



¿Qué pasaría si Grosso Napoletano llegara a Ibiza? Bambola di Grosso Napoletano

Nace un nuevo concepto culinario desarrollado por
Grosso Napoletano y Concept Hotel Group en Ibiza

La auténtica pizza napolitana llega a la isla con la propuesta
gastronómica del hotel Los Felices, desarrollada por Grosso Napoletano



[Descarga el material gráfico](#)

Madrid, 10 de julio 2024 – La Mejor cadena de pizza artesanal del mundo según 50 Top Pizza tenía que llegar a las islas y lo ha hecho. Grosso Napoletano sale de la

península por primera vez y lo hace por todo lo alto, en Ibiza y con un nuevo concepto de la mano de Concept Hotel Group, **Bambola di Grosso Napoletano**.

Porque hay un lema que Grosso lleva hace 7 años muy tatuado y es que, a veces, los sueños se hacen realidad. Así, abre su primer local en una de las islas españolas más lujosas de España. Este local supone un **nuevo proyecto** para Grosso Napoletano, que se suma a sus **46 locales** y que continúa con su ambicioso plan de expansión con el que prevé llegar a los **100 locales en el año 2026**.

Bambola di Grosso Napoletano nace de la mano de **Concept Hotel Group** y su nuevo proyecto, **Los Felices**, el último hotel del grupo con estética inspirada en Palm Springs. En Los Felices la propuesta gastronómica corre a cargo de la Mejor cadena de pizza artesanal del mundo según 50 Top Pizza y su concepto creado en exclusiva para este grupo. *Bambola di Grosso Napoletano* ofrecerá lo que mejor sabe hacer Grosso Napoletano, su auténtica pizza napolitana, pero llevándola un punto más allá. Bambola surge de la necesidad de **llevar a la isla un concepto de pizza sin gluten artesanal y de calidad**. Bambola es el resultado de la unión entre la tradición culinaria napolitana, su autenticidad y calidad y el enfoque innovador de Concept Hotel Group.

En Bambola se respetarán los pilares de Grosso, contando con un horno de leña, la auténtica masa #glutenfree de Grosso, ingredientes auténticos y, por supuesto, los pizzaioli. La **carta** de *Bambola di Grosso Napoletano* tendrá como protagonista a la pizza por supuesto, incluyendo además recetas **exclusivas**, pero también contará con una amplia carta de coctelería. Destacarán dos **nuevas pizzas** solo disponibles aquí, la Tartarissima Bianca Trufada con base bianca de mozzarella fiordilatte, tartar de ternera, crema de grana padano, yema de huevo y trufa fresca y la Pagesa, con base de tomate San Marzano, cebolla horneada al horno de leña, sobrasada, stracciatella y miel. Además, también habrá nuevos entrantes como la Focaccia dei Marinai, con anchoas y Pomodoro San Marzano; el Carpaccio dei Quartieri al Tartufo, con carne de ternera cortada en finas lonchas, rúcula fresca, lascas de parmesano y trufa o los Espárragos trigueros asados al horno de leña y gratinados con mozzarella.



Una propuesta gastronómica que revolucionará la escena pizzera de la isla y que además lo hará en formato gluten free y con una **vajilla** muy especial, **diseñada en exclusiva por la artista Miranda Makaroff**. El restaurante cuenta con acceso directo desde la calle y está abierto al público general, además tiene delivery a toda la zona de la bahía de San José.

Esta nueva apertura supone otro reto para Grosso, en palabras de **Hugo Rodríguez, Co-Fundador y Director de Marca** de Grosso Napoletano, *“se trata de una apertura que nos hace especial ilusión. Ibiza es fiesta, bullicio... cuando vas a Ibiza siempre pasan cosas que se quedan en Ibiza... ¿quién dice que esas historias ahora no se quedarán en Bambola? Es una realidad que la pizza napolitana lleva cientos de años estando cerca de las tendencias y aquí encontraremos el punto de encuentro perfecto para recargar pilas y compartir una buena pizza con los tuyos en un ambiente único en la isla”*.

Por su parte, **Jorge Blas, Co-Fundador y Director de Expansión** de Grosso reconoce que *“Ha sido un proyecto increíble desde el principio. Llevamos meses queriendo abrir fuera de la península y creo que no había mejor lugar que este. Todo el que vaya a Bambola di Grosso Napoletano va a encontrar la mejor pizza napolitana del mundo, en un espacio único, con un ambiente desenfadado y transgresor. Creo que hacía mucha falta algo así en la isla”*.

Bruno González, Director General de Grosso, *“Continuamos apostando por este gran proyecto llamado creando un nuevo concepto de la mano de Concept Hotel Group, con el que compartimos la pasión y la voluntad por el trabajo bien hecho, además del sentimiento de hospitalidad. No tengo dudas de que Senza Glutine: Bambola di Grosso Napoletano será el nuevo place to be del verano y de que este es solo el comienzo de la andadura de Grosso fuera de la península”*.

THE AUTHENTIC PIZZA OF THE ISLA

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 46 locales (contando con el foodtruck) y el proyecto de Bambola di Grosso Napoletano 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, ocho 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 (16) - 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) / 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 (6) - 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 / Calle General Pardiñas, 92 // BARCELONA (2) - Carrer de Valencia 234 / C.C Style Outlet Viladecans // SEVILLA (1) Alameda de Hércules, 46 // BILBAO (1) C. Iparraguirre, 15.

BAMBOLA DI GROSSO NAPOLETANO

IBIZA (1) - Carrer Madrid, 25 (Sant Josep de sa Talaia).

<https://www.grossonapoletano.com>

[@grosso_napoletano // Spotify](#)

PARA MÁS INFORMACIÓN Y MATERIAL GRÁFICO:

Laura Tejeiro - laura.tejeiro@grossonapoletano.com / 686 831 004 - PR & COMMS MANAGER

Lorena Rodríguez - lorena.rodriguez@grossonapoletano.com / PR & COMMS ASSISTANT

María Fernández - mfernandez@filippa.es / 678 12 30 98

Cristina Vallejo - cvallejo@filippa.es / 629 220 700

Laura González - lgonzalez@filippa.es / 628 29 38 33