

Arena do Confeiteiro na FIPAN 2026 traz aulas ao vivo, campeonato de bolos e o encontro do setor com as tendências que estão transformando a confeitaria profissional brasileira

Espaço dedicado à profissionalização da confeitaria reúne especialistas, marcas e empreendedores em uma programação que une técnica, negócios e inovação

SÃO PAULO, junho de 2026 — A confeitaria brasileira vive um momento de expansão e profissionalização sem precedentes. Impulsionada por uma geração de empreendedores apaixonados, pela cultura do "faça e venda" e por consumidores cada vez mais exigentes, a área ganhou musculatura, visibilidade e mercado. E é exatamente para esse universo profissional que a **Arena do Confeiteiro** abre suas portas durante a **FIPAN 2026**, de **21 a 24 de julho**, no **Expo Center Norte**, em São Paulo.

Com uma programação que combina aulas demonstrativas ao vivo, competição técnica e espaço de networking, a Arena do Confeiteiro é o ponto de encontro de marcas, fornecedores, confeiteiros experientes e empreendedores que querem levar seus negócios a outro nível.

A Arena do Confeiteiro conta com o patrocínio de **Rich's, Harald e La Serenissima**. Apoio da Arcolor.

Aprender fazendo: o modelo que transforma profissionais

O coração da Arena do Confeiteiro são as aulas ao vivo conduzidas por especialistas reconhecidos no mercado. Em dois modelos complementares — demonstrativos e práticos — a programação foi desenhada para atender tanto quem quer absorver técnicas e tendências quanto quem quer colocar a mão na massa.

O foco em "Faça e venda" permeia toda a programação: cada aula é pensada não apenas para ensinar uma técnica, mas para mostrar como ela se transforma em produto, precificação e oportunidade de negócio. Uma abordagem que reflete a realidade de milhares de confeiteiros empreendedores que constroem suas carreiras com criatividade, dedicação e muito açúcar.

4º Campeonato de Bolos na FIPAN: cinco categorias, um palco de excelência

Um dos momentos mais aguardados da Arena do Confeiteiro é o **4º Campeonato de Bolos na FIPAN**, que chega em 2026 com cinco categorias disputadas por profissionais de todo o Brasil:

Flores em Açúcar — a delicadeza e a precisão da técnica de modelagem floral em açúcar, que exige habilidade artística e paciência milimétrica.

Pasta Americana — a arte de revestir e decorar bolos com acabamento profissional, onde criatividade e técnica se encontram em cada detalhe.

Bolo de Casamento — elegância, sofisticação e a responsabilidade de criar a peça central de um dos momentos mais marcantes na vida de uma família.

Cremes — o domínio das técnicas de acabamento com chantilly, buttercream e outros cremes que elevam um bolo ao status de obra de arte.

Realista — a categoria que mais impressiona o público: bolos que imitam com perfeição objetos, alimentos, texturas e materiais do cotidiano, desafiando a percepção de quem olha.

A competição conta com júri técnico formado por profissionais e mestres renomados: profissionais como Wesley Benvenuto, João Doce, Lu Neves, Amelia Lino — e com o júri popular, composto pelos próprios visitantes da feira, que elegem seus favoritos e tornam a disputa ainda mais emocionante.

Networking que gera negócios

Além das aulas e da competição, a Arena do Confeiteiro funciona como uma plataforma de conexão entre todos os elos da cadeia: marcas e fornecedores apresentam seus produtos de forma prática e contextualizada, confeiteiros trocam experiências e criam parcerias, e empreendedores encontram inspiração e informação para crescer.

Para **Rui Manuel Rodrigues Gonçalves**, presidente do Sempapão e da FIPAN, a Arena do Confeiteiro representa um compromisso que vai além do evento.

"A confeitaria brasileira cresceu de um jeito que poucos esperavam. Em poucos anos, passou de hobby para profissão, de profissão para negócio, e de negócio para vitrine internacional. O Hallyson Cezar, nosso professor do IDPC, sendo eleito Melhor Confeiteiro das Américas, é o símbolo mais concreto disso. A Arena do Confeiteiro existe para alimentar essa trajetória: dar a quem está começando o conhecimento que precisa, e a quem já está no mercado as ferramentas para ir ainda mais longe. Profissionalizar é a nossa missão, e a confeitaria merece todo esse espaço."

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

Campeonato: 4º Campeonato de Bolos na FIPAN — categorias Flores em Açúcar, Pasta Americana, Bolo de Casamento, Cremes e Realista

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