



## FIPAN 2025 encerra edição histórica com cerca de 59 mil visitantes e R\$ 1.5 bilhão em negócios iniciados

*Maior feira de panificação da América Latina celebra 30ª edição com sucesso de público, volume recorde de negócios, competições internacionais e conteúdo de alto nível.*

A 30ª edição da FIPAN, maior feira de panificação e confeitaria da América Latina, encerra-se nesta sexta-feira (25) com resultados que superaram todas as expectativas e consolidam o evento como o principal motor de negócios e inovação do setor.

Ao longo de quatro dias, o Expo Center Norte foi palco de um intenso movimento de profissionais, resultando em um volume de **R\$1.5 bilhão em negócios** realizados e negociados.

O evento ocupou **4 pavilhões** do centro de exposições, reunindo mais de **450 expositores** com **1.700 marcas**, que apresentaram seus lançamentos e soluções para um público qualificado com cerca de **59.000 visitantes** de todo o Brasil e do exterior.

### Uma edição marcada por conteúdo de alto nível e Competições Internacionais

O sucesso da FIPAN 2025 se refletiu não apenas nos números, mas também na qualidade e diversidade de sua programação. O **5º Congresso FIPAN** foi um dos pontos altos, com debates estratégicos que lotaram o auditório, como a palestra magna sobre marketing com João Branco (ex-CMO do McDonald's), análise aprofundada sobre a Reforma Tributária e também comentários sobre tecnologia na palestra sobre Self Checkout e Lojas Autônomas apresentadas por Cristina Souza, da Gouvêa Foodservice. Foram 1200 congressistas que prestigiaram 28 palestrantes. O Congresso foi patrocinado por Ifood, Mafrig BRF, JTI, BAT, Fritsch do Brasil e Itaiquara.

O grande destaque foi o **Campeonato Internacional de Jovens Padeiros e Confeiteiros**, com a chancela da UIBC e realização do SENAI-SP, que reuniu talentos de 9 países. Na categoria de panificação, o país vencedor foi a China, enquanto a de confeitaria, o Brasil conquistou o histórico troféu de primeiro lugar pela aluna **Raphaella Murzia**, de 21 anos, do SENAI.

As arenas de competição vibraram com disputas de nível mundial. A feira sediou a etapa brasileira do **Campionato Mondiale della Pizza**, o maior da América Latina, que selecionou os pizzaiolos que representarão o Brasil na final em Parma, na Itália.

O **Campeonato de Bolos** encantou o público com a criatividade em categorias como 'Bolo Realista' e 'Pasta Americana', enquanto a competição no espaço do **Gelato Festival World Masters** foi prestigiada pela presença do renomado chef **Claude Troisgros** no corpo de jurados. De Maringá (PR), Aline Vieira, da sorveteria Flor do Ingá, foi uma das premiadas da noite, com um sorvete de queijo azul com geléia de limão-cravo. Guilherme Geraldini também vai disputar a final na Itália ao lado de Aline. O gelatiere de Ribeirão Preto (SP) usou uma cerveja de trigo e mel, originária da sua terra natal, como base do seu gelato.

Veja os vencedores do Campeonato de Bolos abaixo:

#### **Categoria: Pasta Americana – Filmes - Júri Técnico**

- 1º Anderson Gomes
- 2º Dayana Vieira
- 3º Karina Noemi

**Júri Popular**

- 1º Karina Noemi
- 2º Anderson Gomes
- 3º Marciana

**Categoria: Cremes – Filmes - Júri Técnico**

- 1º Ruana Andrade
- 2º Eluana
- 3º Vinícius Rocha

**Filmes - Júri Popular**

- 1º Eluana
- 2º Elaine
- 3º Vinícius Rocha

**Categoria: Flores em Açúcar – Filmes - Júri Técnico**

- 1º Miriã Costa
- 2º Divino Gomes
- 3º André Andrade

**Filmes - Júri Popular**

- 1º André Andrade
- 2º Miriã Costa
- 3º Divino Gomes

**Categoria: Bolo de Casamento – Moderno - Júri Técnico**

- 1º Pietro Purisaca
- 2º Priscilla Rodrigues
- 3º Vanessa Lirio

**Júri Popular**

- 1º Joelson
- 2º Pietro Purisaca
- 3º Vanessa Lirio

**Categoria: Realista – livre - Júri Técnico**

- 1º Gabriel Polga
- 2º Tathiany Wakuil
- 3º Eduardo Nolasco

**Júri Popular**

- 1º Tathiany
- 2º Junierika
- 3º Gabriel Polga

O conhecimento prático foi compartilhado intensamente nas arenas de experiência. A **Escola IDPC** promoveu uma maratona de aulas gratuitas com nomes como o mestre confeitiro internacional



**Antonio Bachour** e a **Arena Gelato** ofereceu workshops sobre gestão, tendências e inovação no mercado de sorvetes artesanais.

Dentre expositores de destaque, a Bunge, a Ireks e a Tecmapan marcaram presença ao patrocinar o Campeonato Internacional de Jovens Padeiros UIBC. Já a Seara marcou presença na FIPAN com um stand integrado, apresentando seu portfólio abrangente e inovador com dezenas de opções entre as marcas Seara, Seara Gourmet, Ricca, Cukin e Gradina, consolidando sua posição como solução mais completa para o setor de alimentação fora do lar.

*“Essa evolução contínua em soluções completas é resultado de um investimento proativo em pesquisa e desenvolvimento, garantindo que a empresa permaneça à frente das necessidades do mercado. A FIPAN nos permitiu apresentar nossos diferenciais para um público estratégico”,* pontua Joice Fernandes, diretora de Food Service da Seara.

**Rui Gonçalves**, presidente do Sempapão, entidade realizadora do evento, comemora o balanço positivo desta edição histórica. *“Chegamos ao final da 30ª edição da FIPAN com um sentimento de imensa satisfação e otimismo. Os números falam por si: mais de 59 mil visitantes e R\$1.5 bilhão em negócios mostram a força e a resiliência do nosso setor. Mas, para além dos números, vimos corredores cheios de profissionais buscando conhecimento nas arenas, se inspirando nos campeonatos e celebrando a arte da panificação. A FIPAN cumpriu sua missão. Agradecemos a cada expositor, visitante e parceiro que fez parte deste momento. Estamos ansiosos para rever todos em 2026.”*

A organização já confirmou a realização da **FIPAN 2026**, que acontecerá novamente no **Expo Center Norte** entre os dias 21 a 24 de julho.

**Sobre a FIPAN:** A FIPAN é promovida pelo Sempapão (Associação e Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo). É reconhecida como a maior feira de panificação e confeitaria da América Latina e 5ª no mundo, atraindo milhares de visitantes que buscam aprimorar suas técnicas e expandir seus negócios. Organização e comercialização pela Seven.

**Contato para Imprensa:** Matheus Fragata | Fragata Comunicação | (11) 99605-2512 | [matheus@fragatacomunicacao.com.br](mailto:matheus@fragatacomunicacao.com.br)