

Espaço Fermentação Natural terá estreia na FIPAN 2024 atenta às últimas tendências do setor

A **FIPAN**, maior feira de Panificação, Confeitaria e Food Service da América Latina, traz uma novidade revolucionária em sua edição de 2024, o Espaço Fermentação Natural. Este projeto inovador é uma jornada de descobertas, onde os melhores panificadores mergulham nas tradições culinárias de todo o mundo, explorando os benefícios para a saúde e o sabor único da panificação artesanal através do uso do *levain*.

Descubra os segredos da fermentação natural

O Espaço Fermentação Natural oferece uma oportunidade única para os profissionais do setor mergulharem nos segredos dessa técnica. Apresentando diferentes combinações de sabores únicos, processos de fermentação e fundamentos do *levain*, este espaço é dedicado a mostrar como explorar ao máximo o potencial desse produto em seus negócios.

“O pão de fermentação natural tem aumentado o número de procura nas padarias, nos últimos anos. A **FIPAN** procura, a cada ano que passa, acompanhar as tendências da panificação e o antigo ‘pão de toco’, atualmente *levain*, é uma delas. Como recebemos visitantes do Brasil todo e de vários países do mundo, aproveitamos para que todos tenham acesso às melhores maneiras de aumentar o seu negócio”, diz Rui Gonçalves, presidente do Sampapão.

Os visitantes terão acesso às técnicas avançadas para aprimorar seus próprios produtos fermentados, além de conhecerem maquinário específico para suas produções. Com o patrocínio da NITA e REEMAQ, empresas líderes no setor, o Espaço Fermentação Natural promete ser uma fonte de inspiração e aprendizado para todos os participantes da **FIPAN 2024**. Em breve a grade de aulas será divulgada no site oficial da FIPAN.

Participe da experiência deliciosa e inspiradora

O visitante será agraciado em um evento onde os sabores antigos encontram a criatividade contemporânea. Será unido neste espaço único para uma experiência deliciosa e inspiradora para seus negócios. Descubra o poder da fermentação natural e leve seus produtos a um novo patamar de qualidade e sabor.

Esse espaço inovador contará com time de experts nacionais e internacionais para as masterclasses, com destaque para: Thierry Rabineau, Abel Sierra, Chef Mancuso, Guilherme Ieme, Ana Paula, Pilo Setta acompanhados pelo experiente time de Técnicos Nita, que por meio de aulas profissionais ajudarão o público visitante a implementar ou melhorar seu portfólio de panificados e Viennoiserie de Fermentação Natural com farinhas especiais.

Sobre a FIPAN:

A **FIPAN** é promovida pelo Sampapão, sigla que congrega a Associação e o Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo, a Escola Técnica de Panificação e Confeitaria IDPC e o Fundipan. É reconhecida como o principal evento do setor na América Latina e a quarta do mundo. A feira atrai milhares de visitantes, incluindo panificadores, confeiteiros e operadores de food service, que buscam aprimorar suas técnicas e expandir seus negócios.

Serviço:

FIPAN - Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Food Business

Realizada entre 23 a 26 de julho, das 13:00h às 21:00h (no dia 26, o encerramento acontecerá às 19:00h) no Expo Center Norte, São Paulo.

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

Não é permitida a entrada de menores de 14 anos.

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

Evento promovido pelo Sampapão.

Organização e comercialização: Seven.



Divulgação - **Fragata Comunicação** (12/06/2024)

Dorotéia Fragata
Fragata Comunicação
(11) 9.9605-2512
doroteia@fragatacomunicacao.com.br
Informações - Matheus Fragata / Lara Amaral / Mirella Pinho