



Rua Jacurana, nº 47, Vila Gomes, São Paulo

3725.6126 / 3722.4705 / 9.9605.2512

E-mail – doroteia@fragatacomunicacao.com.br

www.fragatacomunica.com.br

FIPAN 2018 TERÁ ARENA DO PÃO COM A SELETIVA BRASIL *MONDIAL DU PAIN*, REALIZADA PELA PURATOS

A seletiva Brasil para o *Mondial du Pain*, que acontece na França e recebe equipe de vários países, será a atração principal da Arena do Pão, evento que acontecerá durante a FIPAN 2018 e será realizado pela Puratos.

A **FIPAN 2018** – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos – que acontecerá entre os dias 24 e 27 de julho, das 13 às 21 horas (no último dia, encerrará às 19 horas), terá atrações especiais. Entre elas, na **ARENA DO PÃO**, um evento que, com o patrocínio e realização da Puratos, vai eleger o melhor padeiro do País que representará o Brasil no ***Mondial du Pain***, campeonato que acontecerá na França, em outubro de 2019.

“Será um sonho realizado. Além de ser uma das grandes atrações da **FIPAN** – a Arena do Pão terá workshops a cargo de chefs internacionais com focos na produção de pães de fermentação natural, grande tendência da atualidade –, e nela acontecerá a “Seletiva Brasil *Mondial Du Pain*”, que elegerá o melhor padeiro do país, o representante brasileiro no 7º Campeonato *Mondial Du Pain* em outubro de 2019. Tudo graças ao patrocínio e apoio da Puratos”, diz Antero José Pereira, presidente do Sampapão, entidade promotora do evento.

O campeonato será dividido em duas etapas – treinamento e competição. “No primeiro dia da feira será realizado na **Arena do Pão** a preparação das receitas do torneio. E, nos três dias seguintes, a competição promete pegar fogo”, diz o presidente.

O embaixador da fermentação natural da Puratos no país e embaixador brasileiro da Ambassador du Pain – responsável pela organização do *Mondial Du Pain*, Johannes Roos, será o responsável por treinar os competidores selecionados, explicar as regras e como as apresentações devem ser feitas. O padeiro ainda é o técnico da Seleção Brasileira de Panificação. .

Serão 12 competidores que apresentarão 8 tipos de pães do mundo (baguetes, pães típicos e o pão nutricional), *viennoiserie* (folhados), peça artística, sanduíche feito com pão nutricional, o pão biológico e brioche com tranças diferentes. Todos os participantes terão 8 horas de um mesmo dia para a finalização de cada uma das criações.

“Haverá um júri composto por renomados profissionais da área de panificação, que avaliarão diversificação de receitas, apresentação, sabor e regularidade no formato dos pães”, diz Johannes Roos.

Como competidores, estão inscritos Allison Moraes, Carlinhos Cardoso, David Moraes, Debora Sartori, Ezequiel Santana, Fernando de Oliveira, Gilberto Santos, Jefferson Barbosa, Jéssica Batista, Marcelo Marques, Marcos Satiq e Rodolfo Nunes, vindos de várias partes do Brasil. O vencedor ganhará 11 semanas de treinamento na Puratos, no Brasil e uma semana de treinamento na Bélgica. Depois disso, participará da grande final internacional do concurso em Nantes, na França.

“Será um concurso que marcará a história da **FIPAN** e estamos muito felizes de termos todo o apoio da Puratos”, finaliza Antero José Pereira.

A **FIPAN** tem como apoiadores o SINDUSTRIGO, AIPESP, ABIP, FIESP, International Union of Bakers and Confectioners (UIBC), Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN) e acontecerá entre os dias 24 e 27 de julho, das 13 às 21 horas (no dia 27 encerrará às 19 horas), no Expo Center Norte, em São Paulo. A organização e vendas é da Seven e a realização, SAMPAPÃO. Nesse ano, a **FIPAN** contará com cerca de 320 expositores e mais 450 marcas. É expressamente proibida a entrada de menores de 16 anos, mesmo acompanhado pelos responsáveis. Mais informações no site www.fipan.com.br.

A **Arena do Pão** tem o patrocínio da Puratos.

Junho, 13

Dorotéia Fragata – MTb 12.900 / doroteia@fragatacomunicacao.com.br

Fragata Comunicação

Informações – Matheus Fragata / Vanessa Stecchini/ Jéssica Caetano

Telefones – (11)3926-7554 / 3725-6126 / 3722-4705 / 9.9605-2512