

# GROSSO®

## LA COLLEZIONE N.1

### LA GROSSÍSIMA DI PAULA AMOR

UNA PIZZA IDEADA POR UNA DE SUS MEJORES CLIENTAS

Una edición limitada co-creada junto a la *pizza addict* más leal a GROSSO, la cliente más Grossísima

Una receta secreta, una historia de amor verdadero y una cadena que da voz y voto a sus clientes



[\*\*Descargar material gráfico\*\*](#)

**Madrid, 7 de mayo de 2025** – GROSSO lo ha vuelto a hacer. Pero esta vez, no lo ha hecho solo. **LA COLLEZIONE N.1** no es una pizza más. Es la primera vez que la cadena cede el horno a alguien que no lleva uniforme, pero sí lleva tatuada en el alma la devoción por la auténtica pizza napolitana. No hay nada más napolitano que la lealtad. Y por eso, la primera pizza de esta nueva colección la firma una cliente... y vaya cliente.

## Paula Amor - La más Grossísima.

De esas que han recorrido la carta de principio a fin, varias veces, en varios barrios. Su relación con GROSSO es la de quien vuelve, repite, recomienda y comparte. Una reincidente que forma parte del programa de fidelización **Grossísimo**. Fue ahí donde empezó todo.

La mecánica fue sencilla: se lanzó un reto a los clientes más fieles para que compartieran su pizza soñada. Paula mandó el suyo y convenció al equipo entero de que había que meterla en el horno... y en la carta.

## La Grossísima - Una receta secreta... de momento.

La idea de Paula era tan redonda como la propia pizza. Se ha trabajado en secreto, afinándola con *il capo de prodotto*, se ha testado en el horno y hoy ya está lista para salir al mundo. Eso sí, sin spoilers: de momento solo se revela el nombre: La Grossísima di Paula Amor.

Lo demás queda bajo llave hasta el 15 de mayo, como si fuera la fórmula de la Coca-Cola... pero más sabrosa. **LA COLLEZIONE N.1** no es solo una edición limitada. Es una declaración de principios.



Disponible **desde 7 de mayo y hasta el 8 de junio de 2025** (ambos incluidos), se podrá probar en todos los locales de GROSSO, pedir para take away y, a partir del 15 de mayo, disfrutar en el delivery propio.

El precio: 16,90€ en su versión clásica y 18,90€ en los locales Senza Glutine.

**Una pizza que no solo rompe la carta, sino que rompe las reglas.**

## Grossísimo - El plan de fidelización de GROSSO.

Un plan que refuerza el compromiso con la fidelización y satisfacción de los clientes de GROSSO. Con este programa, GROSSO fortalece su relación digital con los consumidores, quienes podrán acumular un 10% de sus gastos en forma de saldo, que podrá ser utilizado en futuras compras. Con tres niveles "Seniore",

"Esperto" y "Maestro", los miembros recibirán beneficios directos con cada una de sus visitas a restaurante o pedidos a domicilio, mejorando aún más la experiencia.

## **PORQUE NO HAY NADA MÁS GROSSO QUE SER GROSSÍSIMO.**

### SOBRE GROSSO

GROSSO 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 son las auténticas y tradicionales pizzas napolitanas, siendo de las pocas cadenas 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 un pre-fermento preparado por nosotros (sin aditivos, sin químicos, sin acelerantes...), 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 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).

[@grosso\\_napoletano // Spotify](https://www.grossonapoletano.com)

#### **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) / 618 016 606 - PR & COMMS SUPPORT

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

**Cristina Vallejo** - [cvallejo@filippa.es](mailto:cvallejo@filippa.es) / 629 220 700 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA