

GROSSO®

LAS MEJORES OPCIONES DE GROSSO PARA SOBREVIVIR (Y DISFRUTAR) DEL VERANO

Tres formas de seguir comiendo pizza,
incluso en plena ola de calor



[Descargar material gráfico](#)

Madrid, 6 de agosto de 2025 – Cada año, en España, se consumen más de 1 millón de pizzas solo durante los meses de verano. Pero para los que no se conforman con lo de siempre, **en GROSSO hay tres recetas pensadas para sobrellevar este calor**, con ingredientes que hablan italiano y una masa apta para cualquier época del año.

Este verano, la Originale, la Sole e Mare y la Pomo D'oro se convierten en el plan ideal para quienes quieren seguir comiendo bien sin renunciar al sabor.

La **Originale** es una de esas pizzas que lo tiene todo: base de tomate San Marzano, mozzarella *fiordilatte*, rúcula fresca, *coppa*, tomates cherry y lascas de



parmesano. Equilibrada, potente y refrescante, es una opción que funciona tanto para una comida al sol como para una cena sin prisa.



La **Sole e Mare** trae todo el carácter del sur de Italia con una combinación que nos transporta al aperitivo mediterráneo: anchoas de la Costa Amalfitana, olivas *leccino*, ajo, orégano y albahaca. Un sabor que demuestra que una pizza puede ser fresca sin perder intensidad.

Por su parte, la **Pomo D'oro** es la reina de la temporada. Con una variedad de tomate cherry marinado, tomate semiseco, burratina cremosa, pesto y albahaca; es una pizza pensada para los que buscan algo diferente, ligero y con un punto adictivo. Solo viendo cómo se derrama la burrata... boca agua.



Con estas tres propuestas, GROSSO sigue demostrando que la pizza no entiende de estaciones, pero sí de actitud. Estas recetas apuestan por el sabor sin complicaciones, el producto sin filtro y la frescura. Porque comer bien no debería ser una excepción, tampoco en verano.

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

pedra 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-Carrereres 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 SPECIALIST

María Fernández – <mailto:mfernandez@filippa.es> / 678 123 098 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA
Cristina Vallejo – cvallejo@filippa.es / 629 220 700 - AGENCIA COMUNICACIÓN FILIPPA