

FIPAN Pizza 2026 traz o maior campeonato de pizza da América Latina e seleciona representantes brasileiros para a Itália

Competição paralela à FIPAN elege os melhores pizzaiolos do Brasil em quatro categorias e envia campeões para o Campeonato Mondiale della Pizza 2027, em Parma

SÃO PAULO, junho de 2026 — São Paulo é reconhecida como uma das capitais mundiais da pizza. E em julho, a cidade vai provar mais uma vez por quê. A **FIPAN Pizza 2026**, realizada paralelamente à maior feira de panificação, confeitaria e food service do Brasil, traz de volta o evento que une técnica, paixão e tradição italiana em torno de um único objetivo: encontrar os melhores pizzaiolos do país.

Nesta edição, a FIPAN Pizza ganha um capítulo ainda mais especial: a realização do **Campionato Mondiale della Pizza Selections Brasil**, competição oficial que seleciona os representantes brasileiros para o **Campionato Mondiale della Pizza 2027**, em **Parma, na Itália** — considerado o maior e mais prestigioso campeonato de pizza do mundo. O vencedor de cada categoria receberá passagem e hospedagem para a Itália, custeadas pelo patrocinador **Le 5 Stagioni**.

Em 2025, o campeonato reuniu **120 pizzaiolos competindo**, consolidando-se como o **maior campeonato de pizza da América Latina**. Para 2026, a expectativa é superar esse número e revelar novos talentos que coloquem o Brasil ainda mais no radar da gastronomia italiana global. Serão 150 pizzaiolos competindo no evento.

A FIPAN Pizza conta com o patrocínio de **Le 5 Stagioni, Pomarola e Mix**.
Coordenação do Instituto Conpizza.

Quatro categorias, quatro estilos, uma paixão

A competição será disputada em quatro categorias que representam os principais estilos da arte pizzaíola:

Napolitana — a mais tradicional e rigorosa de todas, com massa de longa fermentação, bordas altas e assada em forno a lenha ou a gás de altíssima temperatura. Uma categoria que exige domínio técnico e respeito à tradição italiana.

Clássica — a pizza que conquistou o coração do paulistano ao longo de décadas, com sua massa fina e crocante e coberturas generosas. Uma celebração da identidade pizzaiola de São Paulo.

In Pala — assada em forma retangular e servida em fatias, a pizza al taglio italiana ganhou o mundo pela sua versatilidade e pela qualidade das massas de alta hidratação. Uma categoria que premia criatividade e técnica de panificação.

In Teglia — de origem romana, assada em forma e caracterizada pela massa alta, aerada e macia por dentro, com fermentação longa e coberturas elaboradas. Um estilo que vem conquistando cada vez mais espaço no mercado brasileiro.

São Paulo no mapa da pizza mundial

Para **Rui Manuel Rodrigues Gonçalves**, presidente do Sampapão e da FIPAN, a FIPAN Pizza representa muito mais do que uma competição — é o reconhecimento de um setor que movimenta a economia e a cultura da maior cidade do Brasil.

"São Paulo tem uma relação única com a pizza. Somos uma das maiores comunidades de descendentes italianos fora da Itália, e isso está na nossa cultura, na nossa memória afetiva e, claro, nas nossas pizzarias. A FIPAN Pizza existe para honrar essa tradição e para mostrar ao mundo que o Brasil tem pizzaiolos de nível absoluto. Enviar nossos campeões para Parma, para competir no maior campeonato do mundo, é a prova de que a pizza brasileira chegou a um patamar que merece esse reconhecimento internacional."

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

Categorias: Napolitana, Clássica, In Pala e In Teglia

Prêmio: passagem e hospedagem para o Campeonato Mondiale della Pizza 2027, em Parma

Sobre a FIPAN

A FIPAN é a maior feira brasileira dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sampapão. É reconhecida como a maior feira de panificação e confeitaria da América Latina e 3ª no mundo. Com mais de três décadas de história, reúne cerca de 59 mil profissionais, 450 expositores e 1.500 marcas por edição, consolidando-se como uma das feiras mais relevantes do mundo no segmento.



Sobre o Sampapão e o IDPC

Fundado há mais de um século, o Sampapão 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 para o setor, 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