

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Grosso Napoletano continúa invadiendo la península y llega a Castilla y León con la apertura de su primer local en Valladolid

La 3^a mejor cadena de pizza artesanal del mundo según 50 Top Pizza, con más de 5 millones de pizzas vendidas, llega al centro de la ciudad, en la conocida Calle Platería

El local supone el número 37 de Grosso Napoletano, que este año acabará el año con más de 40 locales



Valladolid, 15 de septiembre de 2023 – Grosso Napoletano ha aterrizado en Castilla y León y lo ha hecho con la apertura de su primer local en Valladolid. Este nuevo restaurante, **el 37 para la compañía a nivel nacional** (contando con su foodtruck) supone la décima apertura en el año 2023 y está situado en pleno centro de la ciudad, en la calle Platería número 6.

Con la llegada a la ciudad del Pisuegra, 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, llegando en este caso a una nueva comunidad

autónoma. Este nuevo local cuenta con **271m2 y una capacidad para 57 comensales en la sala y 6 en la barra, sumando 63 en total.**

Esta nueva apertura supone la **contratación de más de 15 nuevos trabajadores** que se incorporan a la empresa, que prevé acabar el año con casi 650 empleados. Grosso Napoletano ya ha vendido más de **5 millones de pizzas** desde la apertura de su primer local en 2017 y continúa con su ambicioso plan de expansión, con el que prevé llegar a los 100 locales en el año 2026.

En la ciudad de Valladolid, 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 hacer llegar a los usuarios vallisoletanos 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. El horno de leña de Grosso Napoletano nunca se apaga, garantizando la temperatura óptima para el servicio de 500 °C. Por él pasan más de 300 pizzas diarias creadas con 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. El resultado es una textura y volumen idóneos para 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 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 37 locales (contando con la 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) / Calle Binéfar, 7 (Solo delivery), CC. Parquesur, Avda Gran Bretaña s/n (Leganés) // BARCELONA (3) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Avinguda de Vilanova, 116 (L'Hospitalet de Llobregat - Solo delivery), Carrer de Gràcia, 14 (Sabadell) // 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 // A CORUÑA (1) - Rúa Emilia Pardo Bazán, 22 // SANTIAGO DE COMPOSTELA (1) - Rúa da República de El Salvador, 28 // VALLADOLID (1) - Platería, 6.

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 de Hércules, 46.

<https://www.grossonapoletano.com>

[@grosso_napoletano](#) // [Spotify](#)

PARA MÁS INFORMACIÓN Y MATERIAL GRÁFICO:

Laura Tejeiro - laura.tejeiro@grossonapoletano.com / 686 831 004 - PR & COMMS MANAGER