



FIPAN 2025 destaca café e gelato com experiências imersivas e campeonatos de alto nível

A **FIPAN 2025**, maior feira de panificação e confeitaria da América Latina, que acontece entre **22 e 25 de julho**, no **Expo Center Norte**, em São Paulo, segue consolidando-se como referência não apenas para o setor de panificação e confeitaria, mas também para segmentos que dialogam diretamente com a experiência de consumo nos estabelecimentos — como o **café** e o **gelato artesanal**.

Duas experiências setorizadas ganham destaque nesta edição: a **Estação Café** e a **Arena Gelato**, que prometem encantar o público com degustações, workshops e campeonatos de alto nível técnico e sensorial, elevando a vivência dos visitantes a um novo patamar.

Estação Café: onde o “pingado” vira arte e negócio

Espaço cada vez mais requisitado dentro da FIPAN, a **Estação Café** retorna com uma proposta ainda mais completa e acolhedora, promovida em parceria com a **BARESSP**, uma das principais escolas de barismo do país. O ambiente será ideal para quem deseja relaxar, se atualizar e fazer networking, enquanto aprende com os melhores do setor.

Em um país que consome mais de 21 milhões de sacas por ano, sendo o segundo maior consumidor mundial de café, a Estação Café cumpre o papel de evidenciar como as padarias e cafeterias se tornaram pontos centrais de consumo e inovação, respondendo por milhões de xícaras vendidas diariamente.

O espaço trará **demonstrações, técnicas e tendências** que abordam desde **cafés especiais e equipamentos de extração** até **formas de ampliar vendas e atrair novos públicos**. Tudo isso em um ambiente que convida à experimentação e ao diálogo.

“O café é mais do que uma bebida, é um elo cultural, afetivo e comercial. Na FIPAN, ele ganha protagonismo como ferramenta de experiência e fidelização nos negócios de alimentação”, destaca **Rui Gonçalves**, presidente do **Sampapão**, entidade organizadora da feira.

Arena Gelato: criatividade, técnica e sabor artesanal em um só lugar

Já a **Arena Gelato**, coordenada pela **3L** e **Carpigiani**, com patrocínio da **SuperMix** e **Prack**, transforma a FIPAN em uma verdadeira vitrine para quem deseja conhecer a fundo a arte do **gelato italiano**, com técnicas aplicadas ao mercado brasileiro e demonstrando a multifuncionalidade das máquinas de gelato também para outros produtos como cremes, molhos e produtos pasteurizados, se tornando um equipamento essencial para uma produção.

Mais do que uma sobremesa de verão, a proposta é mostrar que o gelato pode (e deve) estar presente o ano todo, sendo um produto de alto valor agregado para padarias, confeitarias, cafés, restaurantes e diversos outros empreendedores do food service.

O público poderá participar de **aulas demonstrativas com chefs especialistas**, aprender **segredos de produção e montagem**, e ainda acompanhar ao vivo a **final do Campeonato Nacional do Gelato Festival**, com 12 competidores disputando o título de **melhor gelato artesanal do Brasil**. Os dois vencedores representarão o país na grande final na Itália, em 2026.



As atividades incluem:

- **Degustações gratuitas**
- **Workshops e demonstrações de técnicas**
- **Dicas de negócios com foco em inovação**
- **Interação com os melhores gelatieri do país**

“Cada uma dessas experiências é pensada para transformar o olhar do empresário e do profissional da área. A FIPAN é um espaço onde se aprende com quem faz, e se faz com quem inspira. Nosso setor tem sede de qualidade — e esses espaços entregam isso com sabor e excelência”, completa Rui Gonçalves.

Experiências que conectam sabor, inovação e oportunidades

Seja para quem quer valorizar o café no balcão, reinventar a sobremesa da casa ou trazer uma nova experiência sensorial ao cliente, os espaços Estação Café e Arena Gelato prometem ser dois dos pontos mais visitados da FIPAN 2025. Aliando tradição, técnica e mercado, ambos os projetos mostram que o futuro da alimentação passa por inovação com afeto — e muita qualidade.

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, confeitadores 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