

EST. 2017

GROSSO

NAPOLETANO

Grosso Napoletano, la 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo, aterriza en Vitoria

Con esta nueva apertura, ubicada en la calle San Prudencio 26, todos los vitorianos podrán disfrutar de la 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según el prestigioso Ranking Internacional 50 Top Pizza

Además, por primera vez en la historia de Grosso Napoletano, se podrá disfrutar de una pizza especial de apertura: La Vitoriana, inspirada en un plato típico de Vitoria; las habas a la vitoriana



Madrid, enero de 2023.- GROSSO NAPOLETANO comienza el año con una **nueva apertura**, esta vez en **Vitoria**, convirtiéndose, así, en su **segundo establecimiento en el País Vasco**. La cadena de pizzerías napolitanas artesanales de referencia a nivel nacional e

internacional, continúa con su misión de llegar al mayor número de personas posibles con su auténtica pizza napolitana. Este **nuevo local, ubicado en la calle San Prudencio 26**, en pleno centro de la ciudad, cuenta con una capacidad para 61 comensales en interior y 24 en terraza. La cadena dispone, además, de servicio a domicilio en exclusiva de la mano de Glovo para poder hacer llegar a los usuarios de la app sus auténticas pizzas napolitanas. Con este último restaurante, la Grosso Napoletano cuenta ya con 28 locales en la Península.

En palabras de Bruno González Calvo, Partner & Managing Director de Grosso Napoletano: *"Después de terminar un año 2022 apasionante, afrontamos 2023 con muchísima ilusión, inaugurando nuestro primer local del año en Vitoria. Una ciudad con una oferta gastronómica de muchísimo nivel y un público exigente que seguro valora nuestra apuesta por la auténtica pizza napolitana. Estamos deseando recibir a todos los vitorianos."*

Con tan sólo seis años de vida, Grosso Napoletano se posiciona ya en el Olimpo de las pizzas artesanales a nivel mundial. El pasado 21 de noviembre se alzó con el **3º puesto como la mejor cadena de pizza artesanal del mundo, y la primera representante española**; un premio otorgado por **50 TOP PIZZA**, la guía de referencia en el mundo de la pizza a nivel mundial. Su éxito reside en sus hornos de leña de piedra refractaria traídos directamente desde Nápoles, su característica masa, los ingredientes italianos y, por supuesto, en la figura de los *pizzaioli*, declarados Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO en 2017. Sin perder la auténtica identidad napolitana, Grosso Napoletano, que prepara ya un ambicioso plan de expansión para el 2023, ha logrado pasar de vender cientos pizzas en su primer local de la madrileña calle Hermosilla en 2017 a estar presente en más de nueve ciudades españolas, con un total de veintiocho locales repartidos entre Madrid, Barcelona, Sevilla, Valencia, Zaragoza, San Sebastián, Pamplona, Murcia y su reciente apertura en Vitoria. Acabando el 2022 vendiendo más de 2.000.000 de pizzas.



Además de con su carta tradicional, **por primera vez** en la historia de Grosso Napoletano, esta nueva **apertura dispondrá de una pizza especial inspirada en un plato típico de la ciudad**, que estará disponible solamente **durante un mes**. **La Vitoriana** es una pizza inspirada en **las habas a la vitoriana**, cuyos ingredientes son: *mozzarella fiordilatte*, *cebolla morada fresca*, *speck*, *habas fritas* y *albahaca*. Una original pizza que no dejará indiferente a nadie.

Sobre Grosso Napoletano:

Grosso Napoletano es una empresa de capital 100% español fundada en 2017 por dos jóvenes emprendedores: Hugo Rodríguez de Prada y Jorge Blas, que se ha posicionado como líder en su segmento gracias a una fórmula que ofrece una experiencia gastronómica de calidad, a un precio razonable y en atmósferas muy cuidadas de inspiración industrial. “Nuestra intención es seguir creciendo y abriendo nuevos locales en distintas localizaciones con los que logremos acercar la pizza napolitana a cada vez más españoles”, comenta Hugo Rodríguez de Prada.

Los cuatro pilares de un negocio de éxito

Las pizzas de Grosso Napoletano son las auténticas y tradicionales pizzas napolitanas, es la única cadena de restaurantes que ha conseguido implantar los cuatro pilares fundamentales de la tradición Napolitana. Todos sus locales disponen de un HORNO DE LEÑA de piedra refractaria construido ex profeso en Nápoles por artesanos de cuarta generación y que se importa a España por piezas para ubicarlo en un lugar neurálgico dentro del restaurante, visible desde todas las mesas disponibles. Un horno de 2.500 kilos que nunca se apaga, los pizzaiolos procedentes de Nápoles, avivan el fuego todas las mañanas para garantizar una temperatura óptima para el servicio de 500 °C. Por cada horno pasan más de 300 pizzas diarias que, gracias a las altas temperaturas a las que son cocinadas, tardan menos de 90 segundos en estar listas. Los INGREDIENTES para su elaboración son, en su totalidad, frescos e importados desde Nápoles dos veces por semana: la burrata, la mozzarella di búfala campana DOP, el prosciutto, el salame picante napoletano, la base de tomate San Marzano, la fior di latte,... También se presta especial atención a la temporalidad de los productos, por eso la carta sufre alguna variación según la época del año pero siempre manteniendo los grandes clásicos.

Para ser considerada verace pizza napoletana, los pizzaiolos usan una finísima harina de fuerza tipo 00 (mucho más elástica). Además, LA MASA se trabaja con doble fermentación durante unas 48 horas antes de incluir los ingredientes y meterla en el horno. Todo este proceso tiene como resultado unas pizzas de masa tierna y fina y bordes gruesos, esponjosos y elásticos. Los PIZZAIOLI, los auténticos “maestros de ceremonias” y reconocidos como Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO en 2017 impregnan de tradición napolitana cada una de las pizzas. Grosso Napoletano es el pionero en traer a sus pizzaioli desde la mejor escuela de Nápoles para que con su “saber hacer” generación tras generación, las pizzas sean las más auténticas del mercado

El compromiso social de GROSSO NAPOLETANO

Grosso Napoletano cuenta también con un fuerte compromiso social. Durante la crisis del Covid-19 fue el impulsor de la iniciativa Food4heroes, encargada de proporcionar varias toneladas de comida en formato de raciones a miles de sanitarios. Siguiendo la estela de Grosso Napoletano, en Food4heroes se involucraron más de 140 restaurantes partners para dar servicio a 22 hospitales durante más de mes y medio en 2020. Igualmente, en ese tiempo se enviaron raciones de comida a 12 residencias, un comedor social y diversas unidades del SUMMA 112, de la Policía Nacional y la Guardia Civil, entre otros colectivos que estuvieron trabajando intensamente durante los momentos más críticos de la emergencia socio sanitaria. Esta iniciativa llegó incluso a extenderse a nivel nacional y en el extranjero, recibiendo peticiones para sumarse desde lugares tan dispares como Roma, Londres, Chile o México. También, Grosso Napoletano colabora cada mes con aportaciones económicas a la asociación Flores de Kiskeya, que centra sus

esfuerzos en la autonomía, independencia y desarrollo de las mujeres y los niños y niñas más vulnerables de Anse-à-Pitres (Haití).

GROSSO NAPOLETANO

WEB: <http://www.grossonapoletano.com/>

INSTAGRAM: https://www.instagram.com/grosso_napoletano/

SPOTIFY: <https://www.spotify.com/grossonapoletano/>

UBICACIONES:

VITORIA

Calle San Prudencio, 26

SAN SEBASTIÁN

Calle Garibai, 22

SEVILLA

Vermondo Resta, 4 / Alameda de Hércules, 46

MADRID

Calle Hermosilla, 85 / Calle Santa Engracia, 48 / Calle Gaztambide, 36 / Calle del Pez, 11 / Paseo de la Habana, 27 / Calle Ventura Rodríguez, 5 / Calle Valencia, 9 / Calle Fernando VI, 23 / Avenida de la Albufera, 33 / / Avenida de Europa, 13 / Calle Binéfar, 7 (Solo delivery)

BARCELONA

Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Avinguda de Vilanova, 116 (Solo delivery)

VALENCIA

Calle Martínez Cubells, 4

ZARAGOZA

Calle Dr. Val-Carreres Ortiz, 1-3-5

PAMPLONA

Calle Amaya 5

MURCIA

Pl. Sta. Catalina, 1

PRECIO MEDIO: 17,5 €

GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE

MADRID

Calle Fernando VI, 23 / Torre Caleido, P.º de la Castellana, 259 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda)

BARCELONA

Carrer de Valencia 234 / C.C Style Outlet Viladecans

PRECIO MEDIO: 18 €