

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Grosso Napoletano consolida su Comité de Dirección

La Mejor cadena de pizza artesanal del mundo por 50 Top Pizza completa una de las piezas clave para el desarrollo de la empresa, que ha conseguido abrir 47 locales en 7 años



[Descarga de material gráfico](#)

Madrid, 10 septiembre de 2024 – La cadena de pizza artesanal nacida en 2017 y nombrada Mejor cadena de pizza artesanal del mundo por la prestigiosa guía 50 Top Pizza, consolida su Comité de Dirección con las últimas incorporaciones.

En la actualidad Grosso Napoletano cuenta con un total de 47 locales distribuidos por todo el territorio nacional y un equipo en crecimiento que ya supera los 700 empleados. Ellos son el motor que impulsa cada día a la compañía, desde las oficinas hasta los locales y laboratorios, haciendo posible la consecución de los objetivos de la corporación. Su compromiso y talento son la clave de Grosso Napoletano, y bajo la

dirección de cinco departamentos, trabajan juntos para llevar a la empresa a nuevos retos cada día. El propósito es seguir adaptándose a un sector en constante cambio y superar la incertidumbres del futuro, siempre con el equipo como pilar fundamental.

Entre las caras que lideran al equipo de grandes profesionales que forman la compañía está **Javier Contreras, Chief Financial Officer**, encargado de la planificación financiera y de tomar decisiones estratégicas sobre financiación e inversión, siempre buscando minimizar los riesgos y maximizar el retorno del capital.

En el área del marketing y la comunicación se encuentra **Áurea Carrión, Chief Marketing Officer**, con una clara misión: diseñar y ejecutar estrategias de branding, comunicación y customer journey que hagan crecer la visibilidad de Grosso Napoletano y aumenten su impacto en el mercado y en los consumidores.

La calidad de las pizzas de Grosso Napoletano es indiscutible, y para garantizarlo está **Fabrizio Polaco, Chief Product R&D Officer**. Él supervisa todo el proceso de creación de las recetas, asegurando que cada innovación mantenga el equilibrio perfecto entre calidad, rentabilidad y operatividad.

La "famiglia" de Grosso Napoletano lo es todo. Son los 700 empleados los que consiguen que Grosso día a día puedan ofrecer la mejor experiencia a nuestros comensales. Para sacar lo mejor del equipo está **Irene Sabaté, nuestra Chief People Officer**, quien se dedica a potenciar el talento de todos los que forman parte de esta casa y elevando el rol de cada integrante.

Al frente de las operaciones, **Sebastián Martínez, Global Chief Operations Officer** y la más reciente incorporación a este comité, se ocupa de la actividad diaria de los restaurantes. Su misión: que cada local cumpla con los objetivos financieros y de equipo, con dos pilares fundamentales en mente: el cliente y la excelencia operacional que ayudan a alcanzar los objetivos globales.

Y en la **Dirección General**, desde 2019, **Bruno González** es el máximo responsable de encontrar el mejor talento, planificar la organización interna de la empresa y coordinar a estos equipos para lograr todos sus objetivos.

Esta consolidación del Comité de Dirección es una de las piezas claves que hará que Grosso Napoletano consiga sus objetivos de aquí a los próximos 2 años, en los que la cadena estima abrir más de 45 locales, llegando en 2026 a los 100 puntos de venta.

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 47 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) / CC. El Corte Inglés de Callao / CC. Style Outlet, C. de Salvador de Madariaga s/n / Calle Manuela Malasaña, 15 / 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 Xúquer, 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