

GROSSO[®] NAPOLETANO

GROSSO NAPOLETANO reinterpreta la auténtica pizza napolitana junto a Paolo Casagrande, Saray Ruiz y Olivier Fernández con motivo de la opening party de la Pizza Week Barcelona Edition 2023 de 50 top pizza

El triestrellado chef Paolo Casagrande presentó cuatro pizzas saladas, una de ellas estará disponible en los restaurantes de Barcelona durante 5 exclusivos días.

Por su parte, Sara Ruiz y Olivier Fernández crearon dos referencias dulces diferentes y muy sorprendentes



Barcelona, 3 de mayo 2023 – Anoche **Grosso Napoletano** celebró la **opening party de la Pizza Week Barcelona Edition 2023 de 50 top pizza**, la guía de referencia en el mundo de la pizza, **con un exclusivo menú degustación**, junto a dos grandes de la gastronomía que convirtieron la auténtica pizza napolitana en un manjar aún más irresistible.

En su local de la calle Casanova de Barcelona, Grosso Napoletano reunió ayer lo que mejor sabe hacer, su auténtica pizza napolitana, con lo más grande de la gastronomía, el chef italiano **Paolo Casagrande**, del Restaurante Lasarte con tres estrellas Michelin,

y **Saray Ruiz**, Mejor Chocolatera de España en 2021 al frente de Norte, junto a **Olivier Fernández**, Gerente del Gremio de Pastelería de Barcelona y Director de la Escuela de Pastelería de Barcelona.

Paolo y Saray-Olivier comparten la filosofía de Grosso y por eso han formado un match perfecto. La pasión por el caos equilibrado en el que no todo tiene que ser perfecto pero sí marcar la diferencia y una tradición moderna en sus propuestas, juntando el arte de los pizzaioli con la innovación que ambos han aportado y el amor y el respeto por el producto; han dado lugar a una propuesta gastronómica diferente y única. 4 pizzas saladas y 2 dulces que ayer se pudieron disfrutar en exclusiva en esta fiesta.

El chef triestrellado, Paolo Casagrande, junto con los pizzaioli y con la masa de Grosso Napoletano, elaboró cuatro pizzas representativas de su forma de interpretar la cocina, con una mirada italiana de alcance mediterráneo y una alta sensibilidad para despertar emociones en cada bocado. La primera, con carbonara de hierbas, crema de queso Castelmagno, yema curada al marsala y guanciale fresco y crujiente. Una segunda pizza de lubina y berenjena ahumada con hinojo en crudo, naranja sanguina, stracciatella, tomate aliñado y toques vegetales. La tercera, con una base blanca de arroz con anguila al vino tinto rematada con Aceto Balsámico de Módena y la última, con cogollos a la vinagreta de anchoas, salsa de tomate en crudo, gorgonzola y sal de macadamia.

Ésta última **pizza de Paolo Casagrande X Grosso Napoletano** estará **en carta** de los **Grosso Napoletano de Barcelona** (Calle Casanova, 209 - Passeig Sant Joan, 25 - C.C Style Outlet, Ctra. de la Vila, 90 - Senza Glutine Carrer de Valencia, 234) desde hoy **miércoles 3 de mayo hasta este domingo 7 de mayo**.



Por su lado, la maestra chocolatera Saray Ruiz y el reconocido pastelero Olivier Fernández, aportaron su toque dulce a la noche. Dos pizzas dulces inspiradas en las cocinas frescas del Mediterráneo que parten de masas deshidratadas de Grosso Napoletano. La primera con una base de pesto elaborado con praliné a l'ancienne de pistacho y dos cremas, una de queso Coulommiers y otra de pistacho, y terminada con albahaca y ralladura de limón fresco. La segunda, más golosa, un crossover entre el Tiramisú y el pan con aceite y chocolate. En este caso elaborada con gianduja y crumble de avellana, una crema de queso blanco y esferificaciones de aceite.

Además, el menú estuvo maridado con Ars Collecta Codorniú y sus dos referencias Grand Rosé (recientemente premiado con el Gran Bacchus de Oro) y Blanc de Blancs.

Del 2 al 6 de mayo, Barcelona se convierte en la ciudad mundial de la pizza por excelencia. El ranking **50 Top Pizza**, la guía de referencia mundial en la categoría de pizza en la que Grosso Napoletano se sitúa como la tercera mejor cadena de pizza artesanal del mundo y primera de España, celebra hoy su ranking **50 Top Pizza 2023 de Europa** y por este motivo, la ciudad condal acoge la primera edición de la **Pizza Week**, un evento en el que las mejores pizzerías de Barcelona se reúnen y realizan diferentes e inéditas propuestas, demostrando sus ganas de innovar y el amor a la pizza.

Grosso Napoletano ha apostado por la gastronomía española para la ocasión, demostrando que sus auténticas pizzas napolitanas son capaces de contar con opciones de estrella.

SOBRE PAOLO CASAGRANDE

Nacido en Susegana (Italia, 1979), Paolo Casagrande se formó como cocinero en el Veneto. Tras pasar por restaurantes de alta cocina de Milán, Londres o París, en 2003 desembarcó en la casa madre de Martín Berasategui en el País Vasco. Dos años después, fue jefe de cocina de M.B. Restaurante en el Hotel Ritz-Carlton Abama, donde consiguió la primera estrella Michelin. En 2012 llegó a Barcelona para ponerse al frente del Restaurante Lasarte, triestrellado desde 2017. Con una mirada italiana, un bagaje cosmopolita y su despensa mediterránea, Paolo Casagrande es el cocinero de las emociones.

SOBRE SARAY RUIZ

Saray Ruiz representa a una nueva generación de pasteleros que domina la tradición pero pone la mirada en la innovación. Saray ejerce un trabajo técnicamente impecable, de sabores amplios y precisos, con predilección por el chocolate. Su carrera profesional se ha centrado en la Escuela de Pastelería de Barcelona (EPGB), donde ejerce como profesora. Saray conquistó en 2021 el Trofeo Lluís Santapau como Mejor Chocolatera de España y actualmente combina su labor docente con el desarrollo de Norte, su marca de chocolates y turrónes de autor.

SOBRE OLIVIER FERNÁNDEZ

Olivier Fernández es una autoridad mundial del cacao y uno de los pioneros a nivel europeo en lo que se refiere al revolucionario concepto bean to bar: una visión que contempla la producción de chocolate desde la plantación hasta la tableta y que implica conocimiento del terruño, un trato justo con los agricultores y una elaboración que dignifica todo lo anterior. Además, Olivier es Gerente del Gremio de Pastelería de Barcelona, Director de la Escuela de Pastelería de Barcelona, Asesor del Culinary Institute of America e impulsor de reconocidos concursos de pastelería como el del Mejor Croissant Artesano de Mantequilla en España, Mejor Panettone Artesano de España y el de los Postres de la Mercè.

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 31 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 (Haiti).

UBICACIONES:

MADRID (14) - 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) / Avenida Europa, 16 (Pozuelo) / Calle Méndez Álvaro, 58 / Avda de la Libertad, 2 (Alcorcón) / CC. Nassica, Av. Río Guadalquivir, 15 (Getafe) / 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 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda) / Torre Caleido, P.º de la Castellana, 259 // 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 - PR & Comm Manager / 686 831 004