

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Grosso Napoletano lo ha vuelto a hacer

Lanza junto a uno de los pizzaioli más reconocidos mundialmente, Vincenzo Capuano, y el producto de Latteria Sorrentina su nueva Edizione limitata, *Provola o niente*, un homenaje a una de las pizzas más antiguas de la historia

Estará disponible del 25 de octubre al 24 de noviembre



[Descarga material gráfico](#)

Madrid, 25 de octubre de 2024 – Nápoles, tradición y calidad. Tres palabras que definen a **Grosso Napoletano** desde sus inicios y que siempre corren por sus venas en cada elaboración. Y... ¿qué pasa cuando se une a una marca y a una persona que comparten estos valores? Que sale algo sensacional. Grosso ha vuelto a su casa, Nápoles, para crear de la mano de los maestros del queso, **Latteria Sorrentina**, y uno de los mejores del mundo, **Vincenzo Capuano**, su **nueva Edizione Limitata**, la

Provola o niente. Porque o se hacía bien o no se hacía y con ellos sabían que lo conseguirían nuevamente.

Vincenzo Capuano es uno de los pizzaioli más reconocidos en Nápoles y cuenta con 23 locales en la ciudad. Junto a Grosso Napoletano y esta nueva receta han demostrado que la **verdadera pizza napolitana** debe cumplir con esos tres factores. En primer lugar, **Nápoles, la cuna de la pizza.** Grosso y Vincenzo muestran orgullosos la importancia de que cada pizza sea un viaje al corazón de la ciudad. Por otro lado, la **tradición.** Las raíces de ambos están profundamente ligadas a ese saber hacer y cada plato se elabora siguiendo **recetas transmitidas de generación en generación.** Vincenzo viene de una familia apasionada por la pizza, aprendió de su abuelo trabajando con él los fines de semana en su local y para él, hoy todavía sigue siendo su mayor mentor. Y, por último, la **calidad de la materia prima.**

LA PROVOLA O NIENTE

Esta nueva receta es la **vuelta a ese origen** y cumple con los tres factores. La Provola o niente es una declaración de amor a la clásica pizza Provola e Pepe, reconocida por los verdaderos maestros de la pizza como la “*Pizza de los pizzaioli*” y traslada directamente al Nápoles de entonces. ¿Por qué? Se dice que hace muchos años, cuando nació la pizza en el siglo XVII, era la elegida por los pizzaioli al acabar de trabajar debido a que sus ingredientes eran fáciles de conseguir en Nápoles y a pesar de tener pocos, tenía un sabor muy potente. Esta receta, como todas, la aprendió Vincenzo de su abuelo y con ella ha conseguido ser **Campeón del Mundo** del 19º Campeonato del Mundo de la pizza. La calidad de los ingredientes viene de la mano de **Latteria Sorrentina**, proveedor de lácteos con una tradición centenaria (desde 1880) en la producción de quesos fiordilatte, ahumados y ricottas que lleva ya cinco generaciones trabajando de la misma manera. Latteria es uno de los proveedores de Grosso desde el principio y el encargado de suministrar uno de los ingredientes más importantes de la cadena, la Fior di Latte.



LA RECETA

¿Qué lleva la Provola o niente? La masa de Grosso elaborada con harina de fuerza italiana, base de tomate San Marzano, cherries al horno de leña, un toque de parmesano y, lo más importante, la provola fresca ahumada de Latteria Sorrentina; un queso curado

con un mínimo de 24 horas de maduración que se ahúma en hornos con paja. Se acaba con un toque de pimienta negra molida y albahaca.

En palabras de **Fabrizio Polacco, capo di prodotto de Grosso Napoletano**:
“Queríamos demostrar el origen de la auténtica pizza napolitana y Vincenzo y Latteria Sorrentina fueron la opción perfecta. Ellos son muestra de lo que realmente nos gusta en Nápoles y yo, como napolitano, me siento 100% identificado con su forma de trabajar y muy contento con esta receta”.

Por su parte, **Vincenzo afirma que** *“Ha sido increíble trabajar con Grosso, nos conocemos desde hace años y poder traer esta receta que me ha dado tantos buenos momentos a España me hace muy feliz y más de la mano de ellos”.*

Esta creación **estará disponible en todos los Grosso, take away y a domicilio a través del delivery propio** de Grosso Napoletano pidiéndola en la web oficial durante un mes, **del 25 de octubre al 24 de noviembre**.

El precio es de 15,90€ y 17,90€ en el caso de los locales Senza Glutine.

**ORIGEN
O NADA**

QUÉ ES LA EDIZIONE LIMITATA DI GROSSO NAPOLETANO

La versión más gourmet de Grosso Napoletano. Cada año colabora con diferentes personalidades del sector con quienes comparten valores como la calidad del producto, la creatividad, la innovación y a la vez la tradición para elaborar pizzas únicas.

Grosso Napoletana lleva ocho ediciones con esta última: Francesco Martucci, Formaje, Nino Redruello, Roberto Ruíz, María Lo y Verónica Gómez de Liaño, Diego Vitagliano y Paulie Gee.

¿QUIÉN ES VINCENZO CAPUANO?

Vincenzo pertenece a una familia apasionada de pizzaioli cuya pasión se ha transmitido de generación en generación. Es la tercera generación de maestros pizzaioli de su familia que continúa con el legado de autenticidad y calidad culinaria que les ha hecho únicos en el panorama de la pizza napolitana.

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 49 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 (18) - 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 / CC La Vaguada. Av. Monforte de Lemos, 36 / Calle Binéfar, 7 (Solo delivery) // BARCELONA (5) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Carrer de Gràcia, 14 (Sabadell) / Carrer Can Segalar, 18 / Avinguda de Riera de Cassoles, 6 // 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 / CC. Marineda City, Est. Baños de Arteixo, 43 // 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

María Fernández - <mailto:mfernandez@filippa.es> / 678 123 098

Cristina Vallejo - cvallejo@filippa.es / 629 220700