

6º Congresso FIPAN conecta Brasil, França, Bélgica e o universo da pizza em uma programação que mostra como o consumidor global está redefinindo o mercado local

Patrick Ferrand e Sergio Dias, Embaixadores do Pão da França e da Bélgica, e Nina Loscalzo e Erik Momo, referências da pizza brasileira, revelam no congresso o que o novo consumidor quer e como os negócios precisam responder

SÃO PAULO, junho de 2026 — O consumidor mudou. Não apenas no Brasil, mas em toda parte. E entender o que está acontecendo além das nossas fronteiras pode ser exatamente o que falta para transformar um negócio local em uma operação de referência. O **6º Congresso FIPAN** traz, no dia **23 de julho**, dois encontros que colocam esse debate no centro do palco: uma palestra internacional sobre o novo consumidor no Brasil e na Europa, e um case de sucesso sobre o fenômeno da pizza no mercado brasileiro.

Patrick Ferrand e Sergio Dias — O novo consumidor: Brasil e Europa em conexão

Patrick Ferrand, MOF e Embaixador do Pão pela França, e **Sergio Dias**, Embaixador do Pão pela Bélgica, chegam ao Brasil para compartilhar um olhar privilegiado sobre as transformações do consumo nos mercados europeus e o que elas podem revelar sobre o caminho que o Brasil está percorrendo.

A palestra "**O Novo Consumidor: Brasil e Europa em Conexão**" propõe um diálogo entre culturas gastronômicas distintas mas cada vez mais conectadas, em um momento em que o consumidor brasileiro demonstra apetite crescente por qualidade, autenticidade e experiência.

Patrick Ferrand e Sergio Dias carregam consigo a autoridade de quem vive na linha de frente de mercados onde a panificação artesanal já percorreu o caminho que o Brasil está começando a trilhar, e onde o consumidor há muito deixou de comprar apenas um produto para buscar uma história, um propósito e uma experiência.

Nina Loscalzo e Erik Momo — Pizza em alta: tendência em um case de sucesso

No mesmo dia, **Nina Loscalzo**, sócia da Veridiana Pizzaria, e **Erik Momo**, CEO da 1900 Pizzeria e presidente da ANR (Associação Nacional de Restaurantes), apresentam um dos cases mais comentados do setor

gastronômico brasileiro. A palestra **"Pizza em Alta: Tendência em um Case de Sucesso"** parte de um fenômeno real e mensurável: a pizza brasileira nunca esteve tão bem posicionada, tanto no mercado doméstico quanto no radar internacional, e os dois palestrantes são personagens centrais dessa história.

Nina Loscalzo comanda uma das pizzarias mais premiadas de São Paulo. Erik Momo lidera uma operação que figura entre as melhores pizzarias do mundo e representa o setor de restaurantes no mais alto nível institucional. Juntos, eles vão além do produto para falar de gestão, posicionamento, experiência do cliente e os ingredientes que transformam uma boa pizzeria em um negócio de referência.

Duas perspectivas, um mesmo tema

Apesar dos contextos diferentes, Patrick Ferrand, Sergio Dias, Nina Loscalzo e Erik Momo falam, cada um à sua maneira, sobre a mesma transformação: um consumidor mais exigente, mais informado e mais disposto a pagar pelo que considera especial. Entender esse consumidor, em Paris ou em São Paulo, é o que separa os negócios que crescem dos que ficam para trás.

Para **José Marcos Reis**, vice-presidente do Sempapão e porta-voz do 6º Congresso FIPAN, essas palestras sintetizam o espírito da edição de 2026.

"Quando o Patrick Ferrand e o Sergio Dias pisarem no palco do Congresso FIPAN, vão trazer a experiência de mercados onde a valorização da panificação artesanal já é uma realidade consolidada. E quando a Nina Loscalzo e o Erik Momo contarem a história da pizza brasileira, vão mostrar que o Brasil já tem casos de sucesso que servem de inspiração para o mundo. Essa combinação de olhares é exatamente o que o empresário do setor precisa para entender onde está e para onde pode ir."

SERVIÇO

📅 6º Congresso FIPAN — 21 a 23 de julho de 2026

🕒 Horário: das 10h às 13h

📍 Local: Centro de Convenções, Expo Center Norte, São Paulo/SP

👤 Patrick Ferrand e Sergio Dias: 23 de julho, às 10h55

👤 Nina Loscalzo e Erik Momo: 23 de julho, às 11h50

Sobre o 6º Congresso FIPAN

O 6º Congresso FIPAN acontece de 21 a 23 de julho de 2026, das 10h às 13h, no Centro de Convenções do Expo Center Norte, em São Paulo, paralelamente

à



FIPAN 2026. Com o tema "O Novo Consumo — Entender pessoas é o futuro dos negócios", o evento reúne cerca de 1.500 congressistas ao longo de três dias de palestras, painéis e casos de sucesso, voltados exclusivamente a proprietários, diretores e gestores ligados ao food service. Realizado pelo Sempapão, o Congresso FIPAN é o maior evento de conteúdo do setor de panificação, confeitaria e food service do Brasil.

O 6º Congresso FIPAN é patrocinado por iFood, JTI, BAT Brasil, Bizerba e Emulzint Zeeland.

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 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