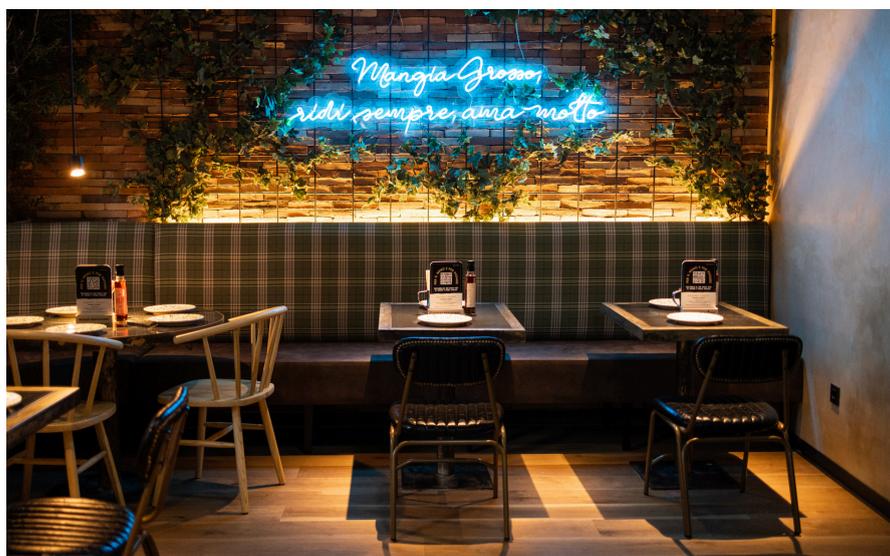


# GROSSO® NAPOLETANO

## Grosso Napoletano aterriza en Asturias con la apertura de su primer local en Gijón

La 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según 50 Top Pizza, llega a una nueva comunidad autónoma –Asturias– con la primera apertura de la compañía en Gijón

Este local supone el número 41 para Grosso Napoletano, que para celebrarlo ofrece una pizza creada en especial para esta ocasión –disponible del 3 de noviembre al 3 de diciembre– y elaborada con dos de los productos más icónicos de esta región: el queso de Cabrales y la sidra



**Gijón, 3 de noviembre de 2023** – Grosso Napoletano continúa su expansión por España abriendo su **primer local en Asturias**. Este nuevo restaurante, situado en el centro de la ciudad de **Gijón**, concretamente en la calle **San Bernardo, 87**, supone el número 41 de la compañía a nivel nacional. **El local, que cuenta con 230 m2, tendrá capacidad para 63 comensales en el interior y 24 en la terraza, sumando un total de 87 comensales**. Así, con esta nueva apertura, los asturianos ya pueden disfrutar de la auténtica pizza napolitana ofrecida por la cadena.

Además de la carta tradicional, para celebrar su llegada a la ciudad, **la 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo y 1ª de España, según 50 Top Pizza** ofrecerá a sus clientes una **pizza creada en exclusiva para la ocasión, la Me Presta**, que estará disponible únicamente durante un mes, del 3 de noviembre al 3 de diciembre. La receta incluirá dos de los productos más icónicos de Asturias: el queso de Cabrales y la sidra. La pizza *Me Presta*, elaborada con *base bianca de mozzarella fiordilatte, queso de Cabrales, scamorza ahumada, lascas de Parmesano y terminada con un toque de mermelada de sidra*, promete convertirse en todo un éxito culinario en la ciudad.



Además, la cadena dispone en este local 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 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.

Con este último restaurante, Grosso Napoletano cuenta ya con 41 locales en la península (contando con su *foodtruck*). Una expansión por la península ibérica que continuará en los próximos meses.

### 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 41 locales (contando con el *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, seis 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 (16) - 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) / Calle de Alonso Cano, 10 (Mercado de Chamberí) // BARCELONA (5) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Avinguda de Vilanova, 116 (L'Hospitalet de Llobregat - Solo delivery) / Carrer de Gràcia, 14 (Sabadell) / Carrer Can Segalar, 18 // 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 (2) - Pl. Sta. Catalina, 1 / CC. Nueva Condomina, Autovía del Mediterráneo km 760, Churra // 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 // GIJÓN (1) - C. San Bernardo, 87.

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