

GROSSO[®] NAPOLETANO

Grosso Napoletano reconocida como la Mejor cadena de pizza artesanal del mundo por 50 Top Pizza

La guía de referencia en el mundo de la pizza a nivel mundial, premia la trayectoria de Grosso Napoletano y la sitúa como mejor cadena de pizza artesanal del mundo, subiendo dos puestos con respecto al año pasado y siendo la primera no italiana en la posición desde la creación de este ranking



Madrid, 24 de noviembre de 2023 – Grosso Napoletano ha sido reconocida **como la mejor cadena de pizza artesanal del mundo** –subiendo dos puestos en el ranking respecto al año pasado y suponiendo la primera vez que una cadena no italiana está en este puesto–. El premio, otorgado por la guía más importante dentro del mundo de

la pizza, **50 Top Pizza**, ha sido desvelado este 23 de noviembre en una gala celebrada en Nápoles, capital mundial de la pizza.

Con siete años de vida y más de 40 locales abiertos en España, Grosso Napoletano se consolida en el Olimpo de las pizzas artesanales a nivel mundial con este nombramiento. El caso de éxito de Grosso Napoletano reside en los cuatro pilares sobre los que se asienta su filosofía: los hornos de leña de piedra refractaria traídos directamente desde Nápoles, su característica masa, los ingredientes italianos y, por supuesto, en la figura de los *pizzaioli*, declarados Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO en 2017. Sin perder la auténtica identidad napolitana, Grosso Napoletano, que se encuentra inmerso en **un ambicioso plan de expansión con el objetivo de llegar a los 100 locales en 2026**, ha logrado pasar de vender cientos de pizzas en su primer local de la madrileña calle Hermosilla en 2017 a acabar el 2023 vendiendo más de 2.000.000 de pizzas y estar presente en más de catorce ciudades españolas, con un total de cuarenta locales (más una foodtruck) repartidos entre Madrid, Barcelona, Sevilla, Murcia, Valencia, Zaragoza, Valladolid, Vitoria, San Sebastián, Pamplona, Gijón, Santiago de Compostela, Vigo y A Coruña.

El ranking 50 Top Pizza 2023, convertido ya en la guía de referencia en el mundo de la pizza, creada por Bárbara Guerra, Albert Sapere y el periodista Luciano Pignataro, se encarga de seleccionar de forma anual las mejores pizzerías del mundo, dándoles visibilidad dentro y fuera de las fronteras italianas. Esta cumbre, World Pizza Summit 2023, se ha celebrado en Nápoles –capital mundial de la pizza por su tradición con este plato–.



Este reconocido ranking, que ha conseguido posicionar a España como cuna de las grandes pizzerías a nivel mundial y que reconoce la autenticidad, calidad y tradición, premia la trayectoria de Grosso Napoletano con su 1^{er} puesto en el ranking.

“Es un auténtico orgullo que los mejores expertos del sector reconozcan así nuestro producto, en el que todos los que formamos parte de Grosso confiamos y apostamos día tras día. Estamos completamente convencidos de que somos capaces de llevar la verace pizza napoletana a todo el mundo, democratizarla y darle su verdadero lugar, recuperando lo que la pizza industrial nos ha estado quitando durante años. Ahora

tenemos por delante un reto muy importante, seguir siendo los mejores”, afirma Hugo Rodríguez de Prada, Co-Fundador de Grosso Napoletano.

“Es increíble lo que hemos conseguido, un sueño. Este reconocimiento nos sigue dando fuerzas para luchar por conseguir todos y cada uno de nuestros objetivos con la pasión de un auténtico napolitano. ¡Vamos a conseguir lo que nos proponemos!” reconoce por su parte, Jorge Blas, Co-Fundador de Grosso Napoletano.

En anteriores ediciones de 50 TOP PIZZA, Grosso Napoletano fue reconocida: en 2022 como 3ª “Mejor Cadena de Pizzería Artesanal del Mundo”, 2021 como “Mejor Cadena Española de pizzería artesanal”, 2020 como “Mejor cadena de pizzería artesanal de España y entre las 10 mejores de Europa” y en 2019 como “Mejor pizzería de España y puesto 21 de Europa”. Estos reconocimientos avalan a Grosso Napoletano y a sus sólidos planes de expansión, que pasan por cerrar el año con 45 locales en España y que prevén llegar a los 100 durante el año 2026.

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 42 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 ha sido reconocida en 2023 como la 1ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo 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.

UBICACIONES:

MADRID (17) - 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) / CC. El Corte Inglés de Callao // 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 / 686 831 004 - PR & COMMS MANAGER