

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Llega l'aperitivo italiano a GROSSO NAPOLETANO

La mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según 50 Top Pizza, presenta sus propuestas para los tardeos y *afterworks* más napolitanos



[Descarga de material gráfico](#)

Madrid, 19 de marzo 2024 – Poca gente sabe el origen del **aperitivo italiano**, pero **Grosso Napoletano** va a extenderlo por toda España como mejor saben, con *rispetto* y buenos productos. Y es que con la llegada del buen tiempo, llegan las nuevas tardes a la italiana a la mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según 50 Top Pizza.

Desde ya se puede disfrutar en *determinados locales, incluyendo Senza Glutine di Grosso Napoletano; de diferentes combos, platos y bebidas perfectos para un *afterwork* o una quedada de tarde en fin de semana. Y es que el concepto tardeo es ya

un clásico en España, se sabe cómo empieza pero nunca cómo acaba. Y eso en Grosso gusta...

Un Aperol Spritz con una tabla de auténtica mortadella tartufata di Bologna o unos dips con tres sabores diferentes (pesto, grana padano y pomodoro) para mojar con focaccia, un Limoncello Spritz con un provola affumicata con su queso ahumado fundido, preparado en horno de leña con salsa de tomate San Marzano con orégano y albahaca... es imposible decir no.

Todo esto, entre otros platos como los paninos y, por supuesto, una selección de sus pizzas; se puede disfrutar desde ya en las nuevas tardes a la italiana de Grosso Napoletano.

Horario: disponible de lunes a domingos de 16.30 a 19.30.



Locales: disponible en todos los restaurantes Grosso Napoletano con excepción: Madrid - CC. El Corte Inglés de Callao, Avenida de la Albufera, 33, Calle Méndez Álvaro, 58 y en el caso de Calle de Alonso Cano, 10 (Mercado de Chamberí) solo disponible los fines de semana. Barcelona - Carrer de Gràcia, 14 (Sabadell) y C.C Style Outlet Viladecans. Zaragoza - solo los fines de semana. Sevilla - solo los fines de semana. Murcia - excepto CC. Nueva Condomina, Autovía del Mediterráneo km 760, Churra solo los fines de semana. A Coruña - salvo Marineda City.

**Consultar horarios de cada local en Google.*

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 44 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 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.

GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE

MADRID (4) - Calle Fernando VI, 23 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda) / Torre Caleido, P.º de la Castellana, 259 / Calle Santa Engracia, 48 // 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