

# GROSSO®

## 9 de febrero: Día Mundial de la Pizza

**Prosciutto e Funghi, Diavola y Margherita son las favoritas en Grosso, la Mejor cadena de pizza artesanal del mundo**

**La cadena ha vendido más de 7 millones de pizzas desde su creación y sumará más de 2 millones y medio en 2025**



[\*\*Descargar material gráfico\*\*](#)

**Madrid, 6 de febrero de 2025 – La pizza es el alimento más consumido del mundo** y claro, debía tener su día. **El 9 de febrero se celebra el Día Mundial de la Pizza y Grosso** de pizzas sabe mucho.

Aunque este alimento tiene raíces mucho más antiguas que se remontan a los egipcios, los griegos y los romanos, **la pizza** tal y como la conocemos **se originó en Nápoles a finales del siglo XVIII**. Por aquel entonces, la clase baja napolitana creaba una especie de pan de pita al que añadían ingredientes sencillos como tomate, queso, aceite y hierbas. Se cuenta que **la Margherita** está muy ligada a la historia de la monarquía italiana. En 1889, el rey Umberto I y la reina Margherita de Saboya visitaron Nápoles y en su honor, un pizzaiolo llamado Raffaele Esposito creó una pizza especial con ingredientes que representaban los colores de la bandera italiana: tomate rojo, mozzarella blanca y albahaca verde. Se dice que la reina Margherita se enamoró de su sabor y Esposito la

nombró pizza Margherita en su honor. Desde entonces, la pizza Margherita se ha convertido en un símbolo de la cocina napolitana y de la pizza en general, siendo **una de las más vendidas en Grosso Napoletano**.



¿Sabías que se estima que **cada español consume aproximadamente 6,5 kg de pizza al año**? **Grosso ha vendido más de 8 millones de pizzas desde su nacimiento en 2017**. Pero la pizza no es solo una comida, es una experiencia que combina arte, pasión e historia y todo esto es una mezcla de los cuatro pilares de **Grosso**, la **única cadena de pizza artesanal que ha conseguido implantar los pilares de la tradición napolitana**: la **masa**, el **horno de leña**, los **ingredientes** y el arte de los **pizzaioli**, considerado un trabajo único e irrepetible declarado Patrimonio Intangible de la Humanidad de la UNESCO en 2017.

Para celebrar este día, Grosso abrirá las puertas de su centro de producción en Madrid, el primero en el que se empezó a crear la magia y que lleva funcionando desde hace 8 años, para impartir **talleres de pizza gratuitos en su Grosso LAB para aquellos que forman parte del [plan de fidelización Grossissimo](#)**, con el que los clientes pueden disfrutar de diferentes descuentos o experiencias exclusivas como esta.



#### 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) / 618 016 606 - PR & COMMS SUPPORT

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

**Cristina Vallejo** - [cvallejo@filippa.es](mailto:cvallejo@filippa.es) / 629 220 700 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA