

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Grosso continúa con su lucha por ayudar a la pizzería Al Foc, en Paiporta

Comprando diferentes packs de pizza, se colabora
en la reconstrucción de la pizzería de Sergio

Los packs se pueden comprar hasta el 31 de enero y las pizzas
pueden ser consumidas hasta el 30 de abril en cualquier Grosso



Descargar material gráfico

Madrid, 8 de enero de 2025 – Grosso Napoletano continúa recaudando hasta finales de enero para ayudar a reconstruir la **pizzería Al Foc, el local de Sergio ubicado en Paiporta**, uno de los municipios más afectados por la Dana el pasado mes de octubre.

Hace 6 años, Sergio decidió lanzarse a por todo y creó la que sin duda es una de las pizzas favoritas de Paiporta, Al Foc. Un pequeño local que se convirtió poco a poco en un clásico en el municipio de la comunidad Valenciana. Un negocio que sufrió importantes daños debido a las lluvias torrenciales y al Grosso espera ayudar para que pueda volver a la normalidad cuanto antes.

A través de [@valencia enamora](#) y en colaboración con **Adopta Un Comercio**, Grosso ha apadrinado la **pizzería Al Foc** y todo el que quiera podrá ayudar a Sergio a que su sueño vuelva a ser el que era.

¿Cómo? **A través de la [web de Grosso](#)**, se pueden comprar “**packs**” de pizza de **5, 10 o 15 unidades** con un **descuento que será asumido por Grosso** y que irá **destinado** a la compra de maquinaria y distintos materiales que Sergio necesita para **la reconstrucción del negocio**.

De esta forma se pueden comprar hasta el 31 de enero los siguientes packs:

- 5 pizzas por 60 Euros. Grosso dona 15 euros.
- 10 pizzas por 115 Euros. Grosso dona 30 euros.
- 15 pizzas por 170 Euros. Grosso dona 45 euros.



Las pizzas compradas podrán ser disfrutadas hasta el 30 de abril en cualquiera de los locales y en delivery (incluyendo los Senza Glutine).

Al Foc debe ser construido casi desde el principio, por lo que Sergio necesita muchas cosas. Es por eso que Grosso ha ampliado la campaña durante todo el mes de enero, para lograr tachar todo lo posible de un listado del que todos serán partícipes.

Toda la información en la web de Grosso: [Grosso Napoletano x Al Foc](#).

Nota Legal

Grosso Napoletano declara que esta iniciativa solidaria en colaboración con Adopta un comercio no genera ningún beneficio económico para nuestra empresa. Lo recaudado será destinado al proyecto de ayuda de reconstrucción de la pizzería Al Foc, en Paiporta, contribuyendo así al restablecimiento de su actividad económica lo antes posible.

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 / 686 831 004 - PR & COMMS MANAGER

Lorena Rodríguez - lorena.rodriguez@grossonapoletano.com / 672 67 83 78 - PR & COMMS SUPPORT

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

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