

GROSSO®

EL MEJOR PIZZAIOLO DE 2025 DE GROSSO SE LLAMA PASQUALE CIRELLA

Ha sido elegido en la Pizzaioli Championship V, el evento anual de la Mejor Cadena de Pizza artesanal del Mundo donde sus pizzaioli tienen la oportunidad de presentar sus propias creaciones



Descargar material gráfico

Madrid, 23 de junio de 2025 – Junio en **GROSSO** significa **Pizzaioli Championship**. La Mejor Cadena de Pizza Artesanal del Mundo según 50 Top ha vuelto a elegir a su mejor pizzaiolo. Pasquale Cirella es el Vincitore de la quinta edición de la competición que rinde homenaje al talento de los pizzaioli, los guardianes de una tradición milenaria reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2017.

Todos los años, los pizzaioli de GROSSO tienen la **oportunidad de presentar su propia receta con el objetivo de que gane y esté en carta de todos los locales durante un mes**. Este reconocimiento no solo premia su esfuerzo y creatividad, sino que también refuerza el compromiso de GROSSO con la tradición que define a la cadena, promoviendo recetas que respetan los valores napolitanos mientras aportan un toque de innovación y originalidad.

Tras un difícil proceso de selección liderado por el Capo di Prodotto, Fabrizio Polacco, **cinco finalistas compitieron frente a un jurado de lujo** compuesto por periodistas gastronómicos, influencers especializados y clientes leales de Grossísimo, su plan de fidelización. Este jurado no solo evaluó las propuestas por su sabor, sino también el concepto que había detrás de cada una de las creaciones.

La gran vencedora de esta quinta edición ha sido la **“Txisto - rrica”**, una obra maestra creada por **Pasquale Cirella**, pizzaiolo del local de GROSSO en Pamplona. Esta receta es un homenaje a la tradición navarra con un toque sofisticado: una base de pizza cubierta con una capa cremosa de ricotta, el sabor inconfundible de la txistorra ligeramente picante y el toque final de una yema de huevo que le da el acabado perfecto.

Justo a tiempo para los Sanfermines, la *Txisto - rrica* estará disponible en todos los locales de GROSSO por 15,90€ y en los Senza Glutine por 16,90€, **del 27 de junio al 25 de julio**.



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 (18) - 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. 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-Carres 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).

<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 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA

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