

FIPAN 2024 VENDE TODA ÁREA DISPONÍVEL COM DESTAQUES PARA EVENTOS PARALELOS COMO ARENA DO PÃO, ARENA DO CONFEITEIRO, FIPAN PIZZA E ESPAÇO FERMENTAÇÃO NATURAL

Estando a meses de ser iniciada, FIPAN 2024 já se torna recordista em ter a área total para expositores vendida mais rapidamente na história do evento.

A FIPAN de 2024, maior feira de Panificação e Confeitaria da América Latina e uma das principais destinada a operadores do food service no país, ocorrerá no Expo Center Norte, em São Paulo, entre os dias 23 a 26 de julho.

Entre inúmeros estandes compartilhando as maiores novidades tecnológicas, comerciais e técnicas do setor, a feira também reúne eventos paralelos que trazem visitantes por si só. Neste ano, temos o retorno da Arena do Pão, Arena do Confeiteiro, o Espaço Fipan Pizza e o inovador Espaço Fermentação Natural, além da tradicional Estação Café..

Arena do Pão

A tradicional Arena do Pão vai selecionar o melhor padeiro do Brasil deste ano, abrigando a terceira edição do campeonato Nacional de Panificação, com um júri composto pelos melhores profissionais do Brasil, presidido por Fábio Bruno – IDPC.

Outros jurados do evento serão Fernando de Oliveira - padeiro renomado com participações em competições internacionais; Jessica Batista – ex competidora SENAI e padeira renomada; Pedro Calvo - Chef Panificador da escola suíça Rlichemont e Patrícia Ferraz – jornalista de gastronomia. Os candidatos ainda estão em processo das seletivas que ocorrem nas regiões Sul, Norte, Nordeste e Sudeste do País. Todos devem ser anunciados até o término de junho.

No campeonato, os 8 candidatos finalistas terão que conquistar as notas mais altas para ganhar o Troféu Trigo de Ouro. Serão seis provas para testar os participantes que deverão demonstrar maestria em baguettes, brioche, massa folhada fermentada (croissant), pães macios, pães crocantes e uma receita brasileira que deverá conter um produto nativo do Brasil.

A Arena do Pão é patrocinada pela Bunge e Pratica. Ainda é possível se inscrever no site da Arena do Pão - https://fipan.com.br/pt_br/arena-do-pao/

Arena do Confeiteiro

Contando com 500m², a Arena do Confeiteiro contará com o maior espaço da Fipan 2024 destinado à exibição de grandes bolos feitos por grandes chefs da confeitaria profissional, abrangendo desde cake design até esculturas de chocolate. Diante do sucesso de 2023, a edição deste ano também terá o elogiado Concurso de Bolos, contando com 30 bolos dispostos ao público.

Votação Júri Popular

Ali, os visitantes e os jurados, poderão votar de forma online no bolo que achar o merecedor do prêmio principal. Os votos serão computados em seis

categorias: Bolo de casamento em pasta americana; Bolos Temáticos em pasta Americana: Filmes, Bolos Realistas: Tema esporte; Bolos Realistas em Flores de Açúcar; Bolos em Cremes: Buttercream, Ganache, Chantilly com tema infantil e Bolo de Espatulagem artística.

Votação Júri Profissional

Um júri de confeitores irá selecionar o bolo vencedor durante os quatro dias. Diferente de 2023, haverá 18 jurados e o júri será dividido conforme sua categoria sendo três jurados especialistas em cada categoria para analisar os bolos, grandes nomes como Amélia Lino, Paula Mello, Edu Beltrame, Iara Reis, Wesley Benvenuto, entre outros.

Aulas PROFISSIONAIS

O público também contará com quatro auditórios dispostos no espaço sendo convidados para aulas demonstrativas para até 30 alunos e outra sala para 12 alunos aprenderem em aulas práticas, serão mais de 2.000 alunos em 4 dias. A Arena do Confeiteiro conta com o patrocínio da Adria, Copra, Mococa e Mix. As inscrições seguem ativas no site da Arena do Confeiteiro - https://fipan.com.br/pt_br/arena-do-confeiteiro/

FIPAN Pizza

Essa é mais uma atração bastante aguardada pelo público, a FIPAN 2024 também terá a FIPAN Pizza em um espaço de 300m² com duas áreas: uma para competições e outra dedicada às aulas profissionais para o público presente.

Mais uma vez, a Le 5 Stagioni trará o Campeonato Internacional de Pizza junto à organização do CONPIZZA, selecionando um dos finalistas para competir na final mundial na Itália em 2025. Neste ano, são esperados 300 pizzaiolos profissionais, sendo o maior campeonato de pizzas da América Latina.

Paralelamente ao campeonato, os visitantes terão a oportunidade de assistirem a aulas de pizza feitas em curadoria da escola CONPIZZA, trazendo diversos profissionais de prestígio para apresentar técnicas e receitas de sucesso.

Espaço Fermentação Natural

Seguindo uma das tendências do mercado de panificação, a FIPAN 2024 apresentará, pela primeira vez, o Espaço Fermentação Natural.

O projeto é uma jornada de descoberta, onde os melhores panificadores mergulham nas tradições culinárias de todo o mundo e ensinam sobre os benefícios para a saúde e o sabor único da panificação artesanal, explicando como explorar ao máximo o Levain para seus negócios.

Serão apresentadas diferentes combinações de sabores únicos, processos de fermentação, fundamentos do Levain, suas conexões com a saúde e técnicas avançadas para aprimorar seus próprios produtos fermentados, além do maquinário específico para sua produção.

Patrocínio da NITA e REEMAQ

Arena Gelato

Após anos de demanda pelo público, a FIPAN irá trazer um espaço para aulas de Gelato junto com a 3L Locação, oferecendo uma oportunidade única para os amantes da culinária mergulharem na arte e na ciência por trás desse clássico gelato.

Nossa missão: GELATO É SOBREMESA!

AULAS PROFISSIONAIS

Os visitantes podem desfrutar de degustações gratuitas e workshops interativos com chefs renomados. Demonstrações de técnicas de fabricação de gelato com produções extremamente inovadoras e perfeitas para o SEU NEGÓCIO.

Nessas aulas, os participantes são recebidos por chefs experientes e apaixonados, que compartilham seu conhecimento especializado sobre os ingredientes, técnicas e segredos por trás da criação do gelato perfeito.

Patrocínio da Super Mix e Carpigiani.

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 aconteceu 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 Sempapão, sigla que congrega a Associação e Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo, Escola Técnica de Panificação e Confeitaria IDPC e Fundipan.

Organização e comercialização: Seven.



Divulgação - Fragata Comunicação (02/05/2024)

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