

# GROSSO® NAPOLETANO

## Los Hot Concepts 2023 proclaman a Grosso Napoletano como el gran ganador en su 20ª edición

La tercera mejor cadena de pizza artesanal del mundo y primera de España según 50 Top Pizza vuelve a ser reconocida en esta ocasión por los “Oscars de la restauración”

Los premios organizados por Restauración News les otorgan el primer puesto en la categoría de Trayectoria empresarial y Casual Dining



**Madrid, 30 de junio 2023** – Anoche se celebraron los premios Hot Concepts 2023, los galardones más prestigiosos de la restauración que este año celebraban además sus 20 años premiando al sector. Grosso Napoletano fue premiada con dos de los galardones más importantes dentro de las candidaturas, Casual Dining y Trayectoria Empresarial.

El **Hot Concept** a la **Trayectoria** premia un recorrido dilatado en el tiempo, una empresa ejemplo de evolución que ha seguido conservando siempre su identidad propia y notoriedad. Desde su nacimiento en 2017, Grosso Napoletano ha avanzado mucho, no solo en términos de **expansión de restaurantes**, con 33 locales (contando con la foodtruck) repartidos por diferentes puntos de España; si no en el crecimiento interno de la empresa que también avanza a pasos de gigante ya que actualmente **la familia Grosso** está compuesta por más de 500 empleados. El

objetivo de Grosso Napoletano es seguir creciendo este 2023 y finalizar el año con más de 40 restaurantes.

Por otro lado, el **Hot Concept** a mejor restaurante de **Casual Dining** hace referencia a restaurantes que han sido innovadores y destacados en la categoría de cenas casual. Grosso Napoletano cuenta con una fórmula que ofrece una **experiencia gastronómica de calidad, a un precio razonable y en atmósferas muy cuidadas** de inspiración industrial clásica. De esta manera, el objetivo ha sido siempre el de acercar la auténtica pizza napolitana a los españoles y, por ello, en 2020 se creó Grosso Senza Glutine. Actualmente, cinco de los restaurantes de Madrid, Barcelona y Sevilla ofrecen una propuesta de pizzas napolitanas sin gluten; siendo la primera pizzería napolitana 100% sin gluten de España.

Además, Grosso Napoletano es 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 cuyo fuego avivan todas las mañanas los pizzaiolos. 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. 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. 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.

Por último, Grosso Napoletano ha sido finalista en la categoría de **Sostenibilidad y RSE**, que hace especial mención a conceptos en cuya filosofía de negocio tome un papel protagonista el respeto al medio ambiente y la sostenibilidad. Desde su comienzo, **Grosso Napoletano cuenta también con un fuerte compromiso social**. Así, cuenta con la iniciativa Food4heroes, encargada de proporcionar varias toneladas de comida en formato de raciones a miles de sanitarios durante la crisis del Covid-19. 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). Además, cada día se forman a nuevos pizzaioli en la Scuola di Grosso para que conozcan y aprendan el verdadero arte de la pizza napolitana, que ha sido 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.

### 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 33 locales (contando con un foodtruck) 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 (15) - 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) / CC. Parquesur, Avda Gran Bretaña s/n (Leganés) / 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 // VIGO (1) - Rúa Inés Pérez de Ceta, 2.

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