

Arena Gelato na FIPAN 2026 desafia o mercado brasileiro a descobrir o gelato como sobremesa para o ano inteiro

Espaço dedicado à arte italiana do gelato traz aulas práticas, demonstrações com chefs especializados e uma proposta que vai além da estação: o gelato como oportunidade permanente de negócio

SÃO PAULO, julho de 2026 — Cremoso, sofisticado e com raízes profundas na tradição italiana, o gelato conquistou o paladar brasileiro. Mas ainda carrega um equívoco que limita seu potencial: o de ser visto como sobremesa de verão. A **Arena Gelato**, um dos espaços mais especiais da **FIPAN 2026**, chega com uma missão clara — mostrar que o gelato é sobremesa para o ano inteiro e que ignorar essa oportunidade é deixar dinheiro na mesa.

Realizada de **21 a 24 de julho**, no **Expo Center Norte**, em São Paulo, a Arena Gelato reúne chefs especializados, profissionais do setor e empreendedores em torno de aulas práticas e demonstrações que revelam os segredos técnicos, criativos e comerciais por trás de um dos produtos mais amados da gastronomia mundial.

Gelato é sobremesa e é negócio

A premissa que orienta toda a programação da Arena Gelato parte de uma observação simples: em países como Itália, França e Espanha, o gelato está presente nos cardápios durante todos os meses do ano. No Brasil, ainda é frequentemente associado ao calor — o que representa uma oportunidade enorme para quem souber explorar esse mercado com inteligência e técnica.

Ao longo dos dias de feira, chefs experientes e apaixonados conduzem aulas que vão dos fundamentos da produção artesanal às combinações mais inovadoras e ousadas, sempre com foco em aplicações práticas que qualquer estabelecimento pode incorporar ao seu cardápio. Degustações, demonstrações ao vivo e produção em tempo real compõem uma experiência imersiva que transforma quem assiste em quem quer produzir.

Os participantes aprendem sobre ingredientes, técnicas de textura e temperatura, combinações de sabores, apresentação e, sobretudo, como comunicar e vender o gelato como produto premium durante todo o ano — diferenciando o negócio e ampliando o ticket médio.

Uma jornada deliciosa pelo mundo do gelato

Cada aula da Arena Gelato é uma experiência completa: os participantes são recebidos por especialistas que compartilham não apenas receitas, mas a filosofia por trás de um produto que equilibra ciência, arte e sabor. O resultado é uma programação que atende tanto o profissional que quer agregar o gelato ao seu portfólio quanto o empreendedor que pensa em abrir um negócio dedicado ao produto.

Para **Rui Manuel Rodrigues Gonçalves**, presidente do Sampapão e da FIPAN, a Arena Gelato representa a vocação da feira de ir além do óbvio e abrir o olhar do setor para oportunidades que ainda estão sendo subestimadas.

"O gelato é um produto extraordinário que o mercado brasileiro ainda não explorou com tudo o que ele merece. Quando você vê uma gelateria italiana funcionando no inverno com fila na porta, entende que o problema nunca foi a temperatura lá fora — foi a forma como apresentamos e comunicamos esse produto aqui. A Arena Gelato existe para mudar esse olhar. Queremos que os profissionais saiam da FIPAN 2026 com a certeza de que o gelato pode e deve estar no cardápio todos os dias do ano, e com o conhecimento técnico para fazer isso acontecer com qualidade e rentabilidade."

SERVIÇO

Datas: 21 a 24 de julho de

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

Local: Expo Center Norte, São Paulo/SP

Destaques: aulas práticas e demonstrações com chefs especializados em gelato artesanal, degustações e produção ao vivo

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