

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Diciembre **MADE IN** Grosso Napoletano

Esta temporada, Grosso se corona como el lugar imprescindible para el que busca comer, reír y celebrar como un auténtico napolitano

¿Probar el nuevo *hit* de la temporada? ¿Un *break* entre compras? ¿Alternativas que ponen *happy* a todos, sin excepciones? ¿Menú para *quedadas* de grupo? Grosso Napoletano lo tiene todo

[Descarga material gráfico](#)

Madrid, 5 de diciembre de 2024 – Esta temporada, Grosso Napoletano se convierte en el *place to be* para celebrar, disfrutar y compartir. Ya sea para probar un lanzamiento nuevo, hacer un *pit stop* en medio del caos navideño, descubrir alternativas que se adaptan a todos los paladares o divertirse en quedadas de grupo; esta Navidad promete ser más napolitana que nunca.

La cadena de pizza artesanal que ya cuenta con 50 locales distribuidos por España, acaba de ser premiada por segundo año consecutivo como la **Mejor Cadena de Pizza Artesanal del Mundo** según el prestigioso ranking **50 Top Pizza**, los Oscar de la pizza, un reconocimiento sin duda destacado ya que es la primera cadena no italiana en alzarse con el primer premio... y no una, sino dos veces.

La Zozzona: el hit de la temporada

¡BOOM! La última bomba gastronómica de Grosso Napoletano: La Zozzona, recién salida del horno, literal y figuradamente. Una pizza que mezcla con descaro la tradición italiana, combinando la cremosidad de una carbonara con el *punch* de una amatriciana. ¿El resultado? Tomate San Marzano, salsiccia napolitana, guanciale crujiente, yema de huevo y parmesano. Spoiler: una vez que la pruebas, no hay vuelta atrás.



Christmas shopping? Break del ajetreo

El maratón de compras puede dejar a más de uno *KO*. Aquí es donde Grosso Napoletano entra al rescate. Sus locales en centros comerciales (cuenta con 8 por toda España) son auténticos paraísos para escapar del estrés, disfrutar de una pizza recién hecha y hacer un *reset* entre tienda y tienda. Aquí no hay estrés, solo horno de leña, pizzas recién hechas y un ambiente tan auténtico como el de Nápoles.



Una pausa que reconcilia con la Navidad y que recarga la energía para seguir repartiendo magia... o regalos, que viene a ser lo mismo. [Puedes consultar los locales aquí.](#)

Senza Glutine di Grosso Napoletano: No gluten, yes party

¿Gluten *free* pero con sabor? Senza Glutine di Grosso Napoletano lleva la pizza napolitana a otro nivel, sin renunciar ni a la textura ni al sabor que las hace icónicas. Estas pizzas son la prueba de que no se necesita gluten para disfrutar de la auténtica pizza napolitana. Con una masa desarrollada tras meses de investigación, elaborada a base de arroz, maíz y trigo sarraceno, estas pizzas lo tienen todo: sabor y una textura tan perfecta que hace olvidar que son *gluten free*. Y lo mejor de todo: se preparan en locales 100% libres de contaminación cruzada, ideales para celíacos o para quienes buscan opciones más ligeras antes de los excesos.



El menú definitivo para *quedadas* de grupo

¿Plan navideño en equipo? Grosso tiene el combo perfecto para cenas de empresa, reuniones familiares o quedadas con la *crew*: un menú especial que se adapta a todos los paladares (incluso *gluten free*) y eleva cualquier encuentro. Por 25€ (o 27€ en Senza Glutine), incluye: dos bebidas por persona, entrantes para compartir (1 cada 3 personas), una pizza individual a elegir y postres (1 cada 3 personas). Además, puedes añadir bebidas ilimitadas durante 2 horas por solo 10€ o compartir una botella de Lambrusco por 1,5€ extra por persona. Eso sí, hay que reservar con al menos 72 horas de antelación. [Puedes consultar toda la información aquí.](#)

GROSSO NAPOLETANO

Mejor Cadena de Pizza Artesanal del Mundo

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. Iparragirre, 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