

GROSSO[®] NAPOLETANO

Los Hot Concepts 2024 vuelven a premiar a Grosso Napoletano

La mejor cadena de pizza artesanal del mundo por 50 Top Pizza, recoge dos premios de los conocidos como “Oscars de la restauración”

Restauración News corona a Grosso Napoletano con el oro en las categorías de Innovación en Producto y Directivo del Año



[Descarga de material gráfico](#)

Madrid, 28 de junio de 2023 – Anoche tuvo lugar la ceremonia de entrega de los premios **Hot Concepts 2024**, reconocidos como uno de los máximos honores en la industria hostelera. **Grosso Napoletano** se alzó con dos de los galardones más valorados dentro de las candidaturas; **Innovación en Producto y Directivo del Año**.

Fabrizio Polacco, Director de I+D, recogió el **Hot Concept** a la **Innovación de Producto**, que reconoce la labor de **Senza Glutine di Grosso Napoletano**. Hace años, Grosso Napoletano comenzó a darse cuenta de que la enfermedad celíaca estaba en constante aumento año tras año en España y que cerca del 1% de la población sufre esta enfermedad. La realidad es que las opciones que hay para ellos

son muy limitadas; aunque es algo en lo que la restauración en España está trabajando mucho. Senza Glutine di Grosso Napoletano no es solo una masa sin gluten, **es un concepto completo libre de gluten 100%**, locales especiales en los que todo es sin gluten. Su éxito se debe a que se ha conseguido una **masa de calidad sin gluten**, esta Masa Senza Glutine ® se compone de una mezcla de arroz, maíz y trigo sarraceno y cuenta con un tratamiento diferente pero con resultados iguales a la masa original. Grosso Napoletano ya cuenta con 9 locales Senza Glutine repartidos por Madrid, Barcelona y Sevilla.



Por otro lado, el premio **Hot Concept a Directivo del Año** fue otorgado a Javier Contreras, quien se unió a Grosso Napoletano en 2018 como Ingeniero Naval y actualmente desempeña un papel crucial como Director Financiero. Este premio reconoce su liderazgo estratégico en un año tan importante para la empresa como lo fue 2023, **sin duda el mejor en términos económicos para Grosso Napoletano**. Durante este año, la solidez del modelo de negocio y las buenas perspectivas para su **crecimiento, a medio y largo plazo**, se

vieron de nuevo reforzadas por la **ampliación del acuerdo** que se alcanzó con el **Fondo Smart del Banco Santander**. El banco, que ya acompañaba a Grosso Napoletano desde 2021, amplió su apoyo financiero hasta los **15 millones de euros**, asegurando el plan de expansión de la empresa y cubriendo sus **necesidades financieras hasta finales del año 2025**, año en el que proyecta terminar con 80 locales. Javier Contreras fue el máximo responsable de que este acuerdo pudiera llevarse a cabo.

Dos reconocimientos que continúan impulsando a Grosso Napoletano en su constante crecimiento.

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 (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.

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.

<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

María Fernández - mfernandez@filippa.es / 678 12 30 98

Cristina Vallejo - cvallejo@filippa.es / 629 220 700

Laura González - lgonzalez@filippa.es / 628 29 38 33