

GROSSO[®] NAPOLETANO

Grosso Napoletano aterriza en Vigo con su primera pizzería en Galicia y con una pizza en exclusiva, la Afouteza Napolitana, para celebrar el centenario del RC Celta

La tercera mejor cadena de pizza artesanal del mundo según 50 Top Pizza, suma 32 puntos en la península con su nuevo restaurante ubicado en el centro de la ciudad

La pizza Afouteza Napolitana en honor al RC Celta de Vigo está inspirada en ingredientes típicos gallegos; los grelos y el lacón, y se podrá disfrutar durante un mes en exclusiva en este local.



Vigo, 19 de mayo de 2023.- GROSSO NAPOLETANO continúa su expansión por España y ha llegado el momento de las *terras galegas*. La mejor ciudad para vivir, según la OCU, es la que inaugura la *invasione* que la auténtica pizza napolitana hará en los próximos meses. Desde hoy, Vigo ya cuenta con un restaurante Grosso Napoletano en la ciudad, situado en Rúa Inés Pérez de Ceta, 2.



De esta forma, 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. Este nuevo local, en el centro de la ciudad, cuenta con 245m2 y una capacidad para 85 comensales y 8 mesas en terraza.

Un guiño a los vigueses. Además de la carta tradicional, este nuevo restaurante contará con una pizza especial inspirada en un plato muy típico de la zona, el lacón con los grelos. Los grelos son un tipo de brócoli muy típico de Galicia y también de Nápoles, donde se llaman friarielli. Grosso Napoletano ha dado una vuelta a este plato y contará con su versión hecha pizza. Con base blanca de mozzarella fiordilatte, grelos napolitanos, lacón, pimentón picante y albahaca, **la Afouteza Napolitana** estará disponible solamente durante un mes, desde el 19 de mayo hasta el 18 de junio. Una original pizza que no dejará indiferente a nadie.

El nombre de esta pizza tiene un origen muy especial. Y es que Grosso Napoletano se ha unido al RC Celta para la apertura de su primer local en la ciudad, porque no siempre se cumplen 100 años y Grosso Napoletano también quería celebrar el centenario del club. *Afouteza* fue elegida por los gallegos Palabra del año 2017 y es una forma de vida para los vigueses. El término forma parte del himno oficial del RC Celta y su significado es el mismo con el que los aficionados del club viven cada partido, con valentía, valor, osadía y coraje. Además, la cadena y el equipo colaborarán con diferentes acciones a lo largo del año, porque pizza y fútbol van de la mano.



En palabras de Bruno González Calvo, Managing Director de Grosso Napoletano: *"2023 está siendo aún más apasionante de lo que prevemos y lo estamos afrontando con muchísimas ganas. Nos hace mucha ilusión llegar por fin a Galicia, inaugurando nuestro primer local en la zona en la ciudad de Vigo. Una ciudad considerada como la mejor de España para vivir y que cuenta con una oferta gastronómica apasionante, como toda Galicia. Esperamos que Vigo reciba la auténtica pizza napolitana con la misma pasión que nosotros hemos llegado aquí. Estamos deseando seguir llegando al respeto de Galicia y ya queda menos para ello."*

Además, la cadena dispone de servicio a domicilio con delivery propio a través de su web y también de la mano de Glovo, Uber Eats y Just Eat para poder hacer llegar a los usuarios de estas apps sus auténticas pizzas napolitanas.

Grosso Napoletano es considerada la 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo y primera de España, según el prestigioso Ranking Internacional 50 Top Pizza, siendo la única cadena de restaurantes que ha conseguido implantar los cuatro pilares fundamentales de la tradición Napolitana. Un **horno** de leña que nunca se apaga, garantizando la temperatura óptima para el servicio de 500 °C y por el que pasan más de 300 pizzas diarias. Se utilizan **ingredientes** frescos y de calidad, 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.

Con este último restaurante, Grosso Napoletano cuenta ya con 32 locales en la Península (contando con su foodtruck) y su invasión por Galicia continuará en los próximos meses de verano con restaurantes en A Coruña y Santiago de Compostela.

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 32 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 (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 // GALICIA (1) - Rúa Inés Pérez de Ceta, 2 (Vigo)

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