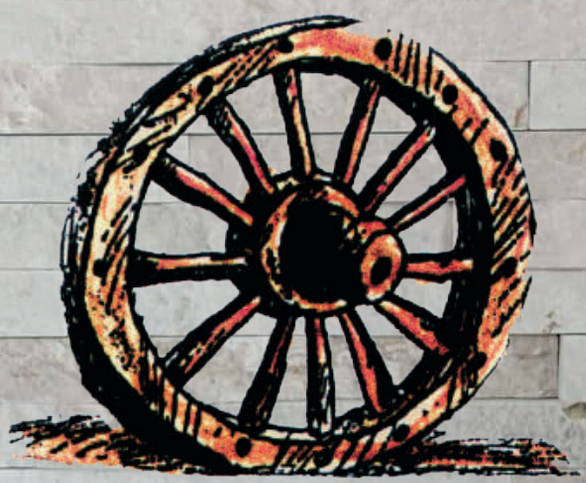

La Roda

GIULIANO BRESSAN, STUDIARE PER MIGLIORARE

"Mio padre era uno chef, ed io fin da piccolo sono cresciuto con la passione per la cucina.
Lavoravo in cartiera facendo i turni dì notte per potermi comprare un ristorante".
A Giuliano Bressan, classe '59, brillano gli occhi quando si parla di pizza e della sua pizzeria,
La Roda di Almisano di Lonigo.
Il suo lavoro gli piace molto e non potrebbe essere altrimenti, vista la fatica ed i sacrifici che comporta fare il pizzaiolo.
Quest'ultima però solo se lavori bene, perché il cliente ormai non é più uno sprovveduto e se lo deludi, o non dai costantemente un buon prodotto, non ti premia.
Viene una volta ma poi non torna più.

Giuliano voleva comprare un ristorante: la scelta era ricaduta 30 anni fa su quella che adesso è la sua pizzeria. All'interno però c'era già un forno per pizza ed il sacerdote, l'allora proprietario tramite la parrocchia, impose a Bressan di mantenerlo altrimenti non gli avrebbe venduto il ristorante.
"Da quel momento sono diventato pizzaiolo. Decisi di fare solo pizza, per non creare confusione nell'offerta e tra i clienti.
Avevo deciso che se volevano venire da me dovevano venire per la mia pizza.
Cominciai a farle ma non ero soddisfatto del risultato.
L'unica soluzione era studiare scientificamente e conoscere i prodotti che utilizzavo quotidianamente, per poter affrontare il lavoro in maniera professionale".

"Da quel momento la decisione di frequentare una scuola per pizzaioli, oltre a chiedere ai tecnici delle farine che aveva cominciato ad utilizzare, di spiegargli tutto quello che era possibile sulla materia."
"Guarda che non c'è nulla di segreto in un buon impasto per pizza.
Innanzitutto gli ingredienti sono uguali per tutti: acqua, farina, lievito, sale, olio e via dicendo sono necessari e sufficienti per avere un ottimo prodotto.
Certo che devi saperli miscelare con cura, nella proporzione corretta, capendo come interagiscono tra loro. Per questo è necessario studiare, provare, applicarsi:
i risultati buoni mica ti vengono per grazia ricevuta" È da quando ho aperto la pizzeria che fatico ogni giorno, mi informo, faccio tentativi, sperimento impasti, studio le farine".

Ed i risultati premiamo quest'applicazione costante.
A Salsomaggiore Terme, sede storica del Campionato Mondiale della Pizza, Giuliano Bressan dal 2000 in poi si è sempre piazzato tra i primi 10 nelle gare di gusto.

"Gareggiare fa bene. Ti diverti stando in compagnia dei tuoi amici e colleghi.
Mettersi alla prova, confrontarsi, sfidarsi in maniera sana ti tiene aggiornato, vivo, al passo con le sperimentazioni e le tecniche più innovative. Se vuoi vincere, e tutti gareggiano per vincere, anche se non lo dicono, devi infatti migliorarti tutti i giorni.
Certo, se vinci perché hai fatto la pizza della vita che poi non sarai più in grado di ripetere, difficilmente quella vittoria ti porterà clienti.

Bisogna fare un percorso graduale: gareggiare e migliorare costantemente.
Solo così secondo me poi si riesce a vincere anche con i tuoi clienti. Sono loro che ti permettono di mangiare e mantenere la tua famiglia."

"Io ci metto veramente il cuore in questo lavoro, e la mia passione.
Quando hanno annunciato che avevo vinto mi sono commosso, perché ho veramente visto premiata la fatica. E nella vita non succede spesso".

"Moltissimi sono passati ad assaggiare la pizza dopo aver letto su internet o sui giornali della vittoria.
La differenza con le altre pizzerie però devi costruirla giorno per giorno, devi differenziarti costantemente per la tua qualità, per la tua pizza che deve essere digeribile, leggera, che non ti metta sete e non resti sullo stomaco".

"È una bellissima professione. Fare il pizzaiolo vuol dire tantissimi sacrifici.
Però alla fine se ti impegni le ricompense e le soddisfazioni arrivano».

GLI IMPASTI SPECIALI

CLASSICO AI 5 CEREALI
Impasto con farina macinata fina ai 5 cereali: orzo, avena, farro integrale, segale e mais.

RUSTICO AL NUCLEO + € 1,00
Fatto con farine grezze, all'interno troviamo semi di lino, semi di miglio decorticati, semi di sesamo, farinaccio di grano tenero e granella di soia.

PIZZA IN PALA ALLA ROMANA + € 3,00
Impasto con farina di tipo "00" le 5 stagioni e farina di riso.

NAPOLETANO

PIZZA PANARO	il doppio del prezzo
PIZZA BATTUTA	+ € 3,00
PIZZA BABY	- € 0,50
PIZZA DOPPIA PASTA	+ € 3,00

Aggiunte in genere per pizza	da € 1,00 a € 3,00
Scatola per asporto	€ 0,50
Coperto	€ 2,00

LE NOSTRE PIZZE CON LE CREME

NOCCIOLATA **I° CLASSIFICATA AL CAMPIONATO EUROPEO 2013** € 12,00
Crema di noci, mozzarella, chiodini, salsiccia, grana, speck, caciocavallo.

MARTINA **I° CLASSIFICATA AL CAMPIONATO MONDIALE ED EUROPEO 2007** € 12,00
Crema di salmone, mozzarella, pomodorini, aglio, pesce spada affumicato,
rucola, grana a scaglie, pepe rosa, aceto balsamico di Modena.

SARDA € 12,00
Crema di carciofi, mozzarella, carciofi, gorgonzola dolce, pesce spada affumicato,
pomodorini, bottarga di muggine, grana a scaglie, foglioline di menta, olio al limone.

LADY € 12,00
Crema di porcini, mozzarella, porcini, salsiccia, gorgonzola dolce,
petto d'oca affumicato, grana a scaglie, olio tartufato.

RADIUS € 12,00
Crema tartufata di carciofi, mozzarella, carciofi, salsiccia, gorgonzola dolce,
petto d'oca affumicato, grana a scaglie, olio tartufato.

EMOZIONI € 12,00
Crema di porcini, mozzarella, porcini, pomodorini,
gorgonzola dolce, bresaola ,rucola, grana a scaglie, olio tartufato.

MARY € 12,00
Crema di porcini, mozzarella, pomodorini, erba cipollina,
carciofi, gorgonzola dolce, pancetta affumicata, grana a scaglie, olio tartufato.

TARTUFATA € 12,00
Crema di porcini, mozzarella, misto bosco, grana, caciocavallo, aglio, prezzemolo, olio tartufato.

RUCOLATA € 12,00
Crema al pesto, mozzarella, pomodorini, pancetta a rotolo, rucola, grana a scaglie.

PESCE SPADA € 12,00
Crema di salmone, mozzarella, pesce spada affumicato, rucola, grana a scaglie.

TREVIGIANA (in stagione) € 12,00
Crema di radicchio, mozzarella, salsiccia, radicchio trevigiano, asiago, grana.

ZUCCA € 12,00
Crema di zucca, mozzarella, salsiccia, fontina valdostana, rosmarino, grana.

SELVAGGIA € 12,00
Crema ai fegatini, mozzarella, porcini, salsiccia, gorgonzola dolce,
prosciutto di cinghiale, rosmarino, grana a scaglie, olio tartufato.

PRATAIOLA € 12,00
Crema al tartufo nero, mozzarella, funghi freschi champignon, erba
cipollina, gorgonzola dolce, speck, grana a scaglie, olio tartufato.

BOLOGNESE € 12,00
Crema di piselli, mozzarella, porri, pomodorini datterini, grana, mortadella Bologna,
granella di pistacchio, aceto balsamico di Modena.

DELIZIA € 11,00
Crema di peperoni, mozzarella, porcini, pancetta affumicata, salamino piccante, grana.
Disponibile anche ***PICCANTE***, vincitrice del **Campionato Mondiale di Pizza Piccante** € 12,00

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

TROPEA € 12,00
Crema di peperoni arrostiti, mozzarella, capperi, cipolla di tropea, pomodorini datterini gialli, origano, nduja, lardo coppato, basilico.

FIOR DI ZUCCA (in stagione) € 12,00
Mozzarella, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico, grana, burrata a fine cottura, bottarga di muggine.

ESTIVA € 11,00
Pomodoro, pomodorini datterini, bufala, rucola, grana a scaglie (tutto a fine cottura).

BURRATA € 12,00
Crema di pomodorini "piccadilly", grana, pomodorini datterini, burrata a fine cottura, olio al basilico, basilico fresco. (consigliata con acciughe o salamino piccante).

REGINA € 12,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, olive nere, capperi, acciughe, basilico fresco, origano.

CAPRINA € 12,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pomodorini, formaggio caprino, pancetta a rotolo, origano, basilico fresco, grana a scaglie.

SFIZIOSA € 12,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, erba cipollina, pancetta affumicata, gorgonzola dolce, grana, salamino piccante, caciocavallo.

MEDITERRANEA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, erba cipollina, stracchino, grana, salamino piccante.

BUFALA € 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco.

POMODORINI € 9,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, cipolla, würstel, grana, basilico fresco.

TRENTINA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, misto bosco, grana, caciocavallo, aglio, prezzemolo.

RUSTICA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, chiodini, pancetta affumicata, asiago, grana.

BOSCAIOLA € 10,00
Pomodoro, mozzarella, misto bosco, gorgonzola, speck.

PORRI ASIAGO € 10,00
Pomodoro, mozzarella, porri, asiago, grana, prosciutto crudo di Parma D.O.P.

PRIMAVERA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, peperoni, aglio, basilico, grana, asiago.

CHIODINI GRANA PEPERONI € 9,00
Pomodoro, mozzarella, chiodini, grana, peperoni.

CANADESE € 11,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, asparagi, peperoni, tonno, grana, asiago.

FORMAGGIO E NOCI € 9,00
Pomodoro, mozzarella, fontina, grana, noci.

PULCINELLA € 10,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, grana, pecorino romano a scaglie.

LUMACHE € 10,00
Pomodoro, mozzarella, misto bosco, lumache alla “bourguignonne”, aglio, prezzemolo.

VENETA € 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi champignon, porri, sopressa, grana a scaglie.

PORCINI E GRANA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, porcini, grana.

FUNGHI E PORCHETTA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, porchetta.

INTEGRALE € 8,00
Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, grana.

FRUTTI DI MARE € 10,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo, aglio.

LA RODA € 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino piccante, asparagi.

LE NOSTRE PIZZE TRADIZIONALI

FOCACCIA € 4,00
Rosmarino.

MARINARA € 4,50
Pomodoro, aglio, origano.

MARGHERITA € 5,00
Pomodoro, mozzarella.

NAPOLETANA € 6,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe.

ROMANA € 7,00
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe.

PUGLIESE € 6,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, origano.

SICILIANA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere, salamino.

GENOVESE € 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto,gorgonzola, cipolla.

GRECA € 6,50
Pomodoro, mozzarella, olive verdi e nere.

VIENNESE € 6,50
Pomodoro, mozzarella, würstel.

PROSCIUTTO € 6,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto.

PROSCIUTTO FUNGHI € 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi.

DIAVOLA € 7,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante.

CAPRESE € 6,50
Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, basilico fresco.

ASPARAGI € 7,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi, uova.

QUATTRO STAGIONI € 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive.

TONNO CIPOLLA € 7,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla.

TONNO PEPERONI € 7,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni.

TONNO PISELLI € 7,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, piselli.

ATOMICA € 8,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni sott'aceto, salamino piccante, peperoncino.

MELANZANE € 7,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, funghi.

FORMAGGI € 8,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, grana.

CAPRICCIOSA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, acciughe.

PARMA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma D.O.P.

TIROLESE € 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, speck.

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie.

CARBONARA € 9,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, grana, uovo.

ORTOLANA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, asparagi, melanzane grigliate.

CONTADINA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, spinaci, piselli, melanzane grigliate, zucchine grigliate.

CALZONE € 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi.

CROSTINO € 7,50
Pan carré, pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, würstel.

BRUSCHETTE
a piacere con ingredienti di listino.

INSALATONE

SEMPLICE € 9,00
Insalata verde, carote, cappuccio, tonno, mozzarella.

RAFFINATA € 10,00
Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala.

TRICOLORE € 10,00
Insalata verde, pomodoro, origano, mozzarella di bufala.

GUSTOSA € 10,00
Insalata mista, radicchio trevigiano (in stagione), cipolla, olive nere, caciocavallo.

SAPORITA € 11,00
Insalata verde, tonno, capperi, acciughe, olive nere, pomodorini, mozzarella, origano.

DELICATA € 11,00
Insalata verde, finocchio, formaggio caprino, mela, noci.

FRESCA € 11.00
Insalata verde, rucola, mozzarella di bufala, gamberetti, pomodorini datterini, grana a scaglie.

PIATTI ALTERNATIVI

Tagliere di affettati misti con formaggio. € 14,00

Bresaola, rucola, grana a scaglie. € 10,00

Prosciutto crudo di Parma D.O.P., mozzarella di bufala. € 12,00

Caprese (pomodoro ramato, mozzarella di bufala). € 10,00

Tagliere di formaggi misti con mostarda. € 14,00

Prosciutto crudo di Parma D.O.P. e melone (in stagione). € 12,00

Roast beef (periodo estivo). € 12,00

GENTILE CLIENTE, NEL CASO LEI ABBIA DELLE ALLERGIE
O DELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI, NON ESITI A CHIEDERE
INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE:
SAREMO LIETI DI AIUTARLA.

BIRRE

ARTIGIANALI

	0,3 L	0,75 L
TIPOPILS (Pils) 5,2% vol. *Tipopils racconta meravigliose storie di campi d'orzo e profumati giardini di luppolo. Ricca degli aromi del malto, di ori e luppolo fresco. Invita irresistibilmente alla bevuta!*	€ 4,50	€ 12,00
FINISTERRAE (Weizen) 5,0% vol. *Fresca e beverina come nessun altra Weizen sa essere, B.I. Weizen riesce a racchiudere l'estate in un bicchiere.*	€ 5,00	€ 14,00
BIBOCK (Ambrata scura) 6,2% vol. *Naso fresco e profumato di frutta e luppolo erbaceo e speziato/resinoso tipicamente english. Il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno. In bocca il dolce e il corpo ricco e pieno, lasciano spazio all'amaro e al retrogusto ancora più complesso e generoso dell'olfatto.*	€ 5,50	€ 14,00
AMBER SHOCK (Ambrata) 7,0% vol. *La birra della festa, Amber Shock ormai è un rito da bersi in compagnia. Con le sue note di caramello, introduce ad una esplosione di frutta ed un etilico deliziosamente profumato.*	€ 5,50	
NIGREDO (Nera) 6,5% vol. *Nigredo è una nuova birra, la cui formula nasconde un segreto scuro! Fermentata in bassa, luppolata con le modalità e le quantità tipiche di una Dark IPA, ma utilizzando solo luppoli tedeschi (come l'Hallertauer Mittelfrueh) di dui una parte tostati.*	€ 6,00	

SPINA

Hoegaarden (bianca) 4,8% vol.	0,25 L	€ 3,00	0,50 L	€ 5,50
Löwenbräu pils 5,2% vol.	0,20 L	€ 3,00	0,40 L	€ 5,50
Leffe (rossa) 6,6% vol.	0,25 L	€ 3,00	0,40 L	€ 5,50

BOTTIGLIA

Moretti 0,66 L	€ 3,50
Analcolica	€ 3,50

BEVANDE

VINI BIANCHI

	CALICE	BOTTIGLIA
Lugana - Cantina Villabella	€ 3,00	€ 15,00
Soave classico - Cantina Villabella	€ 3,00	€ 13,00
Prosecco DOC “Bandamatina” extra dry - Valdobbiadene	€ 3,00	€ 15,00
Recioto Gambellara D.O.C.G. - Cantina Dal Maso	€ 3,50	€ 18,00
Moscato dolce - Giorgi	€ 3,00	€ 13,00

VINI ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
Valpolicella classico - Cantina Villabella	€ 3,50	€ 15,00
Cabernet I.G.T. - Cantina Dal Maso	€ 3,00	€ 14,00

VINO BIANCO ALLA SPINA

Serena bianca (Tai friulano)

¼ L € 3,00

½ L € 5,00

1 L € 8,00

VINO ROSSO ALLA SPINA

Rabosello frizzante Serena

¼ L € 3,00

½ L € 5,50

1 L € 9,00

BIBITE

Acqua 0,75 L € 2,50

Coca Cola alla spina

0,30 L € 3,00

0,40 L € 4,00

Lattine : € 2,50

tè limone, tè pesca,
Lemon Soda, Sprite, Fanta,
Coca Cola, Coca Cola zero, Coca Cola light, Coca Cola senza caffeina,
Chinotto, acqua brillante, aranciata amara

I SUCCESSI DI GIULIANO BRESSAN

Nonostante lavori ad Almisano di Lonigo in provincia di Vicenza da ormai 30 anni, Giuliano Bressan si sente un veronellese doc, e al paese d'origine dedica ogni vittoria internazionale, nei concorsi di pizza a cui partecipa.

Numerose sono le pizze di sua creazione iscritteall'albo d'oro di famosi tornei Italiani e Internazionali.

Nel 1997 è campione Italiano con la pizza-dessert (titolo riconfermato nel 2000).

Nel 2000 a Roma si classifica al 1° posto del campionato Italiano, nello stesso anno viene nominato a Genova "Maestro pizzaiolo doc nel mondo", (riconfermato nel 2002).

Nel 2003 alla terza edizione del campionato Italiano, si piazza ancora una volta al 1° posto.

Nel marzo del 2007 a Salsomaggiore Terme, diventa campione olimpico e campione del Mondo di pizza classica nella versione "in teglia".
Questo tipo di pizza che lo ha laureato campione olimpico, è una variante della pizza classica, cotta in una speciale teglia forellata sul fondo, che consente un particolare tipo di cottura.
"Martina" cosi si chiama la pizza vincente da lui dedicata alla figlia, si fa motore anche per la particolarità degli ingredienti: crema di pesce spada, mozzarella di bufala, pesce spada affumicato, pomodorini spadellati, rucola, pepe rosa e qualche lacrima di aceto balsamico di Modena invecchiato 15 anni.

Ma la gamma di vittorie per Bressan, non si è esaurita con il titolo Olimpico, a maggio sempre del 2007 alla fiera della Panificazione di Verona, vince il titolo Europeo nella categoria pizza classica.

Nel marzo 2010 partecipa al campionato Scienza e Cultura della pizza e nuovamente si riconferma 1° Classificato nella categoria Senior e 1° Classificato nella coreografia.

Nel novembre 2013 partecipa al campionato europeo della pizza alla fiera Host di Milano, sbaragliando la concorrenza di altri 60 pizzaioli giunti da tutta Europa, primeggiando su tutti presentando alla giuria la sua "Nocciolata", ennesimo riconoscimento che testimonia la sua grande professionalità.

Nel 2017 ha partecipato ai "Migliori 100 Pizzaioli" d'Italia a Napoli classificandosi al 4° posto, con l'impasto napoletano.

Nel 2018 vince il Campionato Mondiale di Pizza Piccante nella categoria pizza in pala, proponendo la sua "Delizia" adattandola per l'occasione.

A marzo 2019 partecipa a Las Vegas a "International Pizza Expo".

Nell'ottobre 2022 vince, a Scalea, il Campionato Mondiale di Pizza Piccante, nella categoria di pizza gourmet. Ha presentato Arrabbiata, una pizza con un impasto più croccante, creato per il concorso, a base di un trito di aglio, prezzemolo e peperoncino, pesce spada affumicato, friarielli spadellati con del peperoncino, baccalà alla vicentina, chips di mais e olio profumato al limone.
Nella stessa competizione vince anche la coppa italia a coppie, rappresentando il Veneto, e si classifica quarto per la categoria di pizza in pala