



FIPAN 2025 sediará etapa brasileira do Mundial de Gelato com Chef Claude Troisgros no Júri; Arena Gelato terá aulas de gestão e apresentará tendências

Evento será palco da seletiva do Gelato Festival World Masters, a mais prestigiada competição do setor, e contará com uma Arena Gelato com aulas de gestão, técnica e tendências.

O universo do gelato artesanal será um dos grandes protagonistas da FIPAN 2025, que acontece de 22 a 25 de julho no Expo Center Norte. O evento sediará dois acontecimentos imperdíveis para os profissionais e amantes do setor: a aguardada **Etapa Brasil do Gelato Festival World Masters**, a mais prestigiada competição do mundo, e a **Arena Gelato**, um espaço completo com aulas e workshops sobre inovação e negócios.

A disputa pelas vagas na final mundial

A FIPAN será o palco da seletiva que escolherá os chefs gelatieri que representarão o Brasil na Grande Final do Gelato Festival World Masters. Durante a competição, 15 dos melhores profissionais do país apresentarão sabores autorais e criativos que serão avaliados por um júri técnico especializado.

O corpo de jurados será composto por grandes nomes da gastronomia, incluindo o renomado chef **Claude Troisgros**, a jornalista do Paladar, pós-graduada em gastronomia, **Patrícia Ferraz** e **Saiko Izawa**, chef com passagens na Le Cordon Bleu e diversos restaurantes estrelados no Brasil. O anúncio dos selecionados para a final mundial, que acontecerá na Itália, será um dos momentos mais aguardados da feira no dia 23 às 19hs.

O evento é organizado pela Carpigiani do Brasil e pela distribuidora 3L Locações, parte do grupo Metalfrio, em colaboração com a Carpigiani Gelato University e a Sigep – Italian Exhibition Group. O patrocínio é da Specialità e da SuperMix.

Arena Gelato: conhecimento e inovação para o mercado

Paralelamente à competição, a Arena Gelato, realizada em parceria com a Carpigiani e com patrocínio de marcas como SuperMix, Fazenda Bela Vista, Prack Embalagens, Rocca, Nestlé Professional®, Vanilla Brasil, Fabbri Brasil e Lindoya Verão, oferecerá uma programação intensa de aulas e workshops gratuitos. A grade foi pensada para ir além das receitas, oferecendo uma visão 360º do negócio de gelato.

Do sabor à gestão: uma programação completa

A grade de palestras da Arena Gelato foi pensada para ir além das receitas, oferecendo uma visão 360º do negócio. Os participantes terão acesso a conteúdos sobre gestão e marketing, como a aula **"Como explorar as Redes Sociais do seu negócio utilizando a plataforma Canva"**, com Karla de Assis, do Canva Brasil, e a palestra **"Como inserir uma gelateria no seu negócio - O projeto de 6m2"**, com a Specialità e Carpigiani Brasil.

A inovação em sabores e formatos também será um pilar da programação. Carolina Nannini, Maestra Gelatiere da Carpigiani, abordará as **"Tendências de Mercado na Gelateria"** e também os **"Gelatos Saudáveis"**, focados em restrições alimentares.

Haverá ainda debates sobre a harmonização de clássicos, como na aula **"Bebidas Geladas: como**

combinar os grandes clássicos italiano Café e Gelato", com a Fabbri e Carpigiani Brasil e a fusão com outros mercados como em **"Pizza e Gelato - A entrada do gelato nas pizzarias de SP"**. Grandes marcas também apresentarão suas inovações, como a Nestlé, com a aula **"Aprenda a fazer um gelato do chocolate mais vendido da Nestlé: KitKat"**.

Rui Gonçalves, presidente do Sempapão, entidade realizadora da FIPAN, comenta sobre a importância do espaço: *"O gelato artesanal deixou de ser um nicho para se tornar uma grande e lucrativa oportunidade de negócio para padarias, confeitarias e restaurantes. Ao sediar tanto a seletiva do campeonato mundial quanto uma arena de conhecimento, a FIPAN se consolida como o principal evento para o desenvolvimento do setor no país, unindo a alta performance da competição à capacitação profissional."*

Programação Completa – Arena Gelato FIPAN 2025

Terça-feira, 22 de julho

- **14h00:** Gelatos Saudáveis - Como atender o mercado de restrições alimentares? - Com Carolina Nannini (Maestra Gelatiere Carpigiani)
- **16h00:** Tendências de Mercado na Gelateria - Com Carolina Nannini (Maestra Gelatiere Carpigiani)
- **18h00:** A Baunilha Reimaginada: do Campo aos Fornos e Vitruvianas - Com Aderbal de Castro (Vanilla Brasil)

Quarta-feira, 23 de julho

- **14h00:** Como explorar as Redes Sociais do seu negócio utilizando a plataforma Canva - Com Karla de Assis (Canva Brasil)
- **16h00:** Como inserir uma gelateria no seu negócio - O projeto de 6m2 - Com Specialità e Carpigiani Brasil
- **18h00:** Bebidas Geladas: como combinar os grandes clássicos italiano Café e Gelato - Com Fabbri e Carpigiani Brasil

Quinta-feira, 24 de julho

- **14h00:** Pizza e Gelato - A entrada do gelato nas pizzarias de SP - Com Vanessa (Che Figata)
- **16h00:** ROCCA Convida - Como utilizar o doce de leite em sua loja - Com Carolina Nannini (Maestra Gelatiere Carpigiani)
- **18h00:** Aprenda a fazer um gelato do chocolate mais vendido da Nestlé: kitkat e suas variedades - Com Alessandro Bastos (Nestlé Brasil)

Sexta-feira, 25 de julho

- **14h00:** A Fusão da Gelateria com as Confeitarias - Com Rafael Protti (Pastry Crime)
- **16h00:** Gelato Soft - o novo modo de servir o gelato que está conquistando o mercado brasileiro - Com Carolina Nannini (Maestra Gelatiere Carpigiani)



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.

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.

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