

VISITANTE

GUIA DO

Visitors Guide

October | 21st to 23rd | 2025
Anhembi District | São Paulo | 1pm to 8pm

21 A 23
OUTUBRO
2025
DISTRITO ANHEMBI
SÃO PAULO | 13h-20h

4ª FEIRA INTERNACIONAL DE COMERCIALIZAÇÃO E TECNOLOGIA DO PESCADO
4th INTERNATIONAL SEAFOOD TRADE AND TECHNOLOGY EXPO
Realização / Organization: **FRANCAL** seafood brasil

seafood

show

LATIN AMERICA

PATROCÍNIO GLOBAL RECEPTION

PATROCÍNIO MENÚ **PATROCÍNIO COQUETEL DE BOAS VINDAS**

BLUMAR
ORIGEM 1948

PATROCÍNIO CAMPEONATO BRASILEIRO DE SUSHI

PATROCÍNIO MASTER

frumar® MINAMI

PATROCÍNIO BRONZE

IDEALIZAÇÃO **APOIO**

PATROCÍNIO MELHORES PEIXEIR@S DO BRASIL **PATROCÍNIO SERVICE SHOW**

AGÊNCIA DE VIAGENS OFICIAL **TRANSPORTE OFICIAL** **PARCEIRO OFICIAL DE SEGUROS**

tune **METRÔ** **essor** **MDS**

ESCOLA DE NEGÓCIOS PARCEIRA **PARCEIRO ESG** **CAFÉ OFICIAL** **PARCEIRO DE MÍDIA**

FDC **ABIPESCA** **ABRAPES** **abrasel** **ABCC** **RFS**

POIADORES INSTITUCIONAIS

ABIPESCA **ABRAPES** **abrasel** **ABCC** **RFS** **IBF** **PEIXE BR** **10** **Peixe SP**



21/10 - TER Tuesday

13h15 - 14h Cerimônia de Abertura



Opening Ceremony

14h - 15h Competição do Prêmio Melhores Peixeir@s do Brasil



Brazil's Best Fishmongers

14h - 15h Aula-show de Hondashi



Hondashi Cooking Class

Chef Hugo Marubayash Chef especializado em cozinha oriental
Chef specialized in oriental cuisine

15h30 - 17h Destrinchando um Pirarucu com César Calzavara + Preparo e degustação de pirarucu empanado com gergelim ao molho de açaí agridoce



Disemboweling a Pirarucu with César Calzavara + Preparation and Tasting of Sesame-Crusted Pirarucu with Sweet and Sour Açai Sauce
César Calzavara Consultor e Veterinário
Veterinarian and Consultant
Chef Castro Chef de cozinha dos bistrôs Magnólia Arboreto e Cidade Jardim
Chef at the Magnólia Arboreto and Cidade Jardim bistros

15h30 - 17h Novos tempos, novas rotas: os caminhos do pescado na América Latina



New Times, New Routes: The Path of Seafood in Latin America
Jairo Gund Diretor Executivo da ABIPECA
Executive Director of ABIPECA
Francisco Medeiros Diretor-Presidente da Peixe BR
President Director of Peixe BR
Thamires Quinhões Diretora Executiva da Abrapes
Executive Director of Abrapes
Arturo Clément Presidente da SalmonChile A.G. e membro do Instituto Salmón de Chile
Arturo Clément - President of SalmonChile A.G. and Member of Instituto Salmón de Chile
Mediação: Fernanda Stica Jornalista
Journalist

16h Campeonato Brasileiro Sushi Seminário + Apresentação BLUEFIN



BLUEFIN Seminar + Presentation

17h - 18h30 Tendências e avenidas de crescimento no foodservice



Trends and Growth Opportunities in Foodservice
Mediação: Simone Galante CEO e Fundadora da Galunion
Consultoria para Foodservice
CEO & Founder of Galunion Foodservice Consulting
Bruno Dayrell Diretor de Marcas Asiáticas do Grupo Trigo:
Gendai, China in Box e Koni
Director of Asian Brands at Grupo Trigo (Gendai, China in Box and Koni)
Francisco Hirota CEO do Grupo Hirota
CEO of Hirota Group

17h30 - 18h30 Aula-show: Risoni de camarões ao molho bechamel e limão siciliano



Cooking show: Shrimp risoni with bechamel sauce and Sicilian lemon
Chef Ana Carolina Personal Chef e Campeã do Masterchef 2023
Personal Chef and MasterChef 2023 Champion

18h30 - 19h



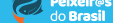
Competitividade global no setor pesqueiro: inovação, digitalização e sustentabilidade

Global Competitiveness in the Fishing Industry: Innovation, Digitalization, and Sustainability
Esteban Rubilar Diretor Comercial da Biolan América Latina
Commercial Director at Biolan Latin America



22/10 - QUA Wednesday

14h - 15h Competição do Prêmio Melhores Peixeir@s do Brasil



Brazil's Best Fishmongers

14h - 15h Aula-show de Activa



Activa cooking show

Chef Julio Shimizu e equipe Ajinomoto Sócio-proprietário dos restaurantes Washoi, Noda, Sushiguen e Kakurega
Co-owner of the restaurants Washoi, Noda, Sushiguen, and Kakurega

14h Campeonato Brasileiro Sushi Início do Campeonato



Start of the Championship

TOP SPEAKER

15h - 16h Como a IA vem modificando o marketing e a jornada do consumidor



How AI is Transforming Marketing and the Consumer Journey
Caio Camargo Escritor, especialista em varejo e apresentador do Varejocast
Author, Retail Specialist and Host of Varejocast

15h - 15h40 Aula-show: Aruanã com castanha e banana da terra + piramutaba crocante com limão cravo e batata rústica



Cooking show: Lime, cloves and rustic potatoes
Chef Italo Rosa Chef de cozinha
Chef

16h - 17h Aula-show de Ubatumirim



Ubatumirim cooking show

Chef Maria Eustáquio Chef de cozinha do Jundu Restaurante
Chef at Jundu Restaurant

16h - 16h45 Boutiques de pescado: as novas peixarias



Fish boutiques: the new generation of fishmongers
Verônica Duarte Sócia-fundadora da Amado Peixe
Co-Founder of Amado Peixe
Fabrizia Roweder Sócia-fundadora da Mar & Rio Pescados
Co-founder of Mar & Rio Pescados
Mediação: Fernanda Stica Jornalista
Journalist

17h - 18h Aula-show: Combinado Yasuke



Combinado Yasuke cooking show

Chef Carlos Henrique Sushichef do Samon Restaurante
Sushi Bar
Sushichef at Samon Restaurant Sushi Bar

16h45 - 17h45



Grandes superfícies: supermercados e atacarejos

Large Retail Surfaces: Supermarkets and Wholesale Clubs
Felipe Scartezzini Gestor de Categorias (Pescados e Frutas & Vegetais) na Swift
Category Manager (Seafood and Fresh Produce) at Swift
Talyta Gomes Gerente Comercial de Desenvolvimento de Peixaria, Carnes & Aves no Grupo Pão de Açúcar
Commercial Manager for Fish, Meat & Poultry Development at Grupo Pão de Açúcar
Pedro Pereira Gerente nacional de pescados na Dely's
National Seafood Manager at Dely's
Mediação: Fernanda Stica Jornalista
Journalist

17h45 - 18h15 Feiras livres e Festivais



Street Markets and Festivals
Marcelo Ricardo de Souza Diretor do Núcleo de Inovação Tecnológica do Instituto de Pesca
Director of the Technological Innovation Center at Instituto de Pesca
Carlos dos Santos Assistente Executivo da Diretoria Técnica-Operacional do Ceagesp
Executive Assistant, Technical-Operational Directorate at CEAGESP
Rafael Moraes Chef de cozinha e idealizador do Projeto Peixe no Prato
Chef and creator of the Fish on the Plate Project
Mediação: Fernanda Stica Jornalista
Journalist

18h - 19h Aula-show: Da mata ao mar - Sororoca grelhada com mousseline de inhame, brócolis tostado e molho de cambuci



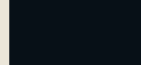
Cooking show: From forest to sea - Grilled sororoca with yam mousseline, toasted broccoli, and cambuci sauce
Chef Fabio Eustáquio Chef de cozinha do Espaço Jundu
Chef at Espaço Jundu

18h15 - 19h SEAFOOD INNOVATION SHOW Review dos produtos finalistas



SEAFOOD INNOVATION SHOW - Review of Finalist Products
Marcelo Ricardo de Souza Diretor do Núcleo de Inovação Tecnológica do Instituto de Pesca
Director of the Technological Innovation Center, Instituto de Pesca

20h - 22h GLOBAL RECEPTION: COQUETEL + PREMIO MELHORES PEIXEIR@S DO BRASIL + PRÊMIO INNOVATION SHOW



Global Reception: Cocktail+ Best Fishmongers of Brazil Awards + Seafood Innovation Show

COMPRE SEU CONVITE NO CREDENCIAMENTO



23/10 - QUI Thursday

14h Campeonato Brasileiro Sushi Final do Campeonato



Championship final

14h15 - 14h30 Lançamento comercial do novo parâmetro de frescor em peixes (Trimetilamina)



Commercial launch of the new freshness standard in fish (Trimethylamine)
Esteban Rubilar Diretor Comercial da Biolan América Latina
Commercial Director of Biolan Latin America

14h30 - 15h30 Roda de discussão do pirarucu de manejo



Roundtable Discussion on Managed Pirarucu
Mediação: Luiz Tadeu Assad Diretor-Presidente do Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e Sustentabilidade - IABS
President of Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e Sustentabilidade (IABS)
Reinaldo Marinho Analista de Pesquisa e Desenvolvimento no Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá
Research and Development Analyst at Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá
José Oster Machado Neto Chefe do Dept. de Pesca e Aquicultura da Secretaria de Estado de Pesca e Aquicultura - SEPA
Head of the Fisheries and Aquaculture Department of State Secretariat of Fisheries and Aquaculture (SEPA)
Ecivaldo Ferreira Presidente da Associação de Produtores Rurais de Carauari - ASPROC.
President of Association of Rural Producers of Carauari (ASPROCI)

14h - 14h45 Yosenabe de peixe e frutos do mar



Fish and seafood yosenabe
Chef Hugo Marubayashi Chef especializado em cozinha oriental
Chef specialized in oriental cuisine

15h - 17h30 Leilão e degustação de atum Bluefin



Bluefin Tuna Auction and Tasting
Chef Regis Sassaki Conselheiro da Abrasel
Abasel Board Member
Jean Gardea Representante do bluefin mexicano no Brasil
Representative of Mexican Bluefin in Brazil

SUMMIT DA GASTRONOMIA JAPONESA

15h30 - 17h30 Culinária Nikkei: o uso do pescado nessa tradição gastronômica



Nikkei cuisine: the use of seafood in this gastronomic tradition
Dagoberto Torres Chef de cozinha e Fundador do Barú Mariqueria
Chef and Founder of Barú Mariqueria

Projeto A.Mar: técnicas japonesas aplicadas à produção brasileira de pescados

Project A.Mar: Japanese techniques applied to Brazilian fish production
Rodolfo Vilar Fundador do Projeto A.Mar
Founder of Project A.Mar

Hamono Togishi: a arte da afiação de facas na culinária japonesa

Hamono Togishi: The Art of Knife Sharpening in Japanese Cuisine
Eduardo Orlando de Favero Especialista Hamono Togishi da Kasumi Brasil
Hamono Togishi Specialist, Kasumi Brasil

17h30 - 18h30 Cerimônia de premiação do Campeonato Brasileiro de Sushi



Brazilian Sushi Championship Awards Ceremony



Retire gratuitamente um salva-celular no Credenciamento ou na Arena.

Um presente da Francal e da Gráfica Printi **para você!**

EXPOSITORES

Exhibitors

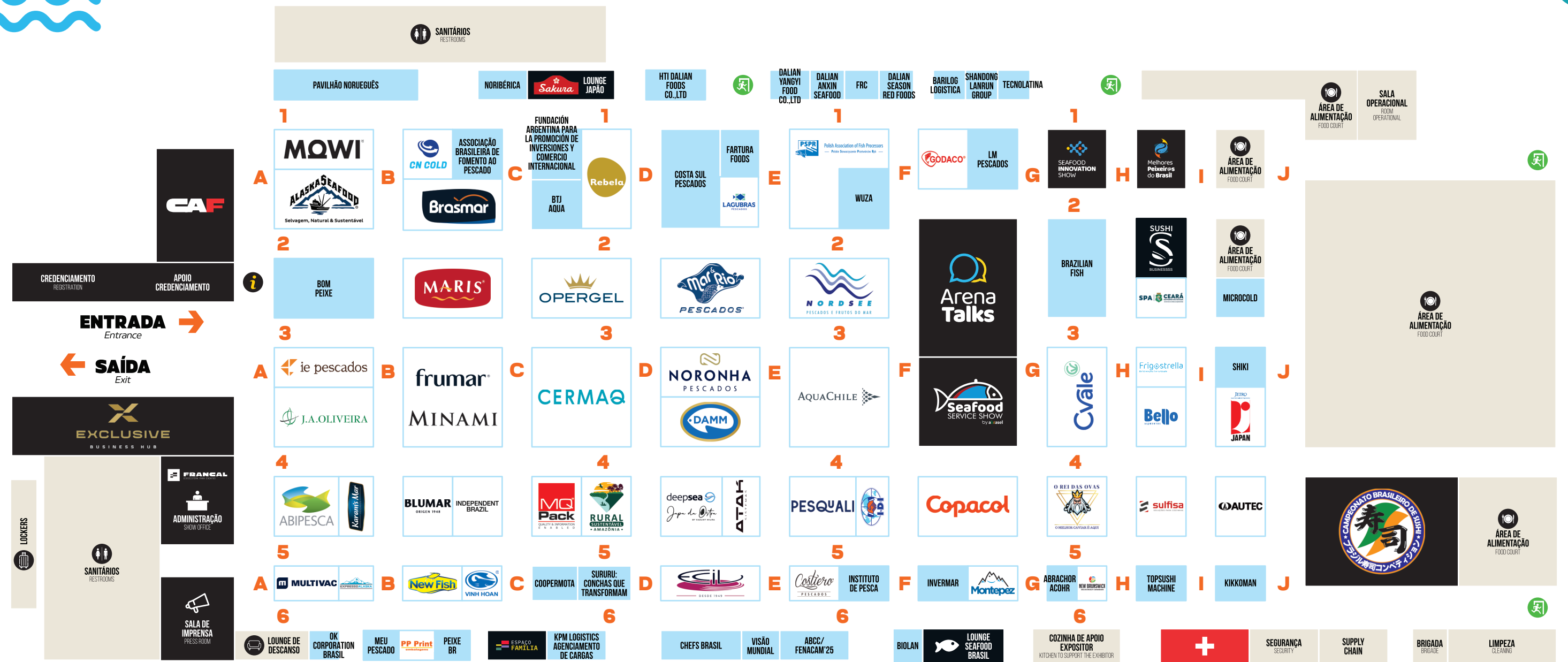
RUA

Aisle

AAICI	1/C
ABCC/FENACAM'25	6
ABGJ	1/D
ABIPESCA	4/5/A
ABRACHOR ACOHR	5/6/G
ABRAMCZYK SP. Z O.O.	1/2/E/F
ABRASEL	4/F/G
ALASKA SEAFOOD	2/A/B
AQUACHILE	3/4/E/F
ASSOCIACAO BRASILEIRA DE FOMENTO AO PESCADO	1/C
ATAK SISTEMAS	4/5/E
BARIOLOGISTICA	1/F
BELLO ALIMENTOS	1/4/H
BIOLAN	6/F
BOM PEIXE	2/3/A/B
BRASIL SEAFOOD / DEEP SEA	4/5/D
BRASMAR	2/B/C
BRAZILIAN FISH	2/3/G/H
BTJ AQUA	2/C
C.VALE	3/4/G/H
CERMAQ BRASIL	3/4/C/D
CFP	1/C
CHEFS BRASIL	6/D
CN COLD	1/B
CONTIMAX S.A.	1/2/E/F
COOPERMOTA	5/6/C
COPACOL	4/5/F/G
COSTA SUL PESCADOS	1/2/D
COSTIERO PESCADOS	5/6/E
DALIAN ANXIN SEAFOOD CO., LTD.	1
DALIAN SEASON RED FOODS CO., LTD.	1/F
DALIAN YANGYI FOOD CO., LTD.	1/E
DAMM	4/D/E
DEEP SEA / BRASIL SEAFOOD	4/5/D
ECIL TRADING	5/6/D/E
EVRAFISH SP. Z O.O.	1/2/E/F
EXPRESSO ALASKA	5/6/B
FARTURA FOODS	1/E
FRIGOSTRELLA	3/H/I
FRUMAR	4/B/C
FUNDACIÓN ARGENTINA PARA LA PROMOCIÓN DE INVERSIONES Y COMERCIO INTERNACIONAL	1/C
GODACO	1/2/F
GOSPODARSTWO RYBACKIE GOŚLAWICE SP. Z O.O.	1/2/E/F
HTI DALIAN FOODS CO., LTD.	1/D
LDJ CORPORATION	4/5/F
IABS	4/5/D
IE PESCADOS	4/5/D
INDEPENDENT BRAZIL	4/5/C
INSTITUTO DE PESCA	5/6/F
INVERMAR	5/6/H
J.A OLIVEIRA	4/A/B
JETRO SÃO PAULO	4/1/J
KAPOK / AUTECH	4/5/I/J
KARAM'S MAR	4/5/B
KIKKOMAN	5/6/I/J
KPM LOGISTICS AGENCIAMENTO DE CARGA	6
LAGUBRAS	2/E
LM PESCADOS	1/2/G
MAR & RIO PESCADOS	2/3/D/E
MARIS PESCADOS	2/3/B/C
MEU PESCADO	6
MICROCOLD	3/I/J
MINAMI FOODS	3/B/C
MONTEPEZ	5/6/G
MOWI	1/A/B
MQ PACK	4/5/C
MULTIVAC	5/6/A
NEW BRUNSWICK - DELICIOUSLY CANADIAN	5/6/H
NEW FISH	5/6/B
NORDSEE PESCADOS	2/3/E/F
NORIBERICA	1/C
NORONHA PESCADOS	3/D/E
O REI DAS OVAS	4/5/G/H
OK CORPORATION BRASIL	6
OPERGEL	2/3/C/D
ORDEN CHEFS BRASIL	6
PAVILÃO NORUEGUÊS	1/A
PEIXE BR	6
PESQUALI	4/5/E
POLISH ASSOCIATION OF FISH PROCESSORS	1/2/E/F
POLSKIE STOWARZYSZENIE PRZETWÓRCÓW RYB	1/2/E/F
PP PRINT EMBALAGENS	6
REBELA	1/2/D
SAKURA	1/D
SALMONES BLUMAR SA	4/5/B
SEAMOR INTERNATIONAL LTD. SP. Z O.O.	1/2/E/F
SHANDONG LANRUN GROUP	1
SHIKI	3/I/J
SPA-CE	3/H/I
SULFISA	4/5/H/I
SURURU: CONCHAS QUE TRANSFORMAM	5/6/G
TECNOLATINA	1/G
TOPSUSHI MACHINE	5/6/H/I
VINH HOAN	5/6/C
VISÃO MUNDIAL	6
WUZA YAKI LIMITED	2/F

MAPA DA FEIRA

Floor Plan

ADMINISTRAÇÃO
Show OfficeÁREA DE ALIMENTAÇÃO
Food CourtARENA TALKS
Arena TalksBALCÃO DE INFORMAÇÕES
InformationCAMPEONATO BRASILEIRO
DE SUSHI
Brazilian Sushi ChampionshipCENTRAL DE ATENDIMENTO
FRANCAL
Francal Exhibitor Assistance DeskCREDENCIAMENTO
RegistrationESPAÇO FAMÍLIA
Family SpaceEXCLUSIVE
BUSINESS HUB

LOCKERS

LOUNGE JAPÃO
Japan LoungeLOUNGE DE DESCANSO
LoungeLOUNGE SEAFOOD
BRASIL
LoungeMELHORES PEIXEIR@S
DO BRASIL
Best Fishmongers in BrazilPOSTO MÉDICO
First AidSAÍDA DE EMERGÊNCIA
Emergency ExitSALA DE IMPRENSA
Press RoomSANITÁRIOS
RestroomsSEAFOOD
INNOVATION SHOWSEAFOOD
SERVICE SHOW

f in @ @seafoodshowbr

www.seafoodshow.com.br

CONFIRA A PROGRAMAÇÃO
COMPLETA NO SITE

Check out the full schedule on the website