

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Grosso Napoletano corona como el mejor pizzaiolo de 2024 a Sergio Leone en su cuarta edición de la Pizzaioli Championship

Este evento anual ofrece a los pizzaioli de la mejor cadena de pizza artesanal del mundo por 50 Top Pizza la oportunidad de presentar sus creaciones y mantenerlas en carta de manera exclusiva durante un mes

En esta edición, Sergio Leone, se ha proclamado *vincitore* gracias a su pizza “*Luigi Bros*”



[Accede al material gráfico](#)

Madrid, 27 de mayo 2024 – La excelencia en el arte de la pizza napolitana ha brillado una vez más en la cuarta edición de la Pizzaioli Championship de Grosso Napoletano.

Este evento anual brinda a los pizzaioli de **la mejor cadena de pizza artesanal del mundo por 50 Top Pizza** la oportunidad de presentar sus creaciones, sometidas al juicio de un panel de expertos en gastronomía.

Cada año, la **Pizzaioli Championship de Grosso Napoletano** se consolida como una plataforma que celebra y promueve tanto la tradición como la originalidad en la elaboración de la auténtica pizza napolitana. El arte de los pizzaioli de Nápoles fue declarado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2017 . Este arte es “una práctica culinaria consistente en preparar en cuatro etapas la masa de una pizza y hornearla con fuego de leña, dándole vueltas”. 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.

Desde hace cuatro años, la Pizzaioli Championship permite a los pizzaioli de todos los restaurantes de Grosso Napoletano competir por el título del mejor pizzaiolo. Los participantes presentan sus creaciones, con la esperanza de ser seleccionados y ganar la oportunidad de que su pizza sea incluida en la carta de todos sus restaurantes durante un mes, además de recibir un premio económico. Año a año se suman más candidatos a la idea de presentar su propuesta y en esta cuarta edición **los 6 últimos finalistas fueron elegidos por el Capo di Prodotto de la compañía, Fabrizio Polaco**, tras un riguroso análisis de todas las creaciones presentadas.



La edición de este año contó con un jurado de lujo, compuesto por periodistas gastronómicos, influencers especializados en esta materia y, por primera vez, clientes leales de la Squadra di Grosso.

Finalmente ha sido **Sergio Leone quien se ha alzado con la victoria**. Su pizza "**Luigi Bros**" combina una base de pesto, salame napolitano, tomate semiseco y scamorza, con un toque final de albahaca fresca y aceite.

Esta pizza estará **disponible desde el 31 de mayo hasta el 30 de junio en todos los locales de Grosso Napoletano** en España, **así como en sus establecimientos Senza Glutine** en Madrid, Barcelona y Sevilla.

Con unidades limitadas al día y por local, tendrá un precio de 14,90€ en Grosso Napoletano y 16,90€ en Delivery Grosso Napoletano, mientras que en los locales Senza Glutine costará 16,90€ y 17,90€ en Delivery Grosso Napoletano Senza Glutine.

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 45 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, ocho 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 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 de Alonso Cano, 10 (Mercado de Chamberí) / CC. El Corte Inglés de Callao / CC. Style Outlet, C. de Salvador de Madariaga, / s / n Calle Binéfar, 7 (Solo delivery) // BARCELONA (4) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / 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 (3) - Calle Martínez Cubells, 4 / Plaza de Xuquer, 16 / Calle Alcalde Jose Puertes, 26 // 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 (2) - 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.

UBICACIONES GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE

MADRID (5) - Calle Fernando VI, 23 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda) / Torre Galeido, P.º de la Castellana, 259 / Calle Santa Engracia, 48 / Calle de la Cruz, 7 // 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

Lorena Rodríguez - lorena.rodriguez@grossonapoletano.com / PR & COMMS ASSISTANT

María Fernández - mfernandez@filippa.es / 678 12 30 98

Cristina Vallejo - cvallejo@filippa.es / 629 220 700

Laura González - lgonzalez@filippa.es / 628 29 38 33