

GROSSO®

El secreto de Grosso: Ser la mejor trabajando con los mejores

**Para ser la Mejor cadena de Pizza Artesanal del Mundo
dos años consecutivos se necesitan muchas cosas,
pero hay una imprescindible: ingredientes de calidad**

**Grosso los busca, los prueba, los mejora y los trae.
Sin atajos, sin excusas. Solo pizza de verdad, con ingredientes de verdad**



[Descargar material gráfico](#)

Madrid, 3 de marzo de 2025 – Si el backstage de Grosso hablara, contaría historias de viajes, de catas, de pruebas de recetas y de una auténtica obsesión por la calidad. Uno de los motivos que les hace situarse entre los mejores no es otro que el mejor producto italiano, traído directamente de la cuna de la pizza. Dos veces por semana, sin falta. Porque si se hace, se hace bien.

Ingredientes sin cuentos, con nombre y apellido y pasaporte italiano

Harina de Mulino Caputo: la base de la magia.

Todo empieza con la harina. Y no cualquier harina. La de Grosso viene de **Mulino Caputo**, el único molino que sigue en pie en el corazón de Nápoles tras más de un siglo de historia. Se dice rápido, pero seleccionar de entre sus 20 variedades la mejor para la pizza napolitana es cuestión de maestría. Grosso cuenta con diferentes harinas dependiendo elige su harina de fuerza tipo 00, la más molida, la más fina, la que da elasticidad a la masa y la hace danzar en las manos de los pizzaioli como si tuviera vida propia.



Tomate San Marzano: el oro rojo del Vesubio.



Entero, pelado, con denominación de origen y cultivado en las faldas del Vesubio y a escasos kilómetros del mar. Grosso compra a **Solania** 300.000 kilos al año de esta joya roja. *"El equilibrio entre acidez y dulzor es perfecto. No nos valía cualquier tomate, queríamos EL tomate"*, afirma Fabricio Polaco, Capo de Producto de Grosso. Tanto es así, que Grosso se ha metido de lleno en el programa Il Mio San Marzano, lo que significa que pronto cosechará su propia producción.

Mozzarella Fiordilatte: la joya blanca.

La mozzarella no podía ser menos. Nada de sucedáneos ni de atajos. Grosso solo usa fiordilatte de **Latteria Sorrentina**, hecha con leche fresca de vacas que pastan libremente en laderas mediterráneas. Más de un siglo de tradición en cada bocado. Más elástica, con la cantidad justa de humedad.



Embutidos y otros manjares italianos: un festival de sabores.

Parece sencillo, pero no lo es. Grosso ha recorrido Italia de arriba abajo para encontrar lo mejor de lo mejor. Embutidos como el guanciale, la mortadela, el prosciutto cotto, la coppa y el salami vienen directos de los productores que llevan generaciones perfeccionando su receta como son **Coati** y **Clai**. Grosso trabaja mano a mano con **Mammafiore** como experto distribuidor de productos italianos para completar el abanico

de sabores italianos que distingue a Grosso, haciendo honor a la autenticidad y la pasión por lo bien hecho.

Frescura y rigor, dos voces por semana

Cada semana, dos veces, sin fallar, un cargamento de lo mejor de Italia aterriza en las cocinas de Grosso. Esta cadencia en el abastecimiento no es un capricho, es la clave para garantizar que la frescura y la calidad se mantengan siempre intactas.



Una fórmula que habla por sí sola

“El camino hacia la excelencia solo puede ir de la mano de ingredientes de primera, seleccionados con precisión y transportados desde Italia junto a los mejores. En Grosso no dejamos nada al azar. Somos plenamente conscientes de que somos capaces de hacer pizzas mejores ahora que cuando nacimos y eso es gracias a la capacidad de crecimiento que hemos tenido. Cada pizza es un homenaje a lo mejor de la cocina napolitana y el cliente lo percibe y lo disfruta. Porque cuando la calidad es la protagonista, el resultado solo puede ser redondo”, concluye Bruno González, CEO de Grosso Napoletano.

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 (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 piedra refractaria de 2.500 kilos que siempre cuenta con 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 / 672 67 83 78 - PR & COMMS SUPPORT

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

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