

GROSSO[®]

NAPOLETANO

¿Pizza con piña?

**GROSSO NAPOLETANO lo tiene claro:
NO, nunca**

La mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según 50 Top Pizza, da un golpe encima de la mesa, ¡basta ya de pizzas con piña!

Grosso Napoletano se enfrenta a su competencia para demostrar el auténtico sabor a Nápoles con su nueva pizza, La Benedetta, con la salsiccia napoletana como ingrediente principal



[Descarga de material gráfico](#)

Madrid, 8 de marzo 2024 – La pizza nació en Nápoles y hay una cosa indiscutible en esta vida que para los napolitanos supone un insulto a su origen. **La auténtica pizza napolitana NO lleva piña**, NO es una opción. Si quieres una pizza napolitana y lleva piña... #spoiler, NO es auténticamente napolitana. **Grosso Napoletano**, la mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según 50 Top Pizza, lo tiene claro y para demostrarlo **se ha enfrentado a Can Pizza en su Pizza Kombat** anual con su nueva pizza, **La Benedetta**, el respeto al origen hecho pizza que se batió en un duelo cara a cara contra la nueva pizza con piña de la competencia.

Desde sus comienzos en 2017 una de las principales razones de ser de Grosso Napoletano ha sido la necesidad de **que el mundo entero entienda, respete y disfrute la verace pizza napoletana**. Porque Grosso defiende constantemente que es fundamental que todo en la vida mantenga su esencia, su originalidad, su herencia cultural y todo aquello que lo hace único; incluyendo la honestidad en sus imperfecciones... **Grosso Napoletano** no es perfecto, pero **es auténtico**. Y si lleva más de 5.000.000 de pizzas vendidas, es que lo auténtico, gusta.

Desde hoy ya se puede disfrutar en todos los locales de **Grosso Napoletano** de su **nueva creación "La Benedetta"**. Una pizza clásica a la altura de la historia de este producto, que llega para continuar representando el origen y la cuna de la auténtica pizza napolitana, la ciudad de Nápoles, gracias a su ingrediente principal, la salsiccia napoletana.



La nueva incorporación a la carta ha sido presentada en un **combate gastronómico entre la tradición y la innovación**. **Can Pizza** retó a Grosso Napoletano a su anual **Pizza Kombat** y se enfrentaron en una batalla ida y vuelta (Madrid y Barcelona) en dos noches que quedarán para la historia. La polémica estuvo servida en los hornos, donde la tradición plantó batalla al ataque de Can Pizza y su pizza con piña, demostrando como dos competidores pueden trabajar juntos con el fin de posicionar sus valores y misión a través de la buena pizza, ofreciendo algo diferente a sus consumidores. Así, Grosso Napoletano defendió el origen con La Benedetta y Can Pizza la originalidad, con su pizza Respect the piña, cuyo ingrediente protagonista es la piña asada.

La receta de La Benedetta tiene como ingrediente protagonista la **salsiccia napoletana**, uno de los más típicos de la cocina napolitana, que llegará a los locales de Grosso Napoletano semanalmente desde Nápoles. En esta nueva pizza, la salsiccia viene acompañada de tomates cherrys marinados y una salsa de pesto de albahaca, siempre con la imbatible masa elaborada con harina de fuerza italiana, y 48 horas de reposo para obtener esa doble fermentación que consigue una pizza fina, suave y elástica en el centro, con unos bordes gruesos y esponjosos.



La Benedetta significa La Bendecida y su nombre se inspira en el momento de reflexión previo a un combate, reflejando también la defensa de los valores y la cultura de Nápoles. Esto es lo que hacen los pizzaioli de Grosso Napoletano cada vez que se ponen al frente de los hornos.

La nueva pizza de Grosso Napoletano estará disponible en todos sus restaurantes, incluidos los Senza Glutine, con un precio entre 13,90€ y 15,90€ (dependiendo del restaurante).

Por su parte, la pizza de Can Pizza estará disponible en sus locales con un precio de 14€.

Agradecimientos a Mammafiore y Red Bull por su participación en los combates.

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.

Respect the Pizza

CAN PIZZA somos el proyecto de cuatro amantes de la buena gastronomía (Isaac Aliaga, los hermanos venecianos Max y Stefano Colombo, y Lolo Lorenzo) que nace en 2014 en el municipio barcelonés de El Prat de Llobregat. Actualmente, contamos con 7 pizzerías en la provincia de Barcelona, además de Ibiza y Madrid.

Nuestra forma de cuidar y respetar lo que hacemos, amasando a mano y con una fermentación lenta (durante 72h), nos hace diferentes, auténticos. Elaboramos cuidadosamente las pizzas con una mezcla de diferentes harinas importadas desde Italia y productos frescos y de calidad, porque consideramos que la pizza bien hecha es un arte.

Pero, ante todo, CAN PIZZA somos una actitud. Una forma de comer, de hacer, de pensar, de cualquier barrio de cualquier ciudad del mundo...

Defendemos la pizza desde la calidad, entendemos lo que es. Algo de, por y para todos.

Respect the Pizza.

<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