



FIPAN 2025 celebra o universo da pizza e da fermentação natural com campeonatos e experiências exclusivas

A **FIPAN 2025**, que acontece de **22 a 25 de julho no Expo Center Norte**, em São Paulo, vai muito além da maior feira da cadeia do trigo da América Latina — ela também é palco de variadas **experiências setorizadas** de tirar o fôlego para os amantes da panificação, confeitaria e, claro, da pizza.

Entre os destaques deste ano estão a já consagrada **FIPAN PIZZA**, que reúne os mestres pizzaiolos do país, o prestigiado **Campionato Mondiale della Pizza – Selections São Paulo**, e no segundo ano, o inovador **Espaço de Fermentação Natural**, que conecta tradição e inovação em uma jornada única de sabores e conhecimento retornando após ter sido um estrondoso sucesso em 2024.

FIPAN PIZZA: onde os mestres compartilham os segredos do forno

Realizada anualmente dentro da programação da FIPAN, o **FIPAN PIZZA** é um verdadeiro centro de formação e troca de experiências no setor pizzaiolo. Patrocinada pelas marcas **Selecta** e **Le 5 Stagioni**, a experiência reúne especialistas renomados, que sobem ao palco para revelar **técnicas de preparo, segredos de fermentação, escolha de ingredientes e estratégias de gestão** para pizzerias de todos os portes.

Com apresentações e demonstrações ao vivo, o espaço promove o aperfeiçoamento contínuo do setor e é considerado, hoje, uma das maiores vitrines de conhecimento aplicado à pizza artesanal e profissional no Brasil.

Campionato Mondiale della Pizza – Selections São Paulo: o maior da América Latina

Coordenado pelo **Instituto ConPizza**, o **Campionato Mondiale della Pizza – Selections São Paulo** tornou-se o **maior campeonato de pizza da América Latina**, batendo recorde em 2024, com **120 pizzaiolos inscritos**.

O evento busca **estimular a produção de pizzas de alta qualidade**, dar visibilidade a profissionais e amadores talentosos e **selecionar os representantes brasileiros** que competirão na final do **Campionato Mondiale della Pizza 2026**, em Parma, na Itália.

Dividido em **quatro categorias** — **Napolitana, Clássica, In Pala** e **In Teglia** —, o campeonato premia os vencedores com **passagem e hospedagem para a disputa mundial**, cortesia do patrocinador **Le 5 Stagioni**.

“É impressionante o nível técnico que vemos no campeonato. A pizza é um patrimônio cultural e econômico para o nosso país, e dar palco a esses profissionais dentro da FIPAN é fortalecer toda a cadeia do trigo com talento e criatividade”, comemora **Rui Gonçalves**, presidente do **Sampapão**, entidade que organiza a feira.

Espaço de Fermentação Natural: onde tradição e saúde andam de mãos dadas

Outro destaque da FIPAN 2025 será o **Espaço de Fermentação Natural**, uma imersão profunda no universo do **Levain** e dos processos que dão vida à panificação artesanal contemporânea. Com patrocínio das marcas **Nita**, **Poliselli** e **IREKS**, o espaço oferece demonstrações, palestras e



workshops com **os principais panificadores do Brasil e do exterior.**

A proposta é ensinar não apenas as técnicas do Levain, mas também sua importância para a saúde, o impacto nos sabores e texturas dos pães e como usá-lo estrategicamente nos negócios, ampliando o valor percebido dos produtos e fidelizando novos públicos.

“A fermentação natural não é apenas uma tendência, é uma revolução no modo de fazer e consumir pão. E a FIPAN, como maior feira de panificação da América Latina, tem o compromisso de colocar esse conhecimento na mão de quem transforma farinha em arte”, completa Rui Gonçalves.

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