

# GROSSO<sup>®</sup>

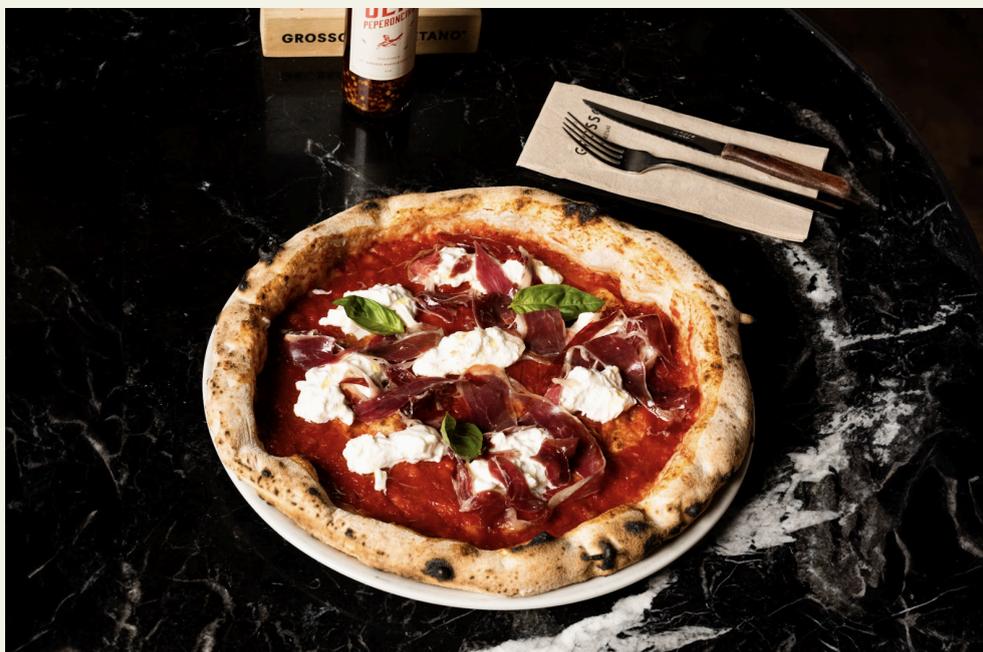
## NAPOLETANO

### Nostra Terra

**La nueva pizza limitada de  
Grosso Napoletano con paleta Joselito  
con motivo de la Pizza Week Madrid Edition de 50 Top Pizza**

La nueva pizza estará disponible del 13 al 18 de mayo  
en sus 45 puntos y cuenta con opción de maridaje  
con el buque insignia de Bodegas Emilio Moro

Grosso Napoletano celebra de nuevo junto a 50 Top Pizza la cumbre de  
la pizza en Madrid con esta nueva incorporación y un menú privado  
exclusivo de la mano de los restaurantes Santerra, Tripea y Bascoat



[Descarga de material gráfico](#)

**Madrid, 13 de mayo 2024** – Durante la semana del 11 al 18 de mayo el prestigioso ranking, **50 Top Pizza**, rinde homenaje a uno de los alimentos más consumidos del mundo con su **Pizza Week Madrid Edition 2024** y **Grosso Napoletano**, la **mejor**

**cadena de pizza artesanal del mundo** por 50 Top Pizza, ha querido estar a la altura realizando un **recorrido por la gastronomía española a través de la pizza** que se ha materializado en su nueva **pizza limitada, la Nostra Terra, con Paleta Joselito** como ingrediente principal.

Durante toda la semana se celebran eventos en los que participan diferentes pizzerías y algunos de los mejores pizzaiolos del panorama internacional y Grosso Napoletano no ha querido perderse la fiesta.

Por un lado, tendrá durante una semana, **desde el 13 al 18 de mayo**, una nueva pizza **en sus 45 locales**. La **Nostra Terra** hace honor a la gastronomía española a través de su ingrediente protagonista, la **Paleta de Joselito**, con base de tomate San Marzano y stracciatella. Esta nueva pizza tendrá un precio de 19,90€ si se pide sola o de 23,90€ con la **opción de maridaje con copa de vino Emilio Moro - D.O. Ribera del Duero, Tempranillo**.

Además, la mejor cadena de pizza artesanal del mundo celebró ayer, domingo 12 de mayo, una auténtica fiesta gastronómica junto a **tres grandes restaurantes de la cocina de nuestro país: Santerra, Tripea y Bascoat**. Juntos realizaron un menú privado exclusivo, que solo se pudieron probar ese día algunos privilegiados. Un recorrido por la gastronomía nacional como mejor sabe hacer Grosso, a través de la auténtica pizza napolitana. Cada restaurante presentó una pizza diferente con distintos ingredientes muy españoles y **maridada junto a tres de los vinos más especiales de Emilio Moro; Polvorete, El Zarzal y su apuesta segura, su vino tinto Emilio Moro**.



Una fiesta napolitana con sabor español con una pizza especial que solo estará disponible hasta el 18 de mayo.

#### SOBRE JOSELITO

Joselito con más de 150 años de experiencia, atesora los secretos de una tradición heredada a lo largo de 6 generaciones que han compartido un único objetivo: elaborar el Mejor Jamón del Mundo. Joselito es una joya gastronómica aclamada por los grandes genios de la gastronomía y los críticos más importantes. Presente en los restaurantes y tiendas gourmets más

prestigiosos de 56 países, Joselito más que una marca.

Joselito elabora productos 100% naturales, sin aditivos ni conservantes, provenientes de Cerdos Joselito, felices y alimentados de forma natural con bellotas, hierba y otros recursos naturales durante dos Montaneras.

### SOBRE EMILIO MORO

El origen de la bodega se remonta a 1891, año de nacimiento, don Emilio Moro, de la primera generación, en Pesquera de Duero (Valladolid), enclave privilegiado de la Ribera de Duero rodeado de viñedos. Emilio Moro, abuelo de los actuales propietarios, enseñó a su hijo, también Emilio Moro, el amor por el vino, y éste, a su vez, lo transmitió a sus hijos. Actualmente, son los miembros de la tercera y cuarta generación los que dirigen la bodega, y es que hablar de Emilio Moro es hablar de cuatro generaciones cuyas vidas están entregadas al mundo del vino. Lo conocen. Lo escuchan.

Bodegas Emilio Moro posee unas 375 hectáreas de viñedo propio. La gama de vinos engloba Finca Resalso, que recibe su nombre del viñedo que se plantó cuando nació Emilio Moro, padre de la tercera generación; Emilio Moro, buque insignia de la bodega; Emilio Moro: Vendimia Seleccionada, un tempranillo para cuya elaboración se tienen en cuenta los aspectos más representativos de cada añada; La Felisa, su vino ecológico y sin sulfitos añadidos. Completan sus referencias la gama de Malleolus: Malleolus, Malleolus de Sanchomartín y Malleolus de Valderramiro, que reciben el nombre en honor a los viñedos más antiguos de la bodega y Clon de la Familia, máxima expresión de la variedad Tempranillo y de los tres tipos de suelo de la Ribera del Duero: pedregoso, arcilloso y calizo. Bodegas Emilio Moro, además, comenzó su proyecto en 2016 en El Bierzo donde, con 60 hectáreas en propiedad, elabora blancos 100% godello: Polvorete, El Zarzal y La Revelía. En agosto de 2023, Bodegas Emilio Moro lanza su primer rosado, El Alba, un vino de espíritu ambicioso, exigente y fresco que hace referencia a los nuevos comienzos.

### 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 45 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 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 (Leganés) / Calle de Alonso Cano, 10 (Mercado de Chamberí) / CC. El Corte Inglés de Callao / CC. Style Outlet, C. de Salvador de Madariaga, / s / n Calle Binéfar, 7 (Solo delivery) // BARCELONA (4) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / 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 (3) - Calle Martínez Cubells, 4 / Plaza de Xuquer, 16 / Calle Alcalde Jose Puertes, 26 // 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 (2) - 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.

## UBICACIONES GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE

MADRID (5) - Calle Fernando VI, 23 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda) / Torre Caleido, P.º de la Castellana, 259 / Calle Santa Engracia, 48 / Calle de la Cruz, 7 // 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

**Lorena Rodríguez** - [lorena.rodriguez@grossonapoletano.com](mailto:lorena.rodriguez@grossonapoletano.com) / PR & COMMS ASSISTANT