

GROSSO[®] NAPOLETANO

Llega '*Il Panettone di Grosso*', la creación artesanal de Diego Vitagliano, en exclusiva para Grosso Napoletano

Disponible de forma limitada
a partir del 17 de diciembre con solo 150 unidades

Se puede comprar solo en la Foodtruck de Grosso situada en el
Mercadillo Navideño de Nuevos Ministerios

[Descarga material gráfico](#)



Madrid, 16 de diciembre de 2024 – Grosso Napoletano y el icónico maestro pizzaiolo **Diego Vitagliano** han vuelto a unirse y esta vez lo han hecho para traer a España otro de los clásicos de la gastronomía italiana, el panettone artesanal. Porque el panettone no es solo cosa de pasteleros y la masa de la pizza y la masa de este dulce tienen más que ver de lo que parece, por eso la Mejor Cadena de Pizza Artesanal del Mundo y el Primer Mejor Pizzaiolo de Italia y Segundo del Mundo (ambos reconocimientos de 50 Top Pizza) lo demuestran con ***Il Panettone di Grosso***. Un panettone **exclusivo, de edición limitada** perfecto para estas navidades.

Il panettone definitivo

Il Panettone di Grosso es de **triple chocolate**: chocolate belga blanco, con leche y negro de 1kg. Pura locura napolitana para los adictos al chocolate.



Se trata de un panettone reconocido por la impecable **técnica en la masa** que obsesiona a Vitagliano. Su fermentación es muy larga: 10 horas para la masa madre, después se prepara una primera masa y se deja fermentar otras 15 y, finalmente, una masa final de 8 horas, lo que hace un total de **33 horas de fermentación** que consiguen que sea ligero, suave y de fácil digestión. Además, es único gracias a la selección de **ingredientes de la más alta calidad**, como la vainilla Bourbon y la masa madre. Con este panettone demuestra que no solo domina el arte de la pizza napolitana, sino que también lleva su pasión por los procesos en la masa

a un nivel inesperado. *“Este panettone no es solo un postre; es un manifiesto de nuestra filosofía y la forma de honrar plenamente el trabajo y la investigación sobre la masa, que para mí son el centro de todo mi proyecto”*, afirma Diego Vitagliano.

Más allá de la pizza

Con esta colaboración, Grosso Napoletano y Diego Vitagliano llevan una vez más la esencia más italiana a España, celebrando la excelencia gastronómica y de una forma exclusiva, ya que solo unos pocos podrán comprarlo y solo a través de Grosso en España. **150 son las unidades que se venderán a partir del martes 17 de diciembre en la foodtruck de Grosso**, que se encuentra actualmente en el Mercadillo de Navidad de Nuevos Ministerios, **por un precio de 25 euros**. Se puede adquirir directamente allí o pedir online a través de la web de Grosso para take away y recogerla en el mismo punto.



Además, con esta novedad, Grosso Napoletano consolida su reputación no solo como la Mejor Cadena de Pizza Artesanal del Mundo por 50 Top Pizza, sino como una marca pionera en traer a España uno de los panettone más reconocidos en Italia. Tras su exitosa Edizione Limitata de octubre de 2023 junto a Vitagliano, este panettone promete superar todas las expectativas.

Grosso, que ya ha hecho historia al ser la **primera cadena no italiana en liderar el ranking de 50 Top Pizza**, sigue abriendo nuevos caminos y llevando a sus clientes lo mejor de Nápoles.

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 50 locales (además de una foodtruck y un kiosko) 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 y 2024 como la 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, diez de sus restaurantes de Madrid, Barcelona, Sevilla y Bilbao 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 (19) - 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 / CC La Vaguada. Av. Monforte de Lemos, 36 / CC Plenilunio. C. de Aracne, s/n / Calle Binéfar, 7 (Solo delivery) // BARCELONA (5) - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Carrer de Gràcia, 14 (Sabadell) / Carrer Can Segalar, 18 / Avinguda de Riera de Cassoles, 6 // 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 / CC. Marineda City, Est. Baños de Arteixo, 43 // 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 / 618 016 606 - PR & COMMS SUPPORT

María Fernández - <mailto:mfernandez@filippa.es> / 678 123 098

Cristina Vallejo - cvallejo@filippa.es / 629 220700