

# GROSSO<sup>®</sup> NAPOLETANO

**Grosso Napoletano se une  
al mejor pizzaiolo del mundo, Diego Vitagliano,  
para crear su VI Edizione Limitata**

Grosso Napoletano, la 3ª mejor cadena de pizzerías artesanales del mundo y 1ª de España y el recién nombrado pizzaiolo #1 del mundo crean la *Il Dieci*, una pizza calzone única que recuerda a los tortellini de la nonna

La VI Edizione Limitata di Grosso Napoletano estará disponible del 20 de octubre al 20 de noviembre en todos sus locales



**Madrid, 19 de octubre de 2023 – Grosso Napoletano presenta el Capítulo VI de su proyecto más gastronómico, su Edizione Limitata, en el que cada año realiza distintas colaboraciones con personas de referencia del sector que comparten los mismos valores; entre los que destacan la importancia de la calidad del producto, la creatividad, la innovación y a la**

vez la tradición para elaborar pizzas únicas. En esta ocasión y junto al recién nombrado **pizzaiolo #1 del mundo por 50 Top Pizza, Diego Vitagliano**, han creado la pizza **Il Dieci**.

La fusión entre Diego Vitagliano y Grosso Napoletano surge de dos conceptos, la **tradición napolitana y el hambre de gol**. Por una parte, tanto Diego como Grosso respetan los valores de Nápoles, su forma de ser, de hacer la pizza, de entender el mundo y de vivir con intensidad cada segundo. Por otra, esas ganas de conseguir todo lo que se proponen, Diego ha sido nombrado este mes de septiembre 1º 50 Top Pizza World & 1º 50 Top Pizza Italia; el reconocimiento más grande en el mundo de la pizza. Grosso Napoletano es la 3ª Mejor Cadena De Pizzerías Artesanales Del Mundo y 1ª de España, según este mismo ranking. Ambos han conseguido marcar sus goles y su lucha por seguir mejorando sigue día a día.

Con esta pizza *premium*, **Grosso y Diego han conseguido traer Nápoles a España**, una *Edizione Limitata* en la que la pasión por la pizza y por el fútbol se han unido para marcar su gol por toda la escuadra. Diego, que aprendió todo lo que sabe de su maestro Francesco Martucci (también nombrado mejor pizzaiolo del mundo y tercera *Edizione Limitata* de Grosso), es un napolitano apasionado por este deporte, y del Nápoles en concreto, y solo hay una cosa que ame más que el fútbol, la pizza. Todas las creaciones de su pizzería en Nápoles son guiños a sabores y recetas tradicionales y la **Il Dieci** desprende tradición por cada borde.

La idea de esta pizza nace del recuerdo de Diego por los tortellini de su *nonna*, de esta forma él y **Fabrizio Polacco, Capo Di Producto de Grosso Napoletano** han recreado el sabor de este plato en una pizza, que **por primera vez en la historia del proyecto es una calzone**. La **Il Dieci** cuenta con la tradicional masa napolitana, que gracias a su proceso de doble fermentación de hasta 48 horas, en el que se utiliza harina de fuerza italiana y masa madre, logra una textura y volumen perfectos; va rellena de crema de parmesano, uno de los quesos más tradicionales italianos, spalla cotta di maiale (paleta de cerdo cocida), burro (mantequilla italiana) y salvia.



En palabras de **Fabrizio Polacco, capo di producto de Grosso Napoletano**: “*Fuimos a Nápoles a buscar al mejor pizzaiolo del mundo con un objetivo muy claro: crear una de las mejores pizzas del mundo. Y creemos que lo hemos conseguido. Tradición, sabor y mucha calidad unidos en un producto que estamos seguros que gustará mucho. Estamos muy felices de haber podido colaborar con Diego y seguir aprendiendo del fascinante mundo de los pizzaioli*”.

Por su parte, **Diego Vitagliano comenta** “*Ha sido un auténtico placer trabajar mano a mano con Grosso Napoletano, comparto su visión de la pizza artesanal y me gusta el enfoque juvenil y apasionado que tienen. Aunque ha sido complicado, junto a Fabrizio Polacco, hemos elegido*

*interpretar la receta tradicional italiana del tortellini para darle a esta pizza un sabor nuevo y a la vez conocido y que a mí me traía muchos buenos recuerdos”.*

Como en las cinco ediciones anteriores (Francesco Martucci, Formaje, Nino Redruello, Roberto Ruíz y María Lo y Verónica Gómez de Liaño), esta creación solo estará **disponible por un mes** en todos los locales de la cadena, desde el **20 de octubre hasta el 20 de noviembre**. Además, por primera vez también la historia de estas ediciones, la **II Dieci** podrá ser disfrutada **a domicilio a través del delivery propio** de Grosso Napoletano pidiéndola en la web oficial. El precio es de 17,90€ y 19,90€ en el caso de los locales Senza Glutine.

### ¿QUIÉN ES DIEGO VITAGLIANO?

Diego Vitagliano nació en el año 1985 y se crió en la zona de Corso Garibaldi Piazza Carlo III en una familia humilde y trabajadora. Nápoles en los años 80 no era una ciudad fácil, pero los padres de Diego le dieron lo mejor para que tuviera una infancia feliz.

Aunque sus padres lo intentaron, Diego nunca fue un buen estudiante, lo único que le apasionaba era el fútbol. Conocía a todos los jugadores, entrenadores y fichajes de todos los equipos, veía todos los partidos y jugaba siempre que podía; siendo un gran aficionado del Nápoles, como no.

A los 16 años decidió dejar los estudios, pero su padre tenía clara una cosa, si no estudiaba, trabajaría. Así, lo llevó a trabajar a la Pizzería Carmnella, una de las pizzerías más reconocidas de Nápoles creada en 1892. Fue aquí dónde Diego comenzó su camino en el mundo de la pizza, aunque fue breve. El trabajo duro y los horarios tan sacrificados hicieron que lo dejara y empezara a trabajar en la reconocida pastelería Leopoldo. Diego estuvo trabajando aquí durante 2 años pero, poco a poco, empezó a darse cuenta de que, además de su pasión por el fútbol, tenía otra oculta, la que sentía por el mundo de la pizza, por lo que decidió regresar a sus orígenes.

Diego trabajó en diferentes lugares y aprendió de diferentes maestros pizzaioli, descubriendo que su amor por la pizza estaba por encima de todo. Siempre decidió ir más allá y, en su afán por encontrar la pizza perfecta, empezó a experimentar con diferentes técnicas. Primero lo hizo con la pizza 'canotto', la caracterizada por su borde alto similar a la pizza Vomero que se realizaba 50 años atrás. Después, comenzó a utilizar técnicas diferentes a las habituales para la preparación de la masa (que recordaban más a las utilizadas para hacer pan) con nuevas combinaciones de harinas y levaduras, nunca utilizadas hasta entonces para la pizza. Al principio todo esto parecía una auténtica locura, pero hoy podemos decir que este sería el futuro de la pizza napolitana.

En el año 2016, Diego consiguió abrir su primera pizzería, en el paseo marítimo de Pozzuoli. Al año siguiente se trasladó al centro de Nápoles, en el barrio de Bagnoli, en búsqueda de un local más grande. Así nació su primera *10 Pizzeria Diego Vitagliano*, a la que siguió una segunda apertura en abril de 2019 en Pozzuoli. Desde entonces, ha abierto varios locales, incluido uno en Doha, Qatar. En *10 Pizzeria Diego Vitagliano*, Diego consiguió aunar sus 2 pasiones, la pizza y el fútbol. Ofrece la auténtica y original pizza napolitana en un local en el que el fútbol cobra un especial protagonismo, tanto en la decoración y el uniforme de todos los trabajadores, como en las ganas de todos ellos por marcar el gol del partido y conseguir que el local sea un referente en toda Italia, algo que consiguieron muy rápido.

La historia de Diego es de superación, de un joven al que no le gustaba estudiar pero muy trabajador, que decidió apostar por sus sueños, investigar, ir más allá en su pasión.

El 14 de septiembre de 2023, Diego fue nombrado el 1º 50 Top Pizza World & 1º 50 Top Pizza Italia; el reconocimiento más grande en el mundo de la pizza. Hasta la fecha ha recogido otros premios como: 3 segmentos para la Guía de Pizzería de Italia Gambero Rosso 2022, Premio Especial 'Los Maestros de la Masa' en la Guía de Pizzería de Italia Gambero Rosso 2022, 2.ª posición entre las 50 Top Pizza de 2021, 3 pizzas para las Guías L'Espresso 2020, pizzero del año para Il Mattino 2019, Joven pizzero del año para la Guía I Sapori di Repubblica 2018, Top 30 2018 Dissapore.

### 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 40 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 (Haití).

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 (5) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Avinguda de Vilanova, 116 (L'Hospitalet de Llobregat - Solo delivery) / Carrer de Gràcia, 14 (Sabadell) / Carrer Can Segalar, 18 // 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 (2) - Pl. Sta. Catalina, 1 / CC. Nueva Condomina, Autovía del Mediterráneo km 760, Churra // 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