

GROSSO[®]

NAPOLETANO

2023 se cierra como el mejor año para Grosso Napoletano desde su creación

La cadena de pizzas artesanales ha vivido un año de éxitos. Ha sido nombrada como la Mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según 50 Top pizza, ha logrado 18 aperturas, ha sumado casi 300 nuevos empleados y ha conseguido 40 millones de facturación



Madrid, 26 de febrero de 2024 - En un año en el que el sector de la hostelería ha experimentado una tendencia ascendente y en el que la cualificación del mismo es cada vez más importante y supone uno de los mayores retos, Grosso Napoletano puede presumir de haber vivido el mejor año de su historia, tanto en términos de expansión como de incorporación y creación de talento.

La empresa, de capital 100% español, ha experimentado un fuerte crecimiento en todos los sentidos. Así, ha cerrado el año con la **apertura de 18 nuevos locales** distribuidos por todo el panorama nacional, llegando a nuevos territorios como Vitoria, la conquista de Galicia con los primeros puntos en Vigo, A Coruña y Santiago de Compostela y los primeros locales de las ciudades de Valladolid y Gijón. Una auténtica apuesta por el norte del país. Además, se han sumado 7 nuevos en Madrid, 2 en Barcelona, 1 en Valencia (el segundo en la ciudad) y 1 en Murcia (también el segundo); reforzando así puntos en los que Grosso Napoletano ya tenía creada su comunidad y buscando ampliarla en zonas estratégicas de cada ciudad.

El ritmo de aperturas ha ido de la mano del crecimiento en número de empleados. De esta forma, estos nuevos puntos han supuesto **casi 200 nuevos empleados** (entre restaurantes y oficinas), lo que confirma el firme compromiso de Grosso Napoletano por generar empleo y potenciar la economía del país. Hoy en día, la empresa cuenta con más de 650 empleados en total.

Grosso Napoletano apuesta además por la **creación de talento** y la cualificación del sector a través de formaciones continuas. En este sentido cabe destacar la labor de la **Scuola di Grosso**, nacida a finales de 2022, que tiene como objetivo formar a los nuevos pizzaioli para que conozcan y aprendan el verdadero arte de la pizza napolitana y lo trasladen a todos los locales de la cadena. Además, Grosso Napoletano cuenta con una estructura corporativa fuerte, con mucho talento y un modelo de gestión basado en las personas, la data y la tecnología.

En términos de facturación, Grosso Napoletano ha cerrado 2023 **cerca de los 40 millones de euros**, con la venta de **más de 2.000.000 de pizzas**, el segundo alimento más consumido del mundo (con dos vencedoras en términos de venta, la Prosciutto e Funghi y el gran clásico napolitano, la Margherita). Cabe destacar que se ha experimentado un crecimiento notable de las visitas en sus restaurantes, lo que continúa siendo uno de los principales objetivos de la marca en el próximo año.

Todo esto se ha visto reconocido con el ascenso de Grosso Napoletano al primer puesto del prestigioso ranking **50 Top Pizza**, que este año ha nombrado a la empresa como la **Mejor cadena de pizza artesanal del mundo**. Un reconocimiento al trabajo bien hecho de todos y cada uno de los miembros de la familia de Grosso Napoletano.

Estos datos demuestran que ha sido un muy buen año para Grosso Napoletano en particular y refuerzan la idea de que la hostelería en general sigue por el buen camino, gracias en gran parte al papel crucial de aspectos como la tecnología y la digitalización.

La **perspectiva** para el sector y para Grosso Napoletano **de cara a 2024** sigue teniendo una tendencia positiva. Grosso Napoletano tiene una estrategia de consolidación muy clara, en la que lo más importante será ser rentable a nivel general, prestando atención a cada uno de nuestros puntos y viendo las necesidades de cada ciudad; manteniendo un correcto equilibrio entre el crecimiento y el posicionamiento que busca. Se espera un **aumento de más de casi el 20% de facturación** con respecto a este último año. Para ello, Grosso Napoletano seguirá apoyándose en los datos y la tecnología para tomar las mejores decisiones respecto a nuevas aperturas, siendo muy rigurosos en la gestión para continuar siendo atractivos frente a los competidores tanto en producto como en precio.

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