

GROSSO[®] NAPOLETANO

GROSSO NAPOLETANO ya tiene a su *vincitore* 2023: Matteo Girardi se corona como el mejor pizzaiolo de la tercera edición de la pizzaioli Championship

Su pizza “La Rustika”, protagonizada por una crema de puerro, ha sido la receta ganadora de esta edición y estará disponible durante un mes en todos los locales

Un jurado de alto voltaje ha elegido al ganador de la tercera edición de la Pizzaioli Championship entre los 5 finalistas de los 25 participantes



Madrid, 8 de junio 2023 – Desde sus comienzos, Grosso Napoletano ha reconocido el arte y saber hacer de los pizzaioli, siendo uno de sus cuatro pilares fundamentales que hacen que, cada semana, se sirvan más de 40.000 auténticas pizzas napolitanas en toda España.

Pero, ¿qué son los pizzaioli? El arte de los pizzaioli de Nápoles es **Patrimonio Cultural de la Humanidad desde 2017**, cuando entró en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Como describe la UNESCO, este arte es *“una práctica culinaria consistente en preparar en cuatro etapas la masa de una pizza y hornearla con fuego de leña, dándole vueltas”*. Grosso Napoletano es 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.

Desde hace tres años, **Grosso Napoletano**, celebra la **Pizzaioli Championship**, una competición en la que los pizzaioli de sus restaurantes de toda España que quieran participar, proponen una pizza creada por ellos/as con la intención de ser escogida la mejor, dándoles la oportunidad de tener su propia pizza en los restaurantes durante un mes y un premio económico.

En esta tercera edición, Grosso Napoletano ha contado con un jurado de lujo compuesto por diferentes perfiles importantes en el sector de la gastronomía, Bea Garaizábal (académica de la Academia madrileña de gastronomía), Ana I. García (periodista), Adriana Bonezzi (Secretaria General de Marcas de Restauración), el chef Sergio Guijarro y los influencers Alex de la Rosa de “que no me la den con queso”, Dani de Puro gocheo y Sofía de Sofisfood.

Tras valorar diferentes aspectos de las 5 propuestas finalistas, **Matteo Girardi** resultó el ganador con su **pizza La Rústika**, con base de crema de puerros, mozzarella fiordilatte, pancetta y cebolla morada. Matteo es pizzaiolo en el local de Sevilla en la zona de Viapol desde hace casi un año y quiere que su pizza *“transporte al cliente a los sabores olvidados del huerto de la mama, defendiendo su pasión por el cultivo y los animales”*.

Una pizza deliciosa que sólo estará disponible durante un mes – del 9 de junio al 9 de julio – 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 12,90€ y de 13,90€ en los locales Senza Glutine.

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 un food truck) 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