

# GROSSO<sup>®</sup>

## NAPOLETANO

**GROSSO NAPOLETANO seguirá haciendo pizzas,  
pero nunca más volverás a dejarte un borde.  
Las salsas para mojarlos llegan para quedarse**

La mejor cadena de pizzerías artesanales de España y la 3<sup>a</sup> del mundo, según **50 Top Pizza**, no quiere que se desperdicie nada de su auténtica masa napolitana y ahora presenta tres salsas diferentes para que aproveches al máximo tus pizzas en exclusiva en los restaurantes



**Madrid, 14 de abril 2023** – En Grosso Napoletano queremos que los grandes olvidados de las pizzas nunca más vuelvan a serlo. Porque somos muy conscientes de que muchos os coméis solo el centro, ya sea porque creéis que “es lo más rico” o porque “así no me lleno y como más” y esto debe acabarse.

Creemos y defendemos que el borde tiene muchas posibilidades y lo hemos demostrado con nuestra campaña **Los más bordes**, en la que anunciamos que Grosso Napoletano dejaba de hacer **auténticas pizzas napolitanas** para dedicarnos al **auténtico borde napolitano** y que ha culminado en el evento de presentación de la mano de **Sergio**

**Guijarro**, cocinero emergente que ha pasado por Montia (2 Soles Repsol, 1 estrella Michelin) y que estuvo al frente de Derzu. Hace más de 1 año abrió Taberna Marzeah y su línea de catering y eventos Graffeating. Sergio lleva años demostrando su talento y creatividad a través de diferentes propuestas atrevidas y desenfadadas y es justo lo que hizo ayer con los bordes de Grosso Napoletano en nuestro local de Santa Engracia, utilizándolos para diferentes platos y demostrando que un borde puede servir para tantos platos como queramos.

No vamos a dejar de hacer pizzas, era imposible, pero desde ya puedes disfrutar en los restaurantes de la nueva creación de Grosso... Nuestras **salsas para** que puedas **dipear el cornicione**. Tres opciones diferentes que puedes pedir por separado o combinar:

### **GRANA PADANO**

Para los amantes del queso... Nuestro auténtico queso italiano con denominación de origen protegida a nivel europeo y Denominazione di Origine Controllata de Italia. Curiosidad, su nombre proviene del término grana, que se refiere a su textura granulosa y el adjetivo padano, que hace referencia a la llanura padana (es decir del valle del río Po).

Ingredientes: nata (agua, aceite de girasol, suero de leche en polvo, almidón de maíz modificado, maltodextrina, estabilizadores, lecitina de soja) + Grana padano (leche cruda, sal, cuajo, proteína de huevo) + leche.

Alérgenos: leche, soja y huevo.

### **NDUJA**

Para aquellos que prefieran algo de picante en su vida... Incorporamos recientemente en nuestra nueva pizza Sipicy Stracciatella la nduja, se trata de un embutido típico de la cocina italiana, proveniente de la ciudad de Spilinga, que se caracteriza por ser muy picante.

Ingredientes: nduja (carne de cerdo, guindilla picante y dulce, sal, aceite de girasol) + tomate pelati.

No contiene alérgenos.

### **PESTO**

Para los más clásicos... Originario de Liguria, el pesto es de las salsas italianas más conocidas y utilizadas por su versatilidad. Nuestros bordes no podían ser menos.

Ingredientes: pesto (aceite de oliva virgen extra, albahaca genovés, aceite de girasol, mantequilla, grana padano, pecorino romano, nueces, sal, piñones, ajo italiano,

antioxidantes) + nata (agua, aceite de girasol, suero de leche en polvo, almidón de maíz modificado, maltodextrina, estabilizadores) + aceite oliva virgen extra.

Alérgenos: huevo, leche y frutos ecos.

PRECIO - Unidad 1,50 € - Las tres 4,00 €

**A partir de ahora nuestro auténtico borde napoletano nunca más se quedará en los platos, o se irá a la basura... Porque los que fueron olvidados nunca más volverán a serlo.**

### 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. Actualmente cuenta con 30 locales (contando con un food truck) y 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. La compañía fue reconocida en 2022 como la **3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo y la primera española por el prestigioso ranking 50 top pizza** y su objetivo ha sido siempre el de acercar la auténtica pizza napolitana a los españoles. Así, cinco de sus restaurantes de Madrid, Barcelona y Sevilla ofrecen una propuesta de pizzas napolitanas sin gluten en Grosso Senza Glutine, siendo la primera pizzería napolitana 100% sin gluten de España.

#### **Los cuatro pilares de un negocio de éxito**

Las pizzas de Grosso Napoletano son las auténticas y tradicionales pizzas napolitanas, siendo la única cadena de restaurantes que ha conseguido implantar los cuatro pilares fundamentales de la tradición Napolitana: el horno, la masa, los ingredientes y, por supuesto, los pizzaioli. Un horno de leña de piedra refractaria 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. Se utilizan **ingredientes** frescos y de calidad, ya que son importados en su mayoría desde Italia cada semana. La elaboración de la **masa** sigue un proceso de doble fermentación de hasta 48 horas, en el que se utiliza harina de fuerza italiana y masa madre, para lograr una textura y volumen idóneos y conseguir la elasticidad característica de estas pizzas. Todo ello se suma al saber hacer de sus **pizzaioli**, cuyo arte y saber hacer fue declarado Patrimonio Intangible de la Humanidad de la UNESCO en 2017. 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).

#### UBICACIONES:

**MADRID (13)** - 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 / Avenida de la Albufera, 33 / C.C. Moraleja Green - Avenida de Europa, 13 (Alcobendas) / Calle Méndez Álvaro, 58 / Avda de la Libertad, 2 (Alcorcón) / Avenida Europa, 16 (Pozuelo) / Calle Binéfar, 7 (Solo delivery) // **BARCELONA (3)** - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Avinguda de Vilanova, 116 (L'Hospitalet de Llobregat - Solo delivery) // **VITORIA (1)** - Calle San Prudencio, 26 // **SAN SEBASTIÁN (1)** - Calle Garibai, 22 // **SEVILLA (1)** - Vermondo Resta, 4 // **VALENCIA (1)** - Calle Martínez Cubells, 4 // **ZARAGOZA (1)** - Calle Dr. Val-Carreres Ortiz, 1-3-5 // **PAMPLONA (1)** - Calle Amaya 5 // **MURCIA (1)** - Pl. Sta. Catalina, 1 //

#### **GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE**

**MADRID (3)** - Calle Fernando VI, 23 / Torre Caleido, Pº de la Castellana, 259 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda) // **BARCELONA (2)** - Carrer de Valencia 234 / C.C Style Outlet Viladecans // **SEVILLA (1)** Alameda del Hércules, 46

<https://www.grossonapoletano.com>

[@grosso\\_napoletano](#) // [Spotify](#)

#### **PARA MÁS INFORMACIÓN Y MATERIAL GRÁFICO:**

Laura Tejeiro - [laura.tejeiro@grossonapoletano.com](mailto:laura.tejeiro@grossonapoletano.com) - PR & Comm Manager / 686 831 004