



FIPAN 2025: Montagem Histórica de 30 Edições consolida feira como ecossistema completo de negócios, inovação e conhecimento para o Setor de Alimentação

Maior evento da América Latina para panificação e food service terá programação recorde com Congresso estratégico, encontros internacionais da UIBC, campeonatos mundiais e um panorama completo de soluções, de ingredientes e equipamentos a tecnologia e gestão.

A FIPAN, maior e mais importante feira para os setores de panificação, confeitaria e food service da América Latina, prepara-se para sua histórica 30ª edição, que acontecerá de 22 a 25 de julho no Expo Center Norte, em São Paulo.

Organizado pelo Sampapão, o evento transcende o formato de uma feira de negócios tradicional para se posicionar como um ecossistema completo, oferecendo aos milhares de visitantes uma imersão profunda em conhecimento estratégico, competições de nível mundial, inovações tecnológicas e as últimas tendências em toda a cadeia produtiva do setor.

Uma edição histórica: 30 edições moldando o Setor

Ao longo de 30 edições, a FIPAN tem sido o principal catalisador de crescimento e modernização da panificação brasileira. O evento foi a grande vitrine que apresentou, década após década, as novas tecnologias, equipamentos e insumos que revolucionaram as padarias do país. Esta edição comemorativa irá não apenas celebrar essa rica história de contribuição, mas também olhar para o futuro, apontando os caminhos e as soluções para os desafios de um mercado em constante transformação, desde a crise de mão de obra até a digitalização dos negócios.

Congresso FIPAN: Inteligência e assertividade

Destinado a proprietários e gestores, o 5º Congresso FIPAN será o palco para debates de altíssimo nível. A abertura magna contará com **João Branco**, ex-CMO do McDonald's e referência em marketing, que abordará "O Marketing do Futuro". O cenário econômico será discutido em profundidade com a palestra sobre a **Reforma Tributária** e seus impactos, com um diretor da CNI. A programação segue com temas de vanguarda, como o uso de **Inteligência Artificial** no varejo com o Sebrae-SP, o **Futuro da Alimentação** em debate com especialistas do SENAI, e a desmistificação do **glúten** com pesquisadoras da UNICAMP. O encerramento trará o aguardado painel sobre "**O Mundo do Panetone no Brasil**", com executivos de grandes marcas como Ofner, Village e Wickbold.

FIPAN como Palco Global: Competições e encontros internacionais

A força internacional da FIPAN será evidenciada pela realização de experiências setORIZADAS de grande prestígio. Dentro da feira, acontecerá a **Competição Internacional de Jovens Padeiros**, com o apoio da UIBC, que trará talentos de países como **Brasil, México, China, Espanha, França, Suécia, Chile, Alemanha e Taiwan**. Outro destaque absoluto é a seletiva de São Paulo para o **Campionato Mondiale della Pizza**, o maior da América Latina, que escolherá os representantes brasileiros para a final mundial em Parma, na Itália, com disputas acirradas nas categorias **Napolitana, Clássica, In Pala e In Teglia** durante todos os dias do evento.

As Experiências SetORIZADAS: Competições, aulas práticas e imersão em sabores

A programação dinâmica das arenas e espaços temáticos promete ser um dos pontos altos para



os visitantes, oferecendo conhecimento prático e inspiração.

- **Arena Gelato e Campeonato Nacional Gelato:** Com a presença do renomado chef **Claude Troisgros** como jurado das competições, o espaço terá uma programação intensa que vai de "Gelatos Saudáveis" e "Tendências de Mercado" a aulas de gestão sobre como inserir uma gelateria em 6m² e o uso de redes sociais com o **Canva Brasil**.
- **Campeonato de Bolos:** Uma vitrine de confeitaria artística com disputas em categorias como **CHOCOLATE, AMERICANA, BOLO DE CASAMENTO** e **BOLO REALISTA**, culminando em uma grande cerimônia de premiação com o apoio de dezenas de marcas do setor.
- **Escola IDPC:** O braço educacional do Sempapão oferecerá uma maratona de aulas gratuitas, como a **Masterclass de Pastel de Nata**, a de **Entremets** com o técnico Hallyson Cezar, e a de **Bolo Três Leites**. O destaque internacional fica por conta da masterclass com o aclamado chef **Antonio Bachour**.
- **Estação Café:** Um espaço paradisíaco para os apaixonados por café, que contará com grãos especiais de diferentes terroirs brasileiros. Baristas especialistas farão demonstrações de métodos de extração, do espresso ao coado, além de workshops sobre latte art e harmonização de cafés com produtos de panificação e confeitaria.
- **Vila Salgados:** Um ambiente inteiramente dedicado ao vasto universo dos salgados. A vila celebrará desde os clássicos brasileiros, como coxinhas e empadas, até inovações gourmet. O foco será em novas técnicas de fritura e forneamento para produtos mais saudáveis e saborosos, além de workshops sobre a criação de molhos e recheios diferenciados.
- **Espaço Fermentação Natural:** Atendendo a uma das maiores tendências da panificação artesanal, este espaço será um centro de conhecimento sobre o sourdough. Padeiros renomados ministrarão masterclasses sobre como criar e manter um levain (fermento natural), gerenciar longos processos de fermentação para desenvolver sabores complexos e os benefícios de se trabalhar com farinhas especiais e grãos ancestrais.

O ecossistema completo de negócios: Insumos, equipamentos e soluções

A FIPAN 2025 reforça seu posicionamento como uma feira de soluções completas, onde o empresário encontra tudo o que precisa para seu negócio.

Insumos e ingredientes que ditam tendências: Os corredores estarão repletos de lançamentos. Na panificação, o destaque são farinhas de alta performance como a **Viennoiserie da Nita** e a **Magistrale Tipo 00 do Moinho Consolata**, melhoradores como o **Platinum da AB Mauri** e fermentos tecnológicos da **Lesaffre**.

Na confeitaria, o público encontrará desde o **Bombom di Gelato da Bacio di Latte** e o **Doce de Leite Zero Açúcar da Doces Portão do Cambuí** até pastas de pistache da **Gustosía** e **Le Sinfonie**, e recheios como a **Cocada Cremosa da Puratos**. Já a **Mococa** trará diversas aulas práticas com os produtos líderes de vendas de seu portfólio. O setor de bebidas trará o **Café Gourmet Microlote Fox Beans da Café Santa Mônica** e a **Cápsula de Cappuccino Paçoca da 3 Corações**.

Tecnologia e equipamentos para a produção do futuro: Os principais fabricantes mundiais apresentarão suas inovações. Para o preparo de massas, estarão em exposição a **Amassadeira Espiral AFR da Fernetto Brasil** e a **Divisora Automática da Royal Kaak**. No quesito fornos, os visitantes encontrarão desde os fornos de lastro da **Sinmag** e rotativos da **Vebratec**, até os



modelos para pizza da **Fornoflex** e **Forno Santo**.

Para a experiência no ponto de venda, a **Astória** exibirá sua máquina de espresso **Plus 4 u**, e a **Maqfrio** e **Gelopar** apresentarão suas vitrines e cervejeiras. A **Toledo** também apresenta sua balança única que trabalha com IA para facilitar a vida do funcionário.

Soluções 360° para a gestão do negócio: A feira contará com um forte núcleo de serviços. O **Sebrae** oferecerá consultorias e programas de apoio como o **Sebraetec** e o **Programa Start**. A **Anota Aí** levará sua **Comanda Digital** para otimizar o atendimento. A **Sicred** apresentará suas soluções financeiras, enquanto a **Alimentare** mostrará seus cartões de benefícios. No vestuário, a **Aprons** destacará sua **Dolmã** profissional, e no setor de embalagens, a **Pris Embalagens** e a **Meiwa** apresentarão suas soluções para logística e segurança.

Rui Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, resume o espírito da edição: *"Esta 30ª edição da FIPAN é a materialização da nossa visão: ser o ponto de encontro definitivo para quem vive e respira o setor de alimentação. Reunimos em um só lugar o debate estratégico do Congresso FIPAN, a paixão e a técnica das competições internacionais e uma exposição de negócios que oferece soluções de ponta a ponta. Queremos que cada visitante saia daqui não apenas com novos contatos e equipamentos, mas com o conhecimento e a inspiração necessários para transformar seu negócio e liderar o futuro da panificação."*

Sobre a FIPAN:

A FIPAN é organizada 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 a maior feira de panificação e confeitaria da América Latina e 5ª no 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 2025

22 a 25 de julho | das 13h às 21h (encerramento dia 25 às 19h)
Expo Center Norte – São Paulo – Proibida a entrada de menores de 14 anos.
Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.
www.fipan.com.br

5º Congresso FIPAN

De 22 a 24 de julho
Local: Centro de Convenções do Expo Center Norte
Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.
Horário: das 10:00 às 13:00 horas.
A inscrição dá direito a visitar todos os quatro dias da FIPAN 2025 gratuitamente.
Site: https://fipan.com.br/pt_br/congressofipan/

Evento promovido pelo SAMPAPÃO e AIPESP.
Organização e comercialização: Seven.

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

FIPAN
2025 | 30^{Edições}
22 a 25 Jul

5º CONGRESSO
FIPAN
Julho 22 - 24 | 2025
10:00h - 13:00h