

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Celebra el Día Mundial de la Pizza en Grosso Napoletano, la Mejor cadena de pizza artesanal del mundo

El 9 de febrero se celebra el Día Mundial de la Pizza

Grosso Napoletano fue elegida a finales de 2023 como la Mejor cadena de pizza artesanal del mundo por la guía de referencia mundial, 50 Top Pizza

El arte de los “pizzaioli” napolitanos es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y Grosso Napoletano es el referente de la pizza napolitana en España con sus 44 locales



[Descarga material gráfico - https://we.tl/t-QZo0RjE1v9](https://we.tl/t-QZo0RjE1v9)

Madrid, 5 febrero de 2024 – Desde su nacimiento en 2017, Grosso Napoletano ha conseguido posicionarse como el máximo referente de la pizza napolitana en España y celebra su gran día el 9 de febrero, en el Día Mundial de la Pizza.

Fue en la ciudad de Nápoles, en el siglo X, en donde se originó la celebración del que hoy es el segundo alimento más consumido del mundo. Allí, los antiguos romanos realizaban pan con forma circular y lo cortaban en porciones. Posteriormente, también allí, en el siglo XVII, surgió la pizza tal y como la conocemos hoy en día. Grosso Napoletano es la única cadena de restaurantes que ha conseguido implantar los cuatro pilares fundamentales de esta tradición Napolitana: el horno, la masa, los ingredientes y, por supuesto, los pizzaioli. Por este motivo, las auténticas pizzas napolitanas de Grosso Napoletano suponen una opción perfecta para celebrar el **Día Internacional de la Pizza** el próximo **9 de febrero**.

Grosso Napoletano fue reconocida a finales de 2023 **como la mejor cadena de pizza artesanal del mundo** –subiendo dos puestos en el ranking respecto a la edición anterior–. El premio, otorgado por la guía más importante dentro del mundo de la pizza, **50 Top Pizza**, reconoce su trayectoria con siete años de vida y más de 40 locales abiertos en España.

Las pizzas de Grosso Napoletano se han convertido en un indispensable en todas las ciudades en las que está presente, por su sabor, por el ambiente y porque, además, cuenta con **Senza Glutine di Grosso Napoletano**, siendo la primera pizzería napolitana 100% sin gluten de España. Algunas de sus creaciones más reconocidas para celebrar este día son las dos más vendidas, Margherita con base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, albahaca y parmesano y la Poscutto e funghi con base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, champiñones frescos y albahaca. En las cartas de todos sus restaurantes (también en los Senza Glutine) también se pueden disfrutar otras opciones como la **Ofelia Tartufona**, con base blanca de mozzarella fiordilatte, mortadella tartufata di Bologna, crema di Grana Padano (16 mesi), lascas de parmesano y albahaca; la **Diavola**, con base de tomate San Marzano, salame picante napolitano, mozzarella fiordilatte y albahaca; la **Pomo D'Oro**, con base de tomate San Marzano, variedad de tomate cherry marinado, tomate semiseco, burratina, pesto y albahaca; o **La Vera Carbonara**, con base blanca de mozzarella fiordilatte, guanciale crujiente, salsa de yema de huevo y un toque de pimienta negra. Sin olvidar las que son las más vendidas,

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 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 y cuatro locales (contando con su foodtruck) repartidos entre Madrid,

Barcelona, Sevilla, Murcia, Valencia, Zaragoza, Valladolid, Vitoria, San Sebastián, Pamplona, Gijón, Santiago de Compostela, Vigo y A Coruña.

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 (con nuestra foodtruck y más el kiosko) 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 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, siete de sus restaurantes de Madrid, Barcelona y Sevilla ofrecen una propuesta de pizzas napolitanas sin gluten en Senza Glutine di Grosso Napoletano, 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.

El compromiso social de GROSSO NAPOLETANO

Grosso Napoletano cuenta también con un fuerte compromiso social. Durante la crisis del Covid-19 fue el impulsor de la iniciativa Food4heroes, encargada de proporcionar varias toneladas de comida en formato de raciones a miles de sanitarios. Siguiendo la estela de Grosso Napoletano, en Food4heroes se involucraron más de 140 restaurantes partners para dar servicio a 22 hospitales durante más de mes y medio en 2020. Igualmente, en ese tiempo se enviaron raciones de comida a 12 residencias, un comedor social y diversas unidades del SUMMA 112, de la Policía Nacional y la Guardia Civil, entre otros colectivos que estuvieron trabajando intensamente durante los momentos más críticos de la emergencia socio sanitaria. Esta iniciativa llegó incluso a extenderse a nivel nacional y en el extranjero, recibiendo peticiones para sumarse desde lugares tan dispares como Roma, Londres, Chile o México. También, Grosso Napoletano colabora cada mes con aportaciones económicas a la asociación Flores de Kiskeya, que centra sus esfuerzos en la autonomía, independencia y desarrollo de las mujeres y los niños y niñas más vulnerables de Anse-à-Pitres (Haití).

UBICACIONES:

MADRID (16) - 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) / 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 (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 (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.

SENZA GLUTINE DI GROSSO NAPOLETANO

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:

Benito Guerrero – benito.guerrero@thelifecrew.com / 630 383 620

Cristina Arias - cristina@thelifecrew.com / 633 826 811

Laura Tejeiro - laura.tejeiro@grossonapoletano.com / 686 831 004