



Rua Iacurana, 47 – Vila Gomes
Tels.: (11) 3725.6126 / (11) 3722.3561 / (11)
9.9605.2512
E-mail – doroteia@fragatacomunicacao.com.br

ARENA DO PÃO, ARENA DO CONFEITEIRO, FIPAN PIZZA E ESTAÇÃO CAFÉ SERÃO EVENTOS PARALELOS DE CONTEÚDO NA FIPAN 2022

Com concursos para eleger o melhor padeiro do Brasil e o melhor pizzaiolo, a Arena do Pão e FIPAN Pizza estarão entre os dois eventos paralelos mais disputados entre os visitantes da FIPAN 2022. O evento ainda contará com a Arena do Confeiteiro, com mais de 50 aulas demonstrativas e a Estação Café, para os visitantes descobrirem como tirar o melhor café de máquina de São Paulo.

Com oito competidores vindos de várias cidades do Brasil - Antonio Carlos Cardoso, Elias Felipe Oliveira Barros, Fabrício Lima, Jéssica Nascimento Batista, Luis Felipe Ferracin, Rodolfo Maniçoba, Swelen Martins e Wallyson Carvalho -, a Arena do Pão será uma das grandes atrações da **FIPAN 2022**. Entre eles, será eleito o melhor padeiro do Brasil por um corpo de jurados para lá de especial, composto por Fernando de Oliveira, Vera Lucia Izepe, Papoula Ribeiro e Laurent Vannieuwhenhove.

O campeonato será dividido em três etapas - seleção, treinamento e competição. Os concorrentes deverão apresentar oito tipos de pães do mundo - baguetes, típicos e o nutricional, folhados, escultura em massa de pão, sanduíche feito com o pão nutricional, pão biológico e brioche com tranças diferentes.

Johannes Roos, embaixador da fermentação natural da Puratos, será o responsável por treinar os competidores, explicar as regras e como deverão ser feitas as apresentações. Já os juízes avaliarão a variedade das receitas, apresentação, sabor e regularidade no formato dos pães. Durante o evento, as técnicas dos profissionais do campeonato serão ensinadas em frente à competição, permitindo que o público conheça o que está sendo feito.

O vencedor do concurso na Arena do Pão terá treinamento intensivo na Puratos e concorrerá em outubro de 2023 a melhor padeiro do mundo.

O patrocínio da Arena do Pão é da Puratos, BRF, Motasa e PRÁTICA.

Arena do Confeiteiro

Serão mais de 50 aulas gratuitas demonstrativas em dois auditórios. Nela, os participantes assistirão aulas ao vivo com os melhores profissionais do setor, explicando cada detalhe de suas técnicas e receitas saborosas. Não precisa se inscrever antecipadamente, a participação será por ordem de chegada.

O evento acontecerá em uma área de 700 m², com três salas destinadas para aulas show e uma onde o aluno colocará, de fato, a mão na massa e receberá o certificado de conclusão assim que terminarem a aula.

Há grandes nomes confirmados como Chef Abner e Gu Coppini (Barry Callebaut), Amélia Lino (Progás/Braesi), Dante Kassada (Nutella), Nayane Capistrano (M. Dias Branco) e chef Isaías (Seara).

O patrocínio da Arena do Confeiteiro é da Progás, Braesi, Finna, Barry Callebaut, Cukin Food Service, Nutella, República del Cacao, Sofiteli, Copra e apoio da Mafran, Maquinbal, SENAI.

FIPAN Pizza

80 pizzaiolos concorrerão ao prêmio de melhor pizza. E, além de demonstrar sua habilidade, precisam se sair muito bem em duas categorias - napolitana e tradicional.

O *Campionato Mondiale Della Pizza Selections São Paulo* tem como finalidade estimular a produção de pizzas de alta qualidade, permitir que os pizzaiolos talentosos tenham visibilidade e selecionar os competidores brasileiros que participarão no *Campionato Mondiale della Pizza 2023*, que acontecerá em Parma, na Itália.

Os vencedores de cada categoria ganharão passagem e hospedagem para o evento em Parma, no próximo ano, e concorrerá junto com os maiores pizzaiolos do mundo.

Os patrocinadores do evento são Le 5 Stagioni, Reemaq e Sadia.

Estação Café

O principal objetivo do evento é apresentar ao visitante, o maior conteúdo possível entre palestras e demonstrações realizadas pelos melhores profissionais do setor. Tudo para confirmar, cada vez mais, que o Brasil é o segundo maior consumidor de café - dados da Organização Internacional do Café -, atrás, apenas dos EUA, que possui 14% da demanda mundial.

Durante o evento, os participantes receberão dicas importantes para a ampliação das vendas em seus estabelecimentos, com conteúdo feito pela BARESSP.

Serviço:

FIPAN - Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Food Business

19 a 22 de julho, das 13:00h às 21:00h (no dia 22, o encerramento acontecerá às 19:00h).

Local: Expo Center Norte, São Paulo.

Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.

Não é permitida a entrada de menores de 16 anos.

É necessário credenciamento no site do evento: www.fipan.com.br

Valor da credencial válida para todos os dias de visitaç o   de R\$70,00.

Evento promovido pela Associa o e Sindicato dos Industriais de Panifica o e Confeitaria de S o Paulo.

Organiza o e comercializa o: Seven

Patroc nio: British American Tobacco Brasil (BAT Brasil)

Apoio educacional do SENAC.

Congresso FIPAN -

19 a 21 de julho, das 9  s 13 horas.

Local - Centro de Conven es do Expo Center Norte, S o Paulo.

Endere o: Rua Jos  Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, S o Paulo, Capital.

N o   permitida a entrada de menores de 16 anos.

  necess rio credenciamento no site do evento : www.fipan.com.br

Valor para os tr s dias - R\$ 300,00 ou R\$ 150,00 para quem participar de um dia somente. A participa o no Congresso FIPAN d  direito a visita o gratuita   **FIPAN** .

Evento promovido pela Associação e Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo

Organização e comercialização: Seven

Patrocínio : BAT / **Fritsch** / Prática / Linx

Apoio: Legítima Lindóia

Julho, 12

Fragata Comunicação

www.fragatacomunicacao.com.br

Dorotéia Fragata

Informações - Nice Felix / Vanessa Stecchini / Lara Amaral

E-mail - doroteia@fragatacomunicacao.com.br

Telefones - (11) 3722-3561 / (11) 9.9605.2512