

# GROSSO<sup>®</sup>

## NAPOLETANO

**El otoño también llega a Grosso Napoletano.**

**Las novedades saladas y dulces  
de la 3<sup>a</sup> mejor pizzería del mundo**

Se suman a la carta las auténticas pizzas napolitanas con la calabaza y el pistacchio como protagonistas



**Madrid, 28 de septiembre de 2023** – Llega el otoño y con él el cambio de carta de Grosso Napoletano, que actualiza algunos de sus platos incorporando novedades en las que, como siempre, cobran protagonismo los productos de temporada. A partir de mañana, 29 de septiembre, la mejor cadena de pizzerías artesanales de España y 3<sup>a</sup> del mundo, añade una nueva propuesta salada y una dulce y alguna sorpresa en la carta de sus 38 restaurantes divididos por toda la península.

La primera novedad la encontramos en los entrantes, con la Provola Affumicata, como protagonista. Un plato elaborado a base de *queso ahumado fundido, preparado en el horno de leña con salsa de tomate San Marzano con orégano y albahaca* y que se sirve acompañada de la *focaccia* de Grosso. Se trata de uno de los platos más consumidos en los restaurantes Senza Glutine en los que ya estaba disponible. Casi 2.000 focaccias vendidas en 2022 y más de 1.700 en lo que llevamos de 2023 han hecho que este tradicional plato italiano se pueda disfrutar desde mañana en los 38 locales de Grosso Napoletano.



Si hay un ingrediente que signifique otoño, esa es la calabaza. Damos la bienvenida a la nueva pizza **La Cenerentola**, haciendo honor al clásico cuento de *La Cenicienta* en el que el hada madrina convertía una calabaza en una carroza. Una pizza elaborada con una base de *calabaza en crema* acompañada de *gorgonzola, mozzarella fiordilatte, speck crujiente y un toque de perejil*.

Por último, un nuevo dulce que promete hacer feliz a más de uno: la **Pizza-cchio** con Crema al cioccolato bianco, crema di pistacchio y pistacchio granulado. Una delicia para los amantes de estos sabores que siempre guardan un hueco para el postre y que se convertirá en un must junto a la ya conocida Ichi's Nutella.



Además, a la carta de bebidas con propuestas muy italianas, con el recién incorporado Aperol Spritz, se une el **Limoncello Spritz**. El spritz es una bebida de aperitivo típica del Veneto, que en los últimos años se ha hecho muy popular en toda Europa y en este caso se elabora con limoncello, prosecco y gaseosa. Una bebida perfecta para refrescar y tomar en cualquier momento.

Puedes consultar todos los platos de la nueva carta en la web de [Grosso Napoletano](https://www.grosso.com).

## 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 38 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 (16) - 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), CC. Parquesur, Avda Gran Bretaña s/n (Leganés) / Calle de Alonso Cano, 10 (Mercado de Chamberí) // BARCELONA (4) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Avinguda de Vilanova, 116 (L'Hospitalet de Llobregat - Solo delivery), Carrer de Gràcia, 14 (Sabadell) // 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 // A CORUÑA (1) - Rúa Emilia Pardo Bazán, 22 // SANTIAGO DE COMPOSTELA (1) - Rúa da República de El Salvador, 28 // VALLADOLID (1) - Platería, 6.

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 de Hércules, 46.

<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