

GROSSO[®]

NAPOLETANO

Grosso Napoletano abre su primer local en A Coruña y refuerza su presencia en Galicia

La 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según 50 Top Pizza, suma un nuevo local a su lista de restaurantes con la segunda apertura en Galicia

Este nuevo espacio supone el número 34 para Grosso Napoletano y lo celebrará con la pizza Finimondo –inspirada en ingredientes típicos gallegos como los grelos y el lacón– y se podrá disfrutar durante un mes en exclusiva en este local



A Coruña, 14 de julio de 2023.- Grosso Napoletano continúa su expansión abriendo su segundo local en Galicia –el primero lo abrió en Vigo el pasado mes de mayo–, situado esta vez en la ciudad de A Coruña. Este nuevo restaurante, el número 34, está situado en pleno centro de la ciudad, en la Rúa Emilia Pardo Bazán, 22. De esta forma, la cadena de pizzerías napolitanas artesanales de referencia continúa con su misión de llegar al mayor número de personas posibles. Este nuevo local cuenta con 280m2 y una capacidad para 56 comensales en el interior (contando sala y barra) y 36 en la terraza, sumando 90 en todo el local.

Además de la carta tradicional y para celebrar la llegada a la ciudad, este nuevo restaurante contará con una pizza especial inspirada en un plato muy típico de la zona, el lacón con grelos. Los grelos son un tipo de brócoli muy típico de Galicia y también de Nápoles, donde se llaman friarielli. Grosso Napoletano ha dado una vuelta a este plato y contará con su versión hecha pizza. Con base *bianca* de *mozzarella fiordilatte*, grelos napolitanos, lacón, pimentón picante y albahaca, la *Finimondo* estará disponible solamente durante un mes, desde el 14 de julio hasta el 14 de agosto. Una original pizza que no dejará indiferente a nadie.



El nombre de esta pizza tiene un origen muy especial ya que Finimondo significa fin del mundo en italiano. Grosso Napoletano llega a A Coruña, donde se encuentra Finisterre, ese lugar donde acababa el mundo que fue bautizado por los romanos con el nombre en latín de Finis Terrae, Finisterre en castellano.

Además, la cadena dispone en este local de servicio a domicilio con *delivery* propio a través de su web y también de la mano de Glovo, Uber Eats y Just Eat para hacer llegar a los usuarios de estas *apps* sus auténticas pizzas napolitanas.

En palabras de Bruno González Calvo, Managing Director de Grosso Napoletano: *“Este 2023 queremos seguir creciendo nacionalmente y acabar con más de 40 locales. Dentro de España, Galicia es una de las regiones en las que queremos instalarnos y, por supuesto, A Coruña es una de nuestras grandes apuestas. Queremos ser la pizza de referencia de todos los gallegos”*.

Grosso Napoletano es considerada la 3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo y primera de España, según el prestigioso Ranking Internacional 50 Top Pizza, siendo la única cadena de restaurantes que ha conseguido implantar los cuatro pilares fundamentales de la tradición napolitana. El horno de leña de Grosso Napoletano nunca se apaga, garantizando la temperatura óptima para el servicio de 500 °C. Por él pasan más de 300 pizzas diarias creadas con ingredientes frescos y de calidad, 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. El resultado es una textura y volumen idóneos para 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 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.

Con este último restaurante, Grosso Napoletano cuenta ya con 34 locales en la península (contando con su *foodtruck*) y su expansión por Galicia continuará en los próximos meses con la apertura de otro local en Santiago de Compostela.

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 34 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 (Haití).

UBICACIONES:

MADRID (15) - 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) / CC. Parquesur, Avda Gran Bretaña s/n / 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 // GALICIA (2) - Rúa Inés Pérez de Ceta, 2 (Vigo) / Rúa Emilio Pardo Bazán, 22 (A Coruña).

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 & Comms Manager / 686 831 004