

FIPAN 2026 movimentou R\$ 1,7 bilhão em negócios e recebe cerca de 58 mil profissionais em quatro dias de feira

Maior feira de panificação e confeitaria da América Latina celebra mais uma edição de sucesso, com volume recorde de negócios, competições internacionais e conteúdo de alto nível

SÃO PAULO, julho de 2026 — A FIPAN 2026, maior feira de panificação e confeitaria da América Latina, encerra-se nesta sexta-feira, 24 de julho, com resultados que reafirmam o evento como o principal motor de negócios e inovação do setor no país. Ao longo de quatro dias, o Expo Center Norte foi palco de um intenso movimento de 58 mil profissionais, resultando em um volume de R\$ 1,7 bilhão em negócios realizados e negociados.

O evento ocupou os pavilhões do centro de exposições, reunindo cerca de 420 expositores e cerca de 1800 mil marcas, que apresentaram lançamentos e soluções para um público qualificado de aproximadamente 48 mil visitantes de todo o Brasil e representantes de 40 países.

Uma edição marcada por conteúdo de alto nível

O sucesso da FIPAN 2026 se refletiu não apenas nos números, mas também na qualidade e diversidade de sua programação. O 6º Congresso FIPAN foi um dos pontos altos do evento, com o tema "O Novo Consumo — Entender pessoas é o futuro dos negócios", reunindo cerca de 1.500 congressistas em três dias de debates estratégicos.

O line-up trouxe nomes como Diego Barreto, CEO do iFood, Paulo Camargo, ex-CEO do McDonald's Brasil, e Eurico Santi, coautor da Reforma Tributária, além de palestrantes internacionais da França e da Bélgica.

A feira também apresentou ao público um estudo inédito da Euromonitor International, que revelou o Brasil como o país com mais padarias do mundo, com 70.235 estabelecimentos, à frente de Estados Unidos e Reino Unido, em um setor que movimentou R\$ 178,1 bilhões e representa 1,5% do PIB nacional.

Campeões revelados nas arenas de competição

As arenas de competição vibraram com disputas de alto nível ao longo dos quatro dias de feira. A Arena do Pão sediou a disputa pelo título de Melhor Padeiro do Brasil e a entrega do Troféu Trigo de Ouro, com curadoria da Ambassadeurs du Pain Brasil. O vencedor da etapa brasileira passa a integrar

a



equipe nacional que representará o país no mundial do pão de 2027, na França.

Os vencedores foram dispostos da seguinte forma:

1 - Wallyson Ribeiro

2 - Edivaldo da Silva

3 - Max Junior

Prêmios individuais:

Melhor baguette - Edivaldo da Silva

Melhor Viennoiserie- Wallyson Ribeiro

Melhor Pão Nutricional - Wallyson Ribeiro

O 4º Campeonato de Bolos na FIPAN, realizado na Arena do Confeiteiro, disputou cinco categorias — Flores em Açúcar, Pasta Americana, Bolo de Casamento, Cremes e Realista —, com julgamento de júri técnico e júri popular.

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

Técnico:

1º Romina –

2º Luciana –

3º Clarisse –

Popular:

1º lugar: Clarisse Cainã — 7.132

2º lugar: Divino Gomes — 5.025

3º lugar: Elsy Ross — 874

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

Técnico:

1º Rodrigo –

2º

FIPAN
21 a 24 Jul | 2026



Rose Marques –

3º Van –

Popular:

1º lugar: Rodrigo Gomes — 2.499

2º lugar: Rauana Vieira — 738

3º lugar: Van Campos — 724

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

Técnico:

1º Eli Alencar –

2º Kaline –

3º Maria Faria –

Popular:

1º lugar: Ione Beatriz — 2.834

2º lugar: Eli Alencar — 1.049

3º lugar: Maria Farias — 658

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

Técnico:

1º Ruana –

2º Francielly –

3º Aline Santos –

Popular:

1º lugar: Gisele Fernandes — 2.566

2º lugar: Francielly Sena — 2.564

3º lugar: Aline Sants — 1.271

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.

Técnico:

1º lugar: Tathiany —

2º lugar: Joana —

3º lugar: Andreia Victorino —

Popular:

1º lugar: Tathiany Waquil — 11.780

2º lugar: Andreia Victorino — 1.013

3º lugar: Joana da Silva — 314

Conhecimento prático nas arenas de experiência

O conhecimento técnico foi compartilhado intensamente ao longo da feira. O IDPC, escola técnica do Sempapão, promoveu uma maratona de mais de 30 aulas gratuitas, com destaque para as aulas comandadas pelo chef Hallyson Cezar, primeiro confeiteiro brasileiro eleito Melhor Confeiteiro das Américas pela CIPAN.

O Instituto também lançou durante a feira o guia gratuito "FIPAN na Prática: Conexões entre Nutrição e Panificação", assinado por Tatiana Queiroz e Matheus Silvério Bernardo, voltado a ajudar empresários a transformar tendências em resultados práticos de gestão.

A feira também recebeu uma leva relevante de lançamentos de produtos das principais marcas do setor, com novidades em farinhas técnicas, chocolates, embalagens sustentáveis, maquinário conectado e soluções de automação para padarias e confeitarias.

Para **Rui Manuel Rodrigues Gonçalves**, presidente do Sempapão, entidade realizadora do evento, o balanço da edição é extremamente positivo.

"Chegamos ao final da FIPAN 2026 com um sentimento de imensa satisfação e otimismo. Os números falam por si: cerca de 58 mil visitantes e R\$ 1,7 bilhão em negócios mostram a força e a resiliência do nosso setor. Mas, para além dos números, vimos corredores cheios de profissionais buscando conhecimento nas arenas, se inspirando nos campeonatos e celebrando a arte da panificação. A FIPAN cumpriu sua missão. Agradecemos a cada expositor, visitante e parceiro que fez parte deste momento. Estamos ansiosos para rever todos em 2027", afirma Gonçalves.

A FIPAN 2027 ocorre de entre 20 e 23 de julho no Expo Center Norte em São Paulo. *"A longevidade da parceria entre a FIPAN e o Expo Center Norte demonstra a força de uma relação construída com confiança e evolução contínua. Ao longo dos anos, acompanhamos o crescimento do evento e*

seguimos investindo para oferecer uma estrutura e uma operação à altura de sua relevância, contribuindo para que cada edição gere ainda mais valor para expositores, visitantes e para todo o setor", afirma Paulo Ventura, Diretor do Expo Center Norte.

Sobre a FIPAN

A FIPAN é a maior feira brasileira dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sempapão. 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. A FIPAN 2026 tem o patrocínio da BAT.

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