

# GROSSO<sup>®</sup>

## NAPOLETANO

### El plan de expansión de Grosso Napoletano respaldado por el Banco Santander con 15 millones de euros

*El Fondo Smart del Banco Santander demuestra su confianza en Grosso Napoletano financiando la totalidad de su plan de expansión hasta finales de 2025*

*El líder en España de la pizza artesanal napolitana cerrará el 2023 con más de 40 locales, superando los 40 millones de facturación, con un EBITDA de 5 millones de euros*



**Madrid, 21 de agosto de 2023.- Grosso Napoletano** abrió su primer restaurante y desde entonces su desarrollo en términos de expansión, facturación y trabajadores no ha dejado de crecer, logrando llevar hoy la auténtica pizza napolitana a **19 ciudades con sus 34 locales**. La **solidez** de su modelo de negocio y las buenas perspectivas para su **crecimiento, a medio y largo plazo**, se ven de nuevo reforzadas por la **ampliación del acuerdo** que ha alcanzado con el **Fondo Smart del Banco Santander**.

El banco, que acompaña a Grosso Napoletano desde 2021, ha ampliado su apoyo financiero hasta los **15 millones de euros**, asegurando el plan de expansión de la empresa y cubriendo sus **necesidades financieras hasta finales del año 2025**, que proyecta terminar con 80 locales. *“Este nuevo acuerdo pone en valor la consistencia del modelo de negocio, la eficacia*

en la gestión y el sólido gobierno corporativo de Grosso Napoletano” reconoce Samuel Serrano, Director del Fondo Smart.

En palabras de **Javier Contreras, CFO de Grosso Napoletano**, *“En un momento de cierta incertidumbre macroeconómica como el actual, conseguir la confianza y el apoyo de un gran banco como Santander nos reafirma como empresa, garantizando la consecución de nuestro ambicioso plan de expansión, validando una vez más la solidez de nuestro modelo de negocio, y dándonos fuerzas para seguir empujando cada día por hacer las cosas mejor”*.

Grosso Napoletano cuenta con un **plan de expansión** ambicioso con el principal objetivo de seguir creciendo sin perder su calidad. Desde enero de 2023 se han abierto 7 locales, 3 de ellos en nuevas ciudades (1 Vitoria, 1 Vigo y 1 A Coruña). **Acabará el año con más de 40 locales** (incluyendo los de su vertical Senza Glutine di Grosso Napoletano), llegando a 5 nuevas ciudades y comenzará su plan de expansión internacional con **Portugal en 2024**; aspirando alcanzar el plan de **100 locales a finales del 2026**.

La compañía superará los **40 millones de facturación** este 2023, lo que supone un crecimiento del 70% en cifra de negocio y un **EBITDA aproximado de 5 millones de euros**.

Desde 2017, su **equipo humano** ha crecido de 5 a más de 500 personas y este **2023 acabará con casi 650 empleados**. Grosso Napoletano apuesta por talentos innovadores y ofrece paquetes formativos como la Scuola di Grosso, en la que se forman sus pizzaioli, una de las patas principales de este negocio, cuyo arte y saber hacer fue declarado Patrimonio Intangible de la Humanidad de la UNESCO en 2017.

En palabras de **Hugo Rodríguez de Prada, Cofundador & CBO** *“Este acuerdo estratégico con el Banco Santander confirma la consolidación de nuestra pizza como alternativa a toda la oferta industrial. Después de casi 7 años trabajando duro conseguimos crecer a buen ritmo y estamos seguros de que llegaremos con éxito a muchas más ciudades en España y otros países europeos”*

Grosso Napoletano cuenta con una fórmula que ofrece una **experiencia gastronómica auténtica de alta calidad** con un ticket medio muy razonable (17,5€) en un entorno muy cuidado y apetecible. Esto ha hecho que se posicione como líder en su segmento, siendo la **pizza artesanal que más crece en España** y haciendo que la pizza artesana sea capaz de crecer en cuota de mercado a un ritmo mayor que la industrial.

Todo este trabajo ha sido reconocido por el prestigioso ranking internacional **50 Top Pizza**, que en 2022 nombró a Grosso Napoletano como la 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo y primera de España.

#### 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 34 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 (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 / 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-Carrerers Ortiz, 1-3-5 // PAMPLONA (1) - Calle Amaya 5 // MURCIA (1) - Pl. Sta. Catalina, 1 // GALICIA (2) - Rúa Inés Pérez de Ceta, 2 (Vigo) / Rúa Emilio Pardo Bazán, 22 (A Coruña).

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 & Comms Manager / 686 831 004