

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Grosso Napoletano se consolida en Madrid y llegará a los 25 locales a final de año

Este crecimiento responde a la visión de largo plazo de seguir fortaleciéndose en la capital, el lugar donde comenzó su andadura

Jorge Blas Boville, Co-fundador y Director de Expansión de Grosso Napoletano, afirma que la meta es clara:

"Queremos que todo el mundo tenga un Grosso Napoletano cerca"



[Descarga de material gráfico](#)

Madrid, 8 de septiembre de 2024 – Grosso Napoletano, reconocida como la **Mejor cadena de pizza artesanal del mundo** por el prestigioso ranking **50 Top Pizza**, continúa reforzando su presencia en la **capital** con la apertura de dos nuevos locales, alcanzando un total de **25 puntos** en a finales de año. Este crecimiento refleja el compromiso de la marca por llevar la auténtica pizza napolitana a todos los rincones de la ciudad, consolidándose como una referencia en su categoría accesible para todos los madrileños. Grosso continúa así con su enfoque estratégico de consolidación en la capital, logrando cubrir zonas y barrios donde aún no se había llegado y brindando a

los vecinos de Madrid la posibilidad de disfrutar de una oferta gastronómica auténtica y cercana.

Según Coque Blas Boville, Cofundador de Grosso Napoletano, la meta es clara: *"Queremos que todos tengan un Grosso Napoletano cerca, ya sea un local tradicional o un Senza Glutine di Grosso Napoletano. Nuestro objetivo es asegurarnos de que, sin importar dónde estés en Madrid, siempre puedas disfrutar de una auténtica pizza napolitana"*. La estrategia de crecimiento convierte a la marca en un sinónimo de comodidad y calidad, manteniendo su esencia napolitana en cada nuevo local.

Esta expansión incluye **cinco nuevas aperturas durante 2024**. En primer lugar, dos nuevos Senza Glutine sumando seis en la ciudad, el primero en pleno centro en Calle de la Cruz, 7; con un aforo para 60 personas, la segunda apertura ha sido en el barrio de Salamanca (el segundo local en la zona después de su emblemático primer local en la calle Hermosilla) en Calle General Pardiñas, 92, que cuenta con un aforo de 115 personas, posicionándose como uno de los espacios más amplios de la cadena. Este refuerzo de los locales 100% sin gluten de Grosso Senza Glutine responde a las necesidades dietéticas de su creciente clientela celíaca, que encuentran en los productos de Grosso una alternativa sin gluten sin sacrificar la esencia de la auténtica pizza napolitana. El último en sumarse a la lista ha sido el Grosso Napoletano de la emblemática Calle Manuela Malasaña, 15 con un aforo para 70 personas y situado en el corazón del siempre animado Barrio de Malasaña, este nuevo establecimiento busca convertirse en un punto de encuentro para los amantes de la pizza en la zona.



Las dos últimas aperturas llegarán en lo que queda de año. El primero verá la luz el próximo 11 de octubre en el **Centro Comercial La Vaguada**, con un aforo de 40 personas. Para celebrar la ocasión, que coincide con las festividades del Barrio del Pilar en el que se ubica, Grosso regalará pizzas el día previo a la inauguración en los alrededores del centro comercial desde las 19:00 hasta las 21:00 y dará una pizza gratis a las 100 primeras personas que acudan al local enseñando la promoción a partir de la apertura. Finalmente, en noviembre de 2024, se sumará la quinta apertura,

será en el **Centro Comercial Plenilunio**, un local con capacidad para 58 personas, que además contará con una terraza interior para 24 comensales.

Con esta expansión, Grosso Napoletano no solo refuerza su presencia en la ciudad que la vio nacer, sino que consolida su visión de conquistar cuota de mercado en las principales ciudades españolas y muy especialmente en la capital.

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

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

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