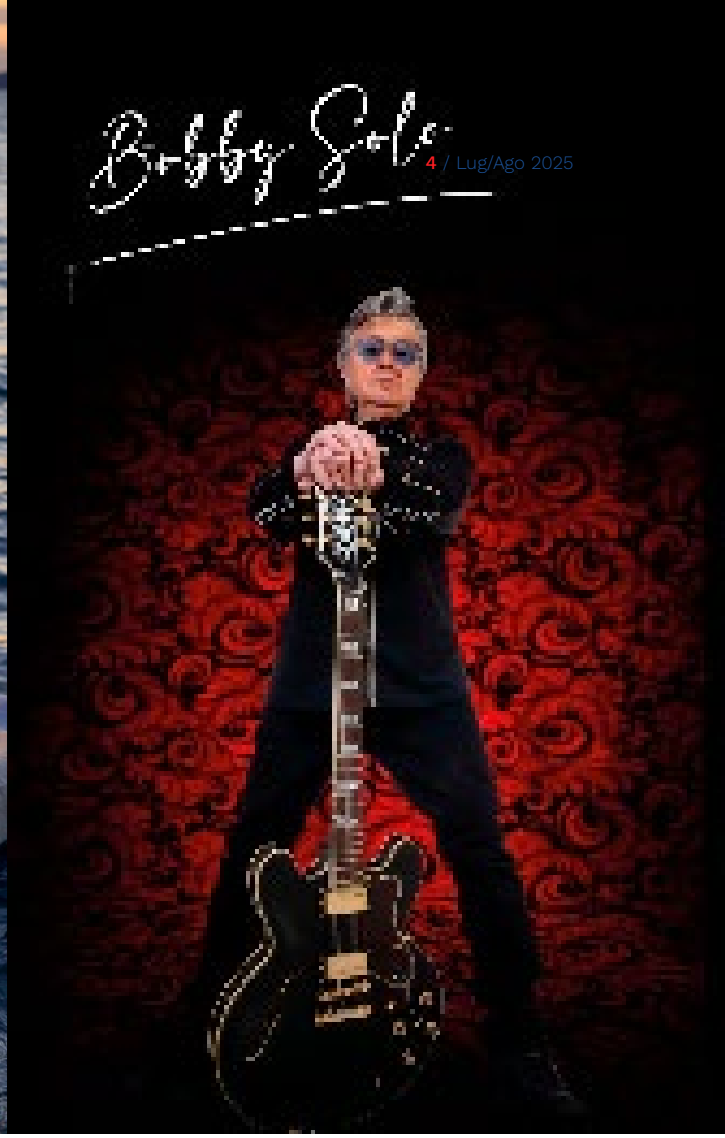
Passignano – Rocca Medievale
Premio alla carriera 'IL SOLE DI UNA VITA' allo scrittore regista, sceneggiatore, scrittore, autore teatrale e televisivo FEDERICO MOCCIA. All'arpa Veronica Fangacci, modera il coinvolgente talk show dedicato al tramonto Riccardo Marioni, in collaborazione con il Festival Internazionale Green Music.

Monte Del Lago
Il Lago Racconta Puccini
Passeggiata teatralizzata al tramonto lungo le vie di Monte del Lago alla scoperta di storie vissute ispirate al grande compositore Giacomo Puccini. A cura del Laboratorio Teatrale del Martedì. Regia di Maurilio Breccolenti.

Panicale
Finale d el Golf Challenge 2025 Golf 'Nati Per Vivere' Presso Il Golf Club Lamborghini







Montecolognola
Sessioni di Bioenergetica e mindfulness a cura della Fondazione Fabio e Simona Cancelloni **'Nati Per Vivere'.**

Castiglione Del Lago
Esibizione Banda e Majorettes di magione.

Magione – Torre dei Lambardi
Passeggiata green in collaborazione con 'Camminare guarisce'.

Passignano – Rocca Medievale
Poesie al tramonto a cura di Associazione Europa Comunica Cultura.

S. Savino – Castello
Progetto Ianua Quartetto d'archi.

Panicale
'La Voce Dell'anima', un incontro tra musica e poesia.

San Feliciano - Zocco Beach
Sfilata di moda, estemporanea di fumetti, street food e balli di gruppo.

Castiglione Del Lago – Rocca Del Leone
Danza sotto le stelle e premiazioni dei film in Concorso Tiaff.

San Feliciano – Spettacolo di Nicola Pesaresi e Isotta, Il Perfetto Family Show.

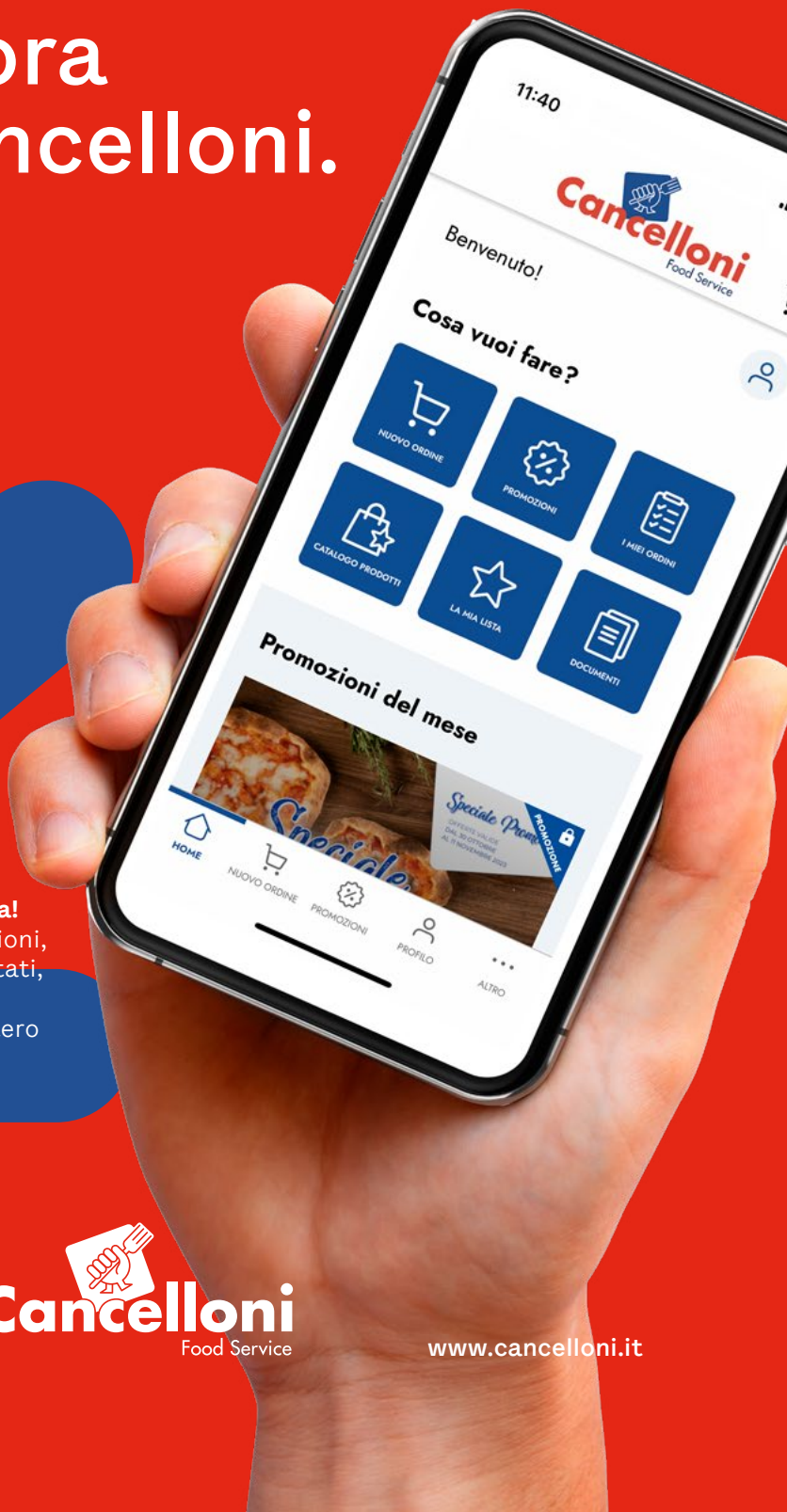
Castiglione Del Lago – Rocca Del Leone
Gran Concerto con l'artista Bobby Solo.

Tuoro – Campo Del Sole
Piccolo accampamento romano e passeggiata verso il Castello di Montegualandro.

S.Savino – Castello
Meditazioni musicali al tramonto a cura della corale fra Giovanni da Pian Del Carpine "Sunset Choral Jazz, Da Gershwin A Ellington".

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