

# GROSSO<sup>®</sup>

## NAPOLETANO

### **7 razones para redescubrir Grosso Napoletano: su mayor cambio de carta hasta el momento.**

La mejor cadena de pizza artesanal del mundo apuesta por nuevas creaciones y recupera uno de sus best sellers.



[Descarga de material gráfico](#)

**Madrid, 24 septiembre de 2024** – Con la llegada del otoño, Grosso Napoletano - la mejor cadena de pizza artesanal del mundo - presenta su nuevo cambio de carta incorporando grandes innovaciones y otras propuestas que vienen de vuelta. Esta vez, con nuevos entrantes, nuevas pizzas (y no tan nuevas) y nuevos postres para todos los gustos.

En la categoría de entrantes, la primera novedad que encontramos son los nuevos **Polpettes de la nonna**; albóndigas hechas en horno de leña con tomate San Marzano y parmesano, acompañadas de focaccia, toda una apuesta por parte de la cadena. También añaden su ya conocida **Parmigiana di melanzane**; una lasaña de berenjenas cocinada al horno de leña con tomate San Marzano, mozzarella y parmesano, acompañada por su focaccia. Este entrante estaba disponible solamente en sus locales Senza Glutine pero ahora se podrá disfrutar de ella en todos sus restaurantes.



Y como los deseos de los clientes son órdenes, para los amantes del picante, la cadena vuelve a incorporar en esta nueva carta uno de sus *best sellers*, la pizza **Hellboy di Paulie Gee**, la gran protagonista de su última Edizione Limitata, con soppressata piccante y un toque final de hot honey. También, Grosso Napoletano



arranca con su nueva y atrevida propuesta, **La Zozzona**, una pizza que surge de la combinación entre los sabores de la pasta carbonara y la amatriciana, con base de tomate San Marzano, salsiccia napoletana, guanciale crujiente, mozzarella fiordilatte, yema de huevo, parmesano y

pimienta. Además, a cualquiera de sus pizzas, podremos añadir como extra las nuevas anchoas, conocidas como **alici de la costa amalfitana**.

Por último, para seguir pecando en los postres, Grosso Napoletano incorpora dos nuevas opciones; **Sorrento al pistacchio**, un cremoso de limoncello con crema de pistacho y **Capriccio al cioccolato**, una mousse a los dos chocolates con una capa de galleta. Además, mejora la receta de su **Pizza - Cchio**, con una nueva crema al cioccolato bianco y pistacchio con pistacchio granulado.



La nueva carta estará disponible en los 47 locales de de la cadena distribuidos por la geografía nacional, incluidos sus Senza Glutine, a partir de este viernes 27 de septiembre.

## 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 47 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 (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) / CC. El Corte Inglés de Callao / CC. Style Outlet, C. de Salvador de Madariaga s/n / Calle Manuela Malasaña, 15 / 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 Xúquer, 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](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