



MANIFESTAZIONI

Show cooking di alta gamma

Cancelloni Food Service ha ospitato la 5ª edizione di 'A porte aperte', convention dedicata agli operatori dell'universo horeca. Molto apprezzati i seminari di formazione tenuti da chef di grande spessore. La pizza è stata rappresentata dal maestro pizzaiolo **Guglielmo Vuolo**, che ha interpretato al top le farine di **Agugiaro&Figna Molini**



Guglielmo Vuolo e Fabio Cancelloni

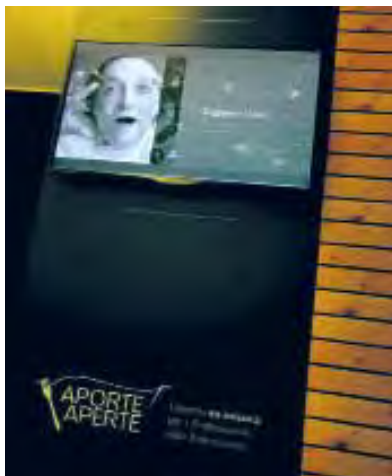
tedra si sono alternati, proponendo ricette e tecniche di cottura, **Davide Oldani, Cristina Bowerman, Luca Montersino, Maurizio e Sandro Serva, Heinz Beck, Alessandro Circiello e Alessandro Borghese.**

IMPASTO E ACQUA DI MARE

L'alta gastronomia a base **pizza** ha visto protagonista il **maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo** con le **farine della linea specializzata per pizzeria Le 5 Stagioni e A&F Storie di farina in cucina di Agugiaro&Figna Molini.** Vuolo ha calamitato l'attenzione con il pizza cooking '**Impastiamo all'acqua di mare**'. Il maestro infatti ha brevettato una ricetta di pizza con impasto a base di acqua marina, microbiologicamente pura e prelevata in zone vocate. Per una pizza di alta gamma, unica. ■

Oltre seimila professionisti hanno animato dal 22 al 25 febbraio la 5ª edizione della **convention 'A porte aperte'** nella sede di **Cancelloni Food Service**, a Magione (Pg). Su tremila metri quadri **44 aziende** nazionali e internazionali, partner di Cancelloni, hanno esposto le proprie referenze. Cancelloni Food Service rappresenta da oltre 50 anni un importante punto di riferimento per gli **operatori horeca del Centro Italia**, fornendo loro migliaia di referenze food, beverage e non food. Ma la convention quadriennale di Cancelloni quest'anno si è superata. **Fabio e Simona Cancelloni**, presidente e vice-

presidente dell'azienda umbra, hanno invitato ben **nove chef** di elevata caratura che hanno interpretato **show cooking di alta formazione.** In cat-



AZIENDA DINAMICA

Cancelloni Food Service conta 170 dipendenti e collaboratori, più di **4.000 clienti attivi** tra ristorazione commerciale (ristoranti, pizzerie, wine bar, gastronomie, alberghi, agriturismi e campeggi) e collettiva (mense, scuole e ospedali) seguiti da una rete vendita di **45 professionisti.** La flotta aziendale è composta da **oltre 50 automezzi** refrigerati e che distribuiscono in Centro Italia le **6.000 referenze in portafoglio.**