

GROSSO®

El 9 de Febrero es el Día Mundial de la Pizza

GROSSO, la Mejor Cadena de Pizza Artesanal de España, con más de 8 millones de pizzas servidas, celebra la tradición y la cultura de la auténtica pizza napolitana



[Descargar material gráfico](#)

Madrid, 5 de febrero de 2026 – El 9 de febrero se celebra el Día Mundial de la Pizza, uno de los platos más universales del mundo. Pero no todas las pizzas son iguales.

En **GROSSO, la Mejor Cadena de Pizza Artesanal de España**, lo tienen claro: la pizza es cultura, tradición y respeto por el origen. Por eso, desde los inicios de la marca, se han convertido en embajadores de la auténtica pizza napolitana en España, defendiendo una forma de hacer las cosas basada en la calidad, el tiempo y el producto bien trabajado.

La pizza napolitana es mucho más que una receta, es un ritual que nace en Nápoles, con masas de larga fermentación, ingredientes sencillos y hornos que alcanzan temperaturas extremas para lograr una textura ligera y llena de sabor.

Una filosofía que en GROSSO se mantiene intacta desde el primer día, con pizzaioli formados en la tradición italiana y escuela napolitana y un profundo respeto por cada paso del proceso.



Para celebrar este día como se merece, GROSSO ha preparado varias acciones especiales en todos sus restaurantes:

El lunes 9 de febrero, a partir de las 20:00 horas hasta agotar existencias, en GROSSO se van a regalar 50 pizzas en cada uno de sus locales a las primeras personas que acudan a celebrar el Día de la Pizza. Una forma de agradecer a los clientes su fidelidad y de compartir, como manda la tradición italiana, uno de los mayores placeres gastronómicos del mundo.

Además, la marca quiere tener un detalle especial con quienes forman parte de su programa de fidelización Grossísimo. Por ello, del 2 al 8 de febrero, ambos inclusive, los miembros del programa podrán disfrutar de un 2x1 en pizzas en todas las salas de la cadena. Una semana entera para celebrar la pizza como se merece y seguir reivindicando que las cosas bien hechas saben mucho mejor.

Una forma de celebrar la pizza desde el respeto al origen y a la manera en la que siempre se ha hecho.

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 y en 2025 como la Mejor Cadena de Pizza Artesanal de España 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-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