

GROSSO[®] NAPOLETANO

GROSSO NAPOLETANO presenta sus nuevas tardes “a la italiana” y sus novedades de verano

La 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo según 50 Top Pizza, estrena carta y presenta otra novedad: su Menú Entretorno para las tardes con *il panino* como protagonista

Entre las novedades destacan los refrescantes entrantes “Carpaccio de Zucchini” y la “Insalata Panzanella” y la nueva pizza “Vomero” con el ingrediente estrella como protagonista, el pistacho



Madrid, 29 de junio de 2023 – Coincidiendo con la llegada del verano, GROSSO NAPOLETANO –la cadena de pizzerías artesanales referente en España– presenta una novedad para las tardes con toda la esencia de la cultura italiana. Se trata del **Menú Entretorno** que llega para ofrecer un *aperitivi* italiano en horario de tarde, desde el fin

del turno de mediodía hasta el comienzo de las cenas. En este espacio de tiempo se ofrecerán nuevas creaciones concebidas especialmente para esta nueva propuesta.

El gran protagonista es el **panino**, el sándwich italiano por excelencia, del que se ofrecen tres versiones: *Al Prosciutto*, relleno de prosciutto y mozzarella *fiordilatte*; *Al Cioccolato*, relleno de Nutella; y *Con Marmellata*, relleno de mermelada de fresa y mantequilla. Además, se presentan tres opciones de **aperitivos**: la **Tabla de Mortadela**, acompañada de olivas y parmesano y a la que se le puede añadir *focaccia*; la **Provola Affumicata**, con queso ahumado fundido, preparado en horno de leña con salsa de tomate San Marzano con orégano y albahaca; y, los **Dips & Media Focaccia**, para acompañar la auténtica *focaccia* de Grosso con las salsas de Pesto, la nueva Pomodoro (sustituye a la Nduja) y la Grana Padano. Como novedad, el auténtico **Aperol Spritz** llega a la carta de GROSSO NAPOLETANO para disfrutarlo en cualquier momento y como acompañante perfecto del Menú Entretorno.

Las nuevas incorporaciones a la carta de verano

GROSSO NAPOLETANO presenta su carta de verano en la que destaca una nueva pizza que lleva a la máxima expresión la locura desatada por el pistacho, la **Pizza Vomero**, con base blanca de mozzarella *fiordilatte*, *guanciale* crujiente, tomates semisecos, mucho pistacho granulado y albahaca.

También se suman refrescantes propuestas que están ya disponibles en sus 32 locales repartidos por la península y para pedidos a domicilio o *take away*. El **Carpaccio di Zucchine**, con láminas de calabacín marinado acompañado de rúcula, lascas de parmesano, tomate semiseco y pistacho granulado; y la **Insalata Panzanella**, una ensalada típica de la región de la Toscana con tomate cherry, cebolla morada con pepino y apio, acompañados de picatostes, perlas de mozzarella y pequeñas hojas de albahaca.



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 32 locales (contando con la foodtruck) 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 fue reconocida en 2022 como la 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo y la primera española por el prestigioso ranking 50 top pizza y su objetivo ha sido siempre el de acercar la auténtica pizza napolitana a los españoles. Así, cinco 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.

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 (Haiti).

UBICACIONES:

MADRID (14) - 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 / 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) / Calle Binéfar, 7 (Solo delivery) // BARCELONA (3) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Avinguda de Vilanova, 116 (L'Hospitalet de Llobregat - Solo delivery) // VITORIA (1) - Calle San Prudencio, 26 // SAN SEBASTIÁN (1) - Calle Garibai, 22 // SEVILLA (1) - Vermondo Resta, 4 // VALENCIA (1) - Calle Martínez Cubells, 4 // ZARAGOZA (1) - Calle Dr. Val-Carreres Ortiz, 1-3-5 // PAMPLONA (1) - Calle Amaya 5 // MURCIA (1) - Pl. Sta. Catalina, 1 // VIGO (1) - Rúa Inés Pérez de Ceta, 2.

GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE

MADRID (3) - Calle Fernando VI, 23 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda) / Torre Caleido, P.º de la Castellana, 259 // BARCELONA (2) - Carrer de Valencia 234 / C.C Style Outlet Viladecans // SEVILLA (1) Alameda del Hércules, 46.

<https://www.grossonapoletano.com>

[@grosso_napoletano](#) // [Spotify](#)

PARA MÁS INFORMACIÓN Y MATERIAL GRÁFICO:

Laura Tejeiro - laura.tejeiro@grossonapoletano.com - PR & Comm Manager / 686 831 004