

## **Arena do Pão reúne os melhores padeiros do Brasil na FIPAN 2026 em disputa pelo título mais cobiçado da panificação nacional**

*Espaço dedicado à arte e à técnica de fazer pão traz demonstrações, workshops e o campeonato que elege o Melhor Padeiro do Brasil com entrega do Troféu Trigo de Ouro*

**SÃO PAULO, junho de 2026** — Há um espaço na FIPAN 2026 onde o cheiro de pão fresco, a precisão das mãos e a paixão pelo ofício se encontram em um único lugar. A **Arena do Pão**, um dos pilares mais tradicionais e aguardados da maior feira de panificação, confeitaria e food service do Brasil, volta em julho com uma programação completa de demonstrações ao vivo, workshops técnicos e a competição que movimenta o setor de norte a sul do país: a disputa pelo título de **Melhor Padeiro do Brasil** e o **Troféu Trigo de Ouro**.

A FIPAN 2026 acontece entre os dias **21 e 24 de julho**, no **Expo Center Norte**, em São Paulo, e a Arena do Pão estará no coração do evento durante todos os dias da feira, das 13h às 21h. No dia 24, até às 19h.

O campeonato terá a curadoria da **Ambassadeurs du Pain Brasil**, entidade mundialmente reconhecida e organizadora do mundial do pão na França. Aqui no Brasil ela é presidida pelo Chef Fernando de Oliveira, que estará presente para coordenar o júri. Além disso, o vencedor da etapa Brasil fará parte da equipe nacional que irá competir no mundial de 2027 na França!

A FIPAN também trará para o evento dois grandes nomes da panificação mundial, Sérgio Dias, da Ambassadeurs du Pain Bélgica, e Patrick Ferrand, MOF da Ambassadeurs du Pain França. Ambos jurados da competição, demonstrando o alto nível que teremos durante o evento.

A Arena do Pão conta com o patrocínio de **Angel Yeast, Bunge, Cargill, Fernetto Brasil, La Serenissima e Tecmapan**.

### **O Troféu Trigo de Ouro: mais do que uma conquista**

O caminho até a Arena do Pão começa muito antes da feira. Após seletivas realizadas em todo o Brasil, os melhores padeiros do país chegam a São Paulo para se enfrentar em provas que testam técnica, criatividade e inovação. O vencedor recebe o **Troféu Trigo de Ouro**, o maior símbolo de excelência da panificação nacional.

Para quem chega até aqui, o troféu representa muito mais do que um prêmio: é o reconhecimento de anos de dedicação, de madrugadas em pé, de fermentações calculadas ao milímetro e de uma paixão que não cabe dentro de uma receita.

### **Tradição e inovação no mesmo espaço**

Além da competição, a Arena do Pão é também um espaço de aprendizado e conexão. Ao longo dos dias de feira, o público acompanha demonstrações e workshops conduzidos por referências da panificação artesanal e industrial, com foco em inovações, novas técnicas e tendências que estão moldando o futuro do setor.

Da fermentação natural às massas de alta hidratação, das técnicas clássicas europeias às releituras da panificação brasileira, a Arena do Pão funciona como uma vitrine viva do que há de mais avançado e apaixonante no universo do pão.

Para **Rui Manuel Rodrigues Gonçalves**, presidente do Sompapão e da FIPAN, a Arena do Pão sintetiza tudo o que o evento representa para o setor.

*"A Arena do Pão é o coração da FIPAN. É onde a gente vê, na prática, por que a panificação brasileira está entre as melhores do mundo. Os profissionais que chegam até aqui carregam histórias de superação, de formação, de amor pelo que fazem. O Troféu Trigo de Ouro não é só o prêmio de um campeonato: é o reconhecimento de uma trajetória inteira. E quando a gente vê esses padeiros competindo diante de milhares de pessoas, entende por que a FIPAN existe e por que ela importa tanto para o setor. É a missão da FIPAN valorizar o padeiro brasileiro, levar isso ao redor do mundo, inspirando todas as gerações de padeiros do país."*

### **SERVIÇO**



Datas: 21 a 24 de julho de 2026



Horário: 13h às 21h (dia 24 encerra às 19h)



Local: Expo Center Norte, São Paulo/SP



Atração principal: Campeonato Melhor Padeiro do Brasil e entrega do Troféu Trigo de Ouro

**FIPAN**  
21 a 24 Jul | 2026



## **Sobre a FIPAN**

A FIPAN é a maior feira brasileira dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sempapão. Com mais de três décadas de história, reúne cerca de 59 mil profissionais, 450 expositores e 1.700 marcas por edição, consolidando-se como uma das feiras mais relevantes do mundo no segmento.

## **Sobre o Sempapão e o IDPC**

Fundado há mais de um século, o Sempapão é a principal entidade representativa do setor de panificação e confeitaria na capital paulista. Sua sede abriga o IDPC, escola técnica de referência nacional na formação de profissionais qualificados — e casa do chef Hallyson Cezar, eleito Melhor Confeiteiro das Américas 2025/2026 pela CIPAN, o primeiro confeiteiro a conquistar o título na história da competição.

---

**Contato para imprensa:** Matheus Fragata | Fragata Comunicação 📞 (11) 99605-2512 | [matheus@fragatacomunicacao.com.br](mailto:matheus@fragatacomunicacao.com.br)