

# GROSSO®

## Grosso desata la fiebre de la Nutella

**Las dos creaciones de Grosso con las que la Nutella se celebra a bocados y chuperreteos de dedos**

**Descargar material gráfico**

**Madrid, 5 de febrero de 2025** – Hoy **miércoles 5 de febrero se celebra el Día Mundial de la Nutella** y en **Grosso** no se va a dejar pasar la oportunidad de rendir culto a este manjar de dioses. Porque si hay algo mejor que la Nutella a cucharadas, es la Nutella sobre una buena masa napolitana. Y de eso, Grosso, sabe un rato.

Postres que no se comparten, que se disfrutan sin remordimientos y que se rebañan con el dedo (o con lo que se tenga a mano). Están disponibles en todos los locales, incluidos los Senza Glutine, para que nadie tenga excusa para no ponerse las botas.

### **El festival de la Nutella**

**Para los que creen en el amor a primera vista: la Ichi's Nutella® Pizza.**

Masa napolitana esponjosa, servida con un río generoso de Nutella que no pide más que ser devorado. Lo que caiga al plato, se rebaña con los bordes.

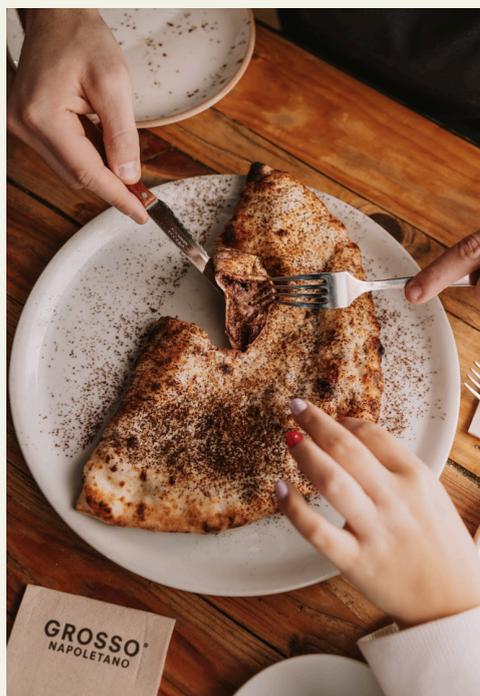


## Chivatazo: Oda a la Nutella para San Valentín

### NUEVO CALZONE ALLA NUTELLA LIMITADO

Para seguir poniendo los dientes largos, Grosso tiene guardado un as en la manga: el **Calzone alla Nutella**. Un tributo al amor y a los empachos dulces disponible en todos los locales desde el 10 de febrero y hasta el 28 del mismo mes, con una masa napolitana cerrada al horno, glaseada y rellena de Nutella y con un toque de cacao por encima.

Pero eso no es todo. Porque los caprichos merecen premio, a cada calzone comandado le acompañará un bote de Nutella de 25 gramos listo para llevarse a casa y seguir pecando (unidades limitadas).



**Grosso lo tiene claro:**

**La vida es demasiado corta para decirle que no a la Nutella.**



#### 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) / 672 67 83 78 - PR & COMMS SUPPORT

**María Fernández** - [malfonso@filippa.es](mailto:malfonso@filippa.es) / 678 123 098 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA

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