

IDPC leva maratona de aulas e workshops gratuitos para a FIPAN 2025 com grandes nomes da panificação

Com programação intensa, escola do Sempapão destaca técnicas de confeitaria moderna, panificação clássica, inovação em salgados e muito mais!

O IDPC (Instituto de Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria), a escola oficial do Sempapão, terá um papel de protagonismo na **FIPAN 2025**, que acontece de 22 a 25 de julho. Durante todos os dias da feira, o estande da Escola I.D.P.C. será palco de uma maratona de conhecimento, com aulas e workshops gratuitos ministrados por seus renomados técnicos e por chefs de grandes marcas da indústria, reforçando o compromisso da entidade com a capacitação e a profissionalização do setor.

Confeitaria: da tradição à vanguarda

A programação de confeitaria foi pensada para abranger desde receitas clássicas com apelo comercial até a alta confeitaria europeia. Os participantes poderão mergulhar na história da doçaria portuguesa com a **Masterclass de Pastel de Nata**, aprendendo os segredos por trás da massa folhada crocante e do recheio cremoso que transformaram essa iguaria em um ícone mundial.

Outro destaque é a aula do **Bolo Três Leites**, uma tendência da América Latina que conquista cada vez mais o paladar brasileiro com sua massa fofa e ultra-remolhada. Para os que buscam sofisticação, o técnico da casa, **Hallyson Cezar**, ministrará a aula de **Técnicas Aplicadas em Entremets**.

Os profissionais descobrirão os segredos por trás dessa sobremesa moderna, conhecida por suas múltiplas camadas, texturas contrastantes e acabamento espelhado, verdadeiras joias da vitrine.

Panificação e salgados: inovação e técnica

A panificação clássica e a produção de salgados, carros-chefe de muitos estabelecimentos, terão espaço garantido. Haverá desde aulas sobre o tradicional **Sonho de Padaria** até a **Masterclass de Croissant**, ensinando os segredos do folhado perfeito.

O técnico Hallyson Cezar também comandará, em parceria com o Chef Cleiton Honorato, uma aula essencial sobre **Técnicas de Preparação de Massa para Pizza**, abordando desde a escolha correta das farinhas até os segredos da fermentação e hidratação. A programação salgada se completa com aulas de **Lanche de Toscana** e **Novos Sabores de Coxinha**, mostrando a versatilidade e o potencial de inovação do setor.

Parcerias que geram conhecimento e impacto social

Um dos grandes diferenciais da programação é a forte parceria com os mantenedores da entidade. Marcas como Rich's, Catupiry®, Aurora e Emulzint trarão seus especialistas para compartilhar conhecimento. Um dos workshops mais significativos será o **"Pão Amigo: Aplicações Inteligentes com Impacto Social"**, apresentado pela Emulzint, um projeto de responsabilidade social de sucesso no qual parte da venda do pão é revertida para a AACD.



Toda essa agenda de conhecimento é parte fundamental da missão do SAMPAPÃO, como explica o presidente **Rui Gonçalves**. *"A Escola IDPC é o coração do SAMPAPÃO e, durante a FIPAN, ela pulsa mais forte do que nunca. Nosso objetivo é democratizar o acesso ao conhecimento de ponta, trazendo os melhores técnicos e as maiores marcas para perto do profissional da panificação. A programação deste ano reflete nosso compromisso: capacitar, inovar e fortalecer cada negócio, desde a base técnica até as tendências mais avançadas do mercado global."*

Serviço:

FIPAN 2025

22 a 25 de julho | das 13h às 21h com encerramento no 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 10h às 13h.
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. Patrocínio de Ifood, Marfrig, BRF, JTI, BAT Brasil, Fritsch e Itaiquara.
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. A feira é patrocinada pela BAT Brasil. É reconhecida como a maior feira de panificação e confeitaria da América Latina e 3ª 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