

GROSSO[®]

NAPOLETANO

NO GLUTEN

YES PARTY

**Senza Glutine di Grosso Napoletano,
la misma esencia 100% gluten free**

Grosso Napoletano cuenta con 8 locales repartidos entre Madrid, Barcelona y Sevilla en los que toda su carta está libre de gluten



[**Descarga de material gráfico**](#)

Madrid, 9 de mayo 2024 – El día **16 de Mayo** se celebra el **Día Internacional de la Enfermedad Celíaca** y **Grosso Napoletano**, la mejor cadena de pizza artesanal del mundo según 50 Top Pizza, sigue fiel a su compromiso de dar visibilidad a esta enfermedad que padecen más de 400.000 personas en España a través de su concepto **Senza Glutine di Grosso Napoletano**, locales con nada de gluten, pero igual de Grosso.

La celiacía crece a un ritmo del 15% anual en la población española, lo que supone un aumento considerable año tras año. Actualmente cerca del 1% de la población sufre esta enfermedad.

Con estos datos y, teniendo en cuenta que desde el nacimiento de Grosso en 2017 el objetivo ha sido siempre el de democratizar la auténtica pizza napolitana y conseguir llevarla a todos los españoles, Grosso Napoletano creó en 2020 este concepto. El reto fue muy grande: crear una **masa sin gluten apta para celíacos** que se pareciera lo máximo posible a la masa napolitana tradicional y de la que todo el mundo pudiera disfrutar sin restricciones. Después de muchas pruebas e investigación, dieron con la clave. Una **Masa Senza Glutine**® perfecta (mezcla de arroz, maíz y trigo sarraceno) excluyendo de la fórmula el trigo y, por consiguiente, el gluten, con un tratamiento diferente pero con resultados iguales a su masa original que cumple con los cuatro pilares fundamentales de la tradición Napolitana.

Misma esencia, 100% gluten free.

Senza Glutine di Grosso Napoletano cuenta con **8 locales** repartidos entre **Madrid, Barcelona y Sevilla** y en todos ellos se puede disfrutar desde la Margherita hasta la Diavola, desde el horno hasta los pizzaioli, desde la entrada hasta la última mesa. La misma esencia de siempre para que todo el mundo se sienta a la mesa, menos el gluten.



Además, *Senza Glutine di Grosso Napoletano* no es solo una masa sin gluten, **es un concepto completo libre de gluten**. Estos locales aseguran por completo la ausencia de gluten, siendo un “lugar seguro” para aquellos que sufren esta enfermedad y que deben ser muy estrictos con su dieta, asegurando 0 trazas en el mismo local.

Desde el año 2020, con la apertura del primer restaurante 100% gluten free en la capital, la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) nos avala como una propuesta única para el consumidor celíaco.

#freethegluten

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 45 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 GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE

MADRID (5) - 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 // 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