

GROSSO[®] NAPOLETANO

Grosso Napoletano se une a la *jai*, la *invasione napoletana* llega a Bilbao

La Mejor cadena de pizza artesanal del mundo
suma un nuevo local a su lista con su tercer punto en el País Vasco,
llegando a Bilbao

Grosso Nepoletano ya cuenta con 46 locales
por todo el territorio nacional



[Descarga de material gráfico](#)

Madrid, 5 de julio 2024 – Grosso Napoletano, la Mejor cadena de pizza artesanal del mundo según el prestigioso ranking **50 Top Pizza**, continúa con su *invasione napoletana* y conquista la ciudad vizcaína. **Bilbao ya es ciudad Grosso.**

Este nuevo local es el **número 46 para la compañía** y desde hoy todos los bilbaínos pueden disfrutar de la auténtica pizza napolitana de la cadena de referencia en el sector. El nuevo establecimiento, situado en la **Calle Iparraguirre, 15**, cuenta con 268 m2 y tiene una capacidad para atender a 100 comensales. Además, pertenece a la línea **Senza Glutine di Grosso Napoletano**, locales en los que se puede disfrutar de la misma esencia y el mismo sabor, pero todo sin gluten.

Esta nueva apertura supone el **tercer local en el País Vasco**, donde la cadena ya cuenta con locales en San Sebastián desde 2022 y en Vitoria desde el pasado año 2023. Como es tradición, para celebrar su llegada a la nueva ciudad, Grosso Napoletano incluirá en su carta una **pizza para la ocasión, la Aspaldiko!**, inspirada en el tradicional saludo de dos personas que llevan tiempo sin verse y se reencuentran, como es el caso de Grosso y el País Vasco. Esta pizza con base del inconfundible queso idiazabal va acompañada de una mermelada de pimientos asados y estará disponible durante un mes en el local y a través del delivery propio de Grosso, **desde el 5 de julio hasta el 4 de agosto**.



La cadena dispone de servicio de delivery, tanto propio a través de su web como por Glovo, lo que permitirá hacer llegar la auténtica pizza napolitana a todos los usuarios de la zona.

Grosso Napoletano es considerada la única cadena de pizza artesanal del mundo que ha conseguido implantar los **cuatro pilares fundamentales de la tradición napolitana**. El **horno de leña** de Grosso Napoletano nunca se apaga, garantizando la temperatura óptima para el servicio de 500 °C. Por él pasan más de 300 pizzas diarias creadas con **ingredientes frescos y de calidad**, 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. El resultado es una textura y volumen idóneos para 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 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.

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 46 locales (contando con el foodtruck) y el proyecto de Bambola di Grosso Napoletano 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 (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) /CC. Parquesur, Avda Gran Bretaña s/n (Leganés) / 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 (6) - Calle Fernando VI, 23 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda) / Torre Caleido, P.º de la Castellana, 259 / Calle Santa Engracia, 48 / Calle de la Cruz, 7 / Calle General Pardiñas, 92 //

BARCELONA (2) - Carrer de Valencia 234 / C.C Style Outlet Viladecans // SEVILLA (1) Alameda de Hércules, 46 // BILBAO (1) C. Iparraguirre, 15

BAMBOLA DI GROSSO NAPOLETANO

IBIZA (1) - Carrer Madrid, 25 (Sant Josep de sa Talaia).

<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