

# GROSSO<sup>®</sup> NAPOLETANO

## Grosso Napoletano abre su segundo local en la ciudad de València

La mejor cadena de pizzerías artesanales del mundo según 50 Top Pizza inaugura un nuevo restaurante en València, su local número 43

Grosso Napoletano acabará el año con 45 locales repartidos por toda España



**València, 1 de diciembre de 2023** – **Grosso Napoletano** continúa su expansión por España y abre su segundo local en **pleno corazón universitario de València**, concretamente en el número 16 de la Plaza de Xúquer. Una ubicación estratégica en una de las zonas de ocio por excelencia y a solo unos pasos de la Avenida Blasco Ibáñez o del Estadio del Mestalla.

**El local, que cuenta con 246 metros cuadrados, tiene capacidad para 74 comensales.** Esta nueva apertura supone el local número 43 de la cadena, que acaba de ser nombrada como la **“Mejor cadena de pizza artesanal del mundo”** por el prestigioso *ranking 50 Top*

**Pizza.** Un título que, además, la convierte en la única española en conseguir el primer puesto en el mundo.

Unas muy buenas noticias para la familia de Grosso Napoletano que se suman a su creciente expansión nacional. De esta manera, se prevé acabar el año con 45 locales y vendiendo **más de 2 millones de pizzas en todo el país**, una cifra total en la que la capital del Turia tiene mucho que ver, ya que solo en la *terreta* se han horneado más de **75.000**.



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.

Grosso Napoletano es 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.

#### 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 43 locales (contando con el 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 ha sido reconocida en 2023 como la 1ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo 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.

#### UBICACIONES:

MADRID (17) - 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) / CC. El Corte Inglés de Callao // 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 (2) - Calle Martínez Cubells, 4 / Plaza de Xuquer, 16 // 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 // GIJÓN (1) - C. San Bernardo, 87.

#### 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