

Vila Salgados na FIPAN 2026 transforma a maior paixão gastronômica do Brasil em plataforma de negócios, aprendizado e inovação

Espaço inédito reúne empreendedores, profissionais e entusiastas para explorar técnicas, tendências e estratégias no universo dos salgados — da produção artesanal à industrial

SÃO PAULO, julho de 2026 — Coxinha, pastel, bolinho de bacalhau, empada, esfiha. Poucos alimentos carregam tanta identidade cultural, tanta memória afetiva e tanto potencial de negócio quanto os salgados brasileiros. São o lanche da festa de aniversário, o petisco do bar, o produto que sustenta milhares de pequenos empreendedores espalhados por todo o país. E é exatamente esse universo que a **FIPAN 2026** celebra e profissionaliza com a **Vila Salgados**, um dos espaços mais aguardados da edição deste ano.

Realizada de **21 a 24 de julho**, no **Expo Center Norte**, em São Paulo, a Vila Salgados é uma plataforma completa de aprendizado, networking e inovação dedicada a quem quer transformar a paixão nacional pelos salgados em um negócio sólido, escalável e lucrativo.

A Vila Salgados conta com patrocínio da **Vimaster Equipamentos Food Service, Harald e Doratta**.

Do artesanal ao industrial: um espaço para todos os tamanhos de negócio

A proposta da Vila Salgados é clara: não importa se você produz 50 coxinhas por dia na cozinha de casa ou se opera uma linha industrial com centenas de unidades por hora — há conteúdo, conexão e oportunidade para cada perfil.

A programação contempla temas que cobrem toda a jornada do empreendedor de salgados, desde a técnica até a gestão:

Produção Artesanal — técnicas exclusivas, receitas e dicas de apresentação para criar salgados irresistíveis com sabor, qualidade e identidade própria.

Produção Industrial — como escalar a produção com equipamentos e processos industriais, mantendo eficiência, padronização e controle de qualidade em grandes volumes.

Logística e Aumento de Produção — organização operacional, gestão de estoques e opções de distribuição em larga escala para quem quer crescer sem perder qualidade.

A sala de aula que funciona como vitrine

O espaço contará com uma **Sala de Aula Demonstrativa** totalmente equipada, onde especialistas apresentam ao vivo as diversas formas de produção e comercialização de salgados — sempre com foco na educação como caminho para o sucesso no negócio. Parceiros do espaço apoiam com insumos, equipamentos e acessórios que os participantes podem conhecer e testar na prática.

Para **Rui Manuel Rodrigues Gonçalves**, presidente do Sampaopão e da FIPAN, a criação da Vila Salgados responde a uma demanda que o mercado há muito sinalizava.

"O salgado é talvez o produto mais democrático da gastronomia brasileira. Está em todas as regiões, em todas as classes sociais, em todos os momentos. E por trás de cada coxinha, de cada pastel, de cada bolinho de bacalhau, há um empreendedor que acreditou nesse produto e construiu um negócio com as próprias mãos. A Vila Salgados existe para dar a esse empreendedor o que ele muitas vezes não teve acesso: conhecimento técnico, visão de mercado e conexão com quem pode ajudá-lo a crescer. Porque profissionalizar o setor de salgados é também fortalecer a economia brasileira de baixo para cima."

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

Destaques: Sala de Aula Demonstrativa, aulas práticas e painéis sobre produção artesanal, industrial, vendas e logística

Sobre a FIPAN

A FIPAN é a maior feira brasileira dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sampaopão. 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 Sampaopão e o IDPC

Fundado há mais de um século, o Sampaopão 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