

# GROSSO<sup>®</sup>

## NAPOLETANO

### **Grosso Napoletano vuelve a coronarse en el olimpo de las pizzas siendo la Mejor Cadena de Pizza Artesanal del Mundo por 50 Top Pizza por segundo año consecutivo**

**La cadena española sigue haciendo historia al ser la primera no italiana en alcanzar y mantener este título desde la creación del ranking**



**[Aquí puedes descargar material gráfico](#)**

**Madrid, 28 de noviembre de 2024** – Grosso Napoletano lo ha logrado una vez más. La cadena española ha revalidado por **segundo año consecutivo** su posición como la **Mejor Cadena de Pizza Artesanal del Mundo**, título otorgado por segundo año consecutivo por **50 Top Pizza**, la guía más prestigiosa en el sector. El anuncio, realizado en una espectacular gala celebrada en Londres, reafirma no solo el compromiso de

Grosso Napoletano con la autenticidad y la calidad sino su reconocimiento por parte de una guía que viaja por el mundo en búsqueda de los mejores.

Este galardón consolida a la cadena como un referente indiscutible en la excelencia de la pizza artesanal a nivel mundial. Con casi ocho años de trayectoria y 50 locales operativos en toda España, Grosso Napoletano mantiene su liderazgo y continúa redefiniendo los estándares de calidad en el sector, siendo la **primera no italiana y única española en conseguir el primer puesto**.

## ¿El secreto de su éxito?

El alma de Grosso Napoletano reside en su fidelidad a la tradición napolitana. Desde la apertura de su primer local en la calle Hermosilla de Madrid en 2017, ha construido su éxito sobre cuatro pilares fundamentales: los hornos de leña de piedra refractaria traídos directamente desde Nápoles, su característica masa artesanal, los ingredientes italianos y, por supuesto, la figura de los pizzaioli, declarados Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO en 2017. Con esta filosofía, Grosso Napoletano ha crecido de manera imparable, pasando de vender cientos de pizzas en su primer año a alcanzar más de **2 millones de pizzas vendidas en 2024**, con presencia en 25 localidades y 11 comunidades españolas y un total de **50 locales**.

## Una trayectoria marcada por el éxito

El ranking 50 Top Pizza, creado por Bárbara Guerra, Albert Sapere y Luciano Pignataro, es la guía definitiva de la pizza. Este galardón no solo **premia la calidad y autenticidad**, sino también la capacidad de Grosso Napoletano de **exportar la esencia de la pizza napolitana más allá de las fronteras italianas**, siendo una marca visionaria, comprometida con la tradición y una ambición imparable por seguir conquistando el mundo de la pizza artesanal.

Hugo **Rodríguez de Prada, Co-Fundador** de Grosso Napoletano, reflexiona: *“Con este premio en la mano, miramos atrás y no podemos estar más convencidos de que estamos haciendo historia. Ser la primera cadena no italiana en alcanzar y mantener este título es un sueño hecho realidad. Le rendimos homenaje a este logro haciendo lo que mejor sabemos: la mejor pizza napolitana”*.



**Con este galardón, Grosso Napoletano refuerza su posición como líder y se consolida como un referente mundial de la pizza napolitana, demostrando que la calidad y la tradición no tienen fronteras.**

## **Reconocimiento que impulsa la consolidación de la marca**

El reconocimiento de 50 Top Pizza refuerza la determinación de Grosso Napoletano de seguir fortaleciéndose e impulsa a la marca a continuar con su plan de consolidar su modelo, **manteniendo un correcto equilibrio entre el crecimiento y el posicionamiento que quiere.**

*“Este premio es un reconocimiento al esfuerzo y la pasión de todo nuestro equipo. Es un orgullo enorme que expertos de todo el mundo valoren nuestra dedicación y producto. Estamos convencidos de que podemos llevar la auténtica pizza napolitana a cada rincón, rescatando su esencia de la sombra de la pizza industrial. Este galardón nos impulsa a seguir superándonos, manteniendo siempre nuestra esencia: hacer auténtica pizza napolitana”,* afirma **Jorge Blas, Co-Fundador** de Grosso Napoletano.

### 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 50 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 (19) - 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 / CC Plenilunio. C. de Aracne, s/n / 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](mailto:laura.tejeiro@grossonapoletano.com) / 686 831 004 - PR & COMMS MANAGER

**Lorena Rodríguez** - [lorena.rodriguez@grossonapoletano.com](mailto:lorena.rodriguez@grossonapoletano.com) / PR & COMMS ASSISTANT

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

**Cristina Vallejo** - [cvallejo@filippa.es](mailto:cvallejo@filippa.es) / 629 220700