

Senza Glutine® di **GROSSO**®

ESPACIOS LIBRES DE GLUTEN Y LLENOS DE SABOR

GROSSO es la primera pizzería napolitana 100% sin gluten y cuenta con 10 locales repartidos en Madrid, Barcelona, Sevilla y Bilbao

**16 de mayo Día de la Enfermedad Celíaca
GROSSO es el mejor lugar para disfrutar este mes**



[Descargar material gráfico](#)

Madrid, 12 de mayo de 2025 – En el marco del **mes de la concienciación sobre la celiaquía y su día oficial (16 de mayo, Día de la Enfermedad Celíaca)**, **GROSSO** - la Mejor Cadena de Pizza Artesanal del Mundo por 50 Top Pizza - reafirma su compromiso de ser un **referente en el sector de la hostelería sin gluten** gracias a su **proyecto Senza Glutine di GROSSO**, un concepto 100% libre de gluten.

Con un crecimiento anual del 15% en los diagnósticos de celiaquía y más de 500.000 personas celíacas en España, esta enfermedad supone un desafío tanto para quienes la padecen como para la industria de la hostelería. La contaminación cruzada, una de las principales preocupaciones de este colectivo, hace imprescindible la creación de espacios seguros donde puedan disfrutar con tranquilidad de una experiencia gastronómica completa y de calidad.

Por eso, **en 2020 nació Senza Glutine di GROSSO**, un proyecto paralelo al resto de los locales, que combina la tradición e innovación que tanto caracteriza a GROSSO con la **seguridad de un entorno 100% libre de gluten**.



¿CÓMO SURGIÓ SENZA GLUTINE DI GROSSO?

Siempre con la máxima de democratizar la auténtica pizza italiana en mente, comenzaron a darse cuenta de que la enfermedad celíaca era un problema real y estaba en constante aumento.



El equipo de GROSSO empezó a estudiar y cocinar la idea de crear una **masa de calidad sin gluten** apta para celíacos, que se pareciera lo máximo posible a la masa napolitana tradicional. Fue una tarea difícil pero, después de muchas pruebas mezclando las diferentes harinas para obtener esa masa con una larga fermentación, sabor original y cocción a alta temperatura, se dio con la clave y consiguieron lo que el equipo de R+D llevaba tiempo soñando: la **Masa Senza Glutine® perfecta** (mezcla de arroz, maíz y trigo sarraceno) que cumple con los cuatro pilares fundamentales de la tradición Napolitana, excluyendo de la fórmula el trigo y, por consiguiente, el gluten, con un tratamiento diferente pero con resultados iguales a su masa original.

Actualmente, Senza Glutine di GROSSO cuenta con **10 locales distribuidos entre Madrid, Barcelona, Sevilla y Bilbao**, diseñados para garantizar la máxima seguridad alimentaria donde se ofrece la misma carta que en el resto de restaurantes de GROSSO, tanto en entrantes como pizzas y postres.

Esta propuesta, **avalada por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE)**, quienes recientemente **han nombrado a GROSSO como la Mejor Marca de Restauración sin Gluten en los Premios FACE 2025**, ha permitido a miles de personas que padecen esta enfermedad redescubrir el placer de comer fuera de casa con total tranquilidad. Senza Glutine di GROSSO es mucho más que una opción sin gluten; es una apuesta por la inclusión, la calidad y la autenticidad, llevando la verdadera pizza napolitana a todos, sin excepciones.

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 puntos (contando con una foodtruck, además de 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 Senza Glutine di GROSSO, 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 / 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 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA
Cristina Vallejo - cvallejo@filippa.es / 629 220 700 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA