

GROSSO[®] NAPOLETANO

María Lo y Verónica Gómez de Liaño se unen a GROSSO NAPOLETANO en su V Edizione Limitata para crear su receta “La finalista”

La cadena de pizzerías artesanales Grosso Napoletano presenta un nuevo capítulo de su proyecto Edizione Limitata. En esta ocasión lo hace de la mano de María Lo y Verónica Gómez de Liaño, ganadora y finalista de uno de los programas gastronómicos más importantes de la televisión española.

*Esta pizza, llamada **La Finalista**, es el resultado de la combinación de la cocina de ambas, y estará disponible del 17 de febrero al 19 de marzo en todos los locales de Grosso Napoletano de España. Entre sus ingredientes encontramos calabaza, gorgonzola, guanciale y un toque de lima.*



Madrid, febrero de 2023 – Edizione Limitata es el proyecto “cápsula” de GROSSO NAPOLETANO, la mejor cadena de pizzerías artesanales de España y la 3ª del mundo, según **50 Top Pizza**, en el que realizan colaboraciones puntuales durante un tiempo limitado junto a chefs amigos y marcas reconocidas del sector con las que comparten los

mismos valores, como la importancia de la calidad del producto o la tradición, elaborando, así, pizzas únicas que están solamente disponibles durante un mes. Tras las pasadas ediciones, protagonizadas por Francesco Martucci (mejor pizzaiolo del mundo), Formaje, Nino Redruello y Roberto Ruíz, **María Lo y Verónica Gómez de Liaño** serán las protagonistas del nuevo **Capitolo V de Edizione Limitata**. Además, por primera vez en la historia del proyecto, un dueto es el creador de la receta, en lugar de un solo chef.

María Lo y Verónica Gómez de Liaño son la campeona y subcampeona, respectivamente, de la décima edición de Masterchef, el programa gastronómico por excelencia de la televisión de nuestro país. Su paso por el programa las convirtió en uno de los dúos más virales y aclamados por el público. Ahora, ambas estudian en una de las escuelas de cocina más prestigiosas del mundo, donde se están formando para ser chefs profesionales. Recientemente, el equipo de GROSSO NAPOLETANO se encontró con ellas en la cuna de la gastronomía española, San Sebastián –donde la cadena ha abierto recientemente su primer local–, y fue allí donde crearon la receta del Capitolo V de la Edizione Limitata.

“La Finalista” by Vero&MaríaLo

El resultado de esta colaboración es una pizza con grandes matices, aromas y texturas, un plato que transmite y emociona, a pesar de que ambas tienen dos tipos de cocina muy diferentes. La de Verónica es muy vegetal, especiada y con gran atención a las salsas. Y, la de María, por su parte, es muy de producto, donde no faltan las carnes y los pescados. No ha sido fácil combinar ambos estilos en una pizza napolitana, pero finalmente lo lograron de la mano de **Fabrizio Polacco**, capo di prodotto de GROSSO NAPOLETANO. Verónica apostaba desde el principio por la calabaza asada al horno de leña con toque de romero y, por su parte, María tenía bien claro que el *guanciale* tenía que estar presente en esta pizza. Así, “La finalista”, se elabora con: *base de crema de ajos confitados con salvia, calabaza asada con romero y cebolla morada preparados en nuestros hornos de leña, queso gorgonzola, mozzarella fiordilatte, guanciale crujiente y toque fresco de ralladura de lima.*

El buen saber hacer de los Pizzaioli será parte indispensable para un resultado impecable. Una pizza deliciosa que sólo estará disponible durante un mes –del 17 de febrero al 19 de marzo– en todos los locales de Grosso Napoletano en España, así como en Senza Glutine de Madrid, Barcelona y Sevilla , con unidades limitadas al día y por local. El precio de esta pizza es de 17,90 € y de 19,90 € en los locales Senza Glutine.

La Edizione Limitata más viral

La creatividad y la innovación son dos pilares fundamentales en el ADN de GROSSO NAPOLETANO, valores que coinciden con la filosofía de ambas chefs.

En palabras de Fabrizio Polacco, capo di prodotto de GROSSO NAPOLETANO: *“Fuimos a la Meca de la comida gourmet en España a buscar nuestra nueva receta. Queríamos un chef y nos encontramos con dos maravillosas. Nos hace infinita ilusión, haber podido unir nuestros conocimientos, experiencia y pasión, dando como resultado una receta simple a primera vista pero a la vez tan compleja en matices, aromas, sabores, texturas... demostrando que de un plato fácil se puede hacer algo que emocione y transmita”.*

Por su parte, **MaríaLo comenta:** *“¿Quién me iba a decir a mi que acabaría diseñando una pizza edición limitada con Vero para Grosso Napoletano y que estaría en sus 28 restaurantes que tienen por toda España? Además, la pizza es una de mis comidas favoritas. ¡Y QUÉ pizza! Siempre lo digo, para mí lo más importante en la cocina es conseguir platos equilibrados en sabor y esta pizza con la calabaza y la cebolla morada bien cocinadas al horno de piedra, dulzón y ahumado. La fior di latte junto con el gorgonzola con su toque lácteo y un punto salado. El guanciale croccante italiano, bien sabrosón. Y el terminar la pizza con ese toque especial de lima rallada, que le da un aroma cuando llega a la mesa espectacular... yo me caso con ella. ¡Y no es porque la hayamos diseñado nosotras!! ¡Es que está muy MUY buena, “pa” repetir unas cuantas veces!”*

En palabras de Vero: *“Para mí es un súper honor que una marca como Grosso Napoletano se fije en nosotras y nos elija para crear la nueva edición limitada. Soy una GRAN amante de la buena pizza (¿quién no?) y esta colaboración me hace especial ilusión. Han sido meses de trabajo en equipo diseñando la que creo que es de las mejores pizzas que he probado nunca, ¡y no es porque sea nuestra! Desde el principio quisimos hacer algo diferente pero manteniendo la esencia Napolitana de Grosso. La mezcla de ingredientes que hemos conseguido es alucinante. Dulce, salino, umami... lo tiene todo para ser un bocado perfecto. Estos meses de creación con el equipo de Grosso han sido súper divertidos. Hemos aprendido un huevo sobre pizzas y nos hemos quedado alucinadas con los procesos, la calidad, el cariño al producto... brutal. También haber podido hacer esto juntas, María y yo, ha sido genial y ¡ojalá sea la primera de muchas! Me hace súper feliz.*

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, que 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. “Nuestra intención es seguir creciendo y abriendo nuevos locales en distintas localizaciones con los que logremos acercar la pizza napolitana a cada vez más españoles”, comenta Hugo Rodríguez de Prada.

Los cuatro pilares de un negocio de éxito

Las pizzas de Grosso Napoletano son las auténticas y tradicionales pizzas napolitanas, es la única cadena de restaurantes que ha conseguido implantar los cuatro pilares fundamentales de la tradición Napolitana. Todos sus locales disponen de un HORNO DE LEÑA de piedra refractaria construido ex profeso en Nápoles por artesanos de cuarta generación y que se importa a España por piezas para ubicarlo en un lugar neurálgico dentro del restaurante, visible desde todas las mesas disponibles. Un horno 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. Los INGREDIENTES para su elaboración son, en su totalidad, frescos e importados desde Nápoles dos veces por semana: la burrata, la mozzarella di búfala campana DOP, el prosciutto, el salame picante napoletano, la base de tomate San Marzano, la fior di latte,... También se presta especial atención a la temporalidad de los productos, por eso la carta sufre alguna variación según la época del año, pero siempre manteniendo los grandes clásicos.

Para ser considerada verace pizza napoletana, los pizzaiolos usan una finísima harina de fuerza tipo 00 (mucho más elástica). Además, LA MASA se trabaja con doble fermentación durante unas 48 horas antes de incluir los ingredientes y meterla en el horno. Todo este proceso tiene como resultado unas pizzas de masa tierna y fina y bordes gruesos, esponjosos y elásticos. Los PIZZAIOLI, los auténticos “maestros de ceremonias” y reconocidos como Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO en 2017 impregnan de tradición napolitana cada una de las pizzas. 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

El compromiso social de GROSSO NAPOLETANO

Grosso Napoletano cuenta también con un fuerte compromiso social. Durante la crisis del Covid-19 fue el impulsor de la iniciativa Food4heroes, encargada de proporcionar varias toneladas de comida en formato de raciones a miles de sanitarios. Siguiendo la estela de Grosso Napoletano, en Food4heroes se involucraron más de 140 restaurantes partners para dar servicio a 22 hospitales durante más de mes y medio en 2020. Igualmente, en ese tiempo se enviaron raciones de comida a 12 residencias, un comedor social y diversas unidades del SUMMA 112, de la Policía Nacional y la Guardia Civil, entre otros colectivos que estuvieron trabajando intensamente durante los momentos más críticos de la emergencia socio sanitaria. Esta iniciativa llegó incluso a extenderse a nivel nacional y en el extranjero, recibiendo peticiones para sumarse desde lugares tan dispares como Roma, Londres, Chile o México. También, Grosso Napoletano colabora cada mes con aportaciones económicas a la asociación Flores de Kiskeya, que centra sus esfuerzos en la autonomía, independencia y desarrollo de las mujeres y los niños y niñas más vulnerables de Anse-à-Pitres (Haití).

GROSSO NAPOLETANO

WEB: <http://www.grossonapoletano.com/>

INSTAGRAM: https://www.instagram.com/grosso_napoletano/

SPOTIFY: <https://www.spotify.com/grossonapoletano/>

UBICACIONES:

MADRID

Calle Hermosilla, 85 / Calle Santa Engracia, 48 / Calle Gaztambide, 36 / Calle del Pez, 11 / Paseo de la Habana, 27 /
Calle Ventura Rodríguez, 5 / Calle Valencia, 9 / Calle Fernando VI, 23 / Avenida de la Albufera, 33 / / Avenida de
Europa, 13 / Calle Binéfar, 7 (Solo delivery)

BARCELONA

Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Avinguda de Vilanova, 116 (Solo delivery)

VITORIA

Calle San Prudencio, 26

SAN SEBASTIÁN

Calle Garibai, 22

SEVILLA

Vermondo Resta, 4

VALENCIA

Calle Martínez Cubells, 4

ZARAGOZA

Calle Dr. Val-Carreres Ortiz, 1-3-5

PAMPLONA

Calle Amaya 5

MURCIA

Pl. Sta. Catalina, 1

PRECIO MEDIO: 17,5 €

PRECIO PIZZA "La Finalista" 17,90 €

GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE

MADRID

Calle Fernando VI, 23 / Torre Caleido, P.º de la Castellana, 259 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda)

BARCELONA

Carrer de Valencia 234 / C.C Style Outlet Viladecans

SEVILLA

Alameda de Hércules, 46

PRECIO MEDIO: 18 €

PRECIO SENZA GLUTINE "La Finalista": 19,90 €