



Der Rand macht's aus: Cornicione im Piazza Vittoria. (Bild: Claudia Salzmann)

Die Wolkige im Piazza Vittoria

Schon einige Male hatte ich in der Piazza Vittoria ohne Reservierung keine Chance auf einen Tisch. Kurz nach Mittag ist immer noch viel los. Aus dem Radio trällert ein italienischer Sänger, die Kolbenmaschine zischt nonstop, im Hinterzimmer wird abgewaschen, über der Theke hängen Zeitungsberichte übers Lokal. Hier gibt es Pizza mit dünnem, weichem Kern und luftigem Cornicione (Rand). Um mich herum essen Bauarbeiter und Familien. Die meisten reden Italienisch, schnell und fröhlich durchqueren die Kellnerinnen das Lokal. Innerhalb von 6 Minuten steht die Pizza Valtellina vor mir (23 Fr.). Der Belag ist generös, genau nach meinem Geschmack. Geschmack und die Luftigkeit entstehen durch die sogenannte Biga-Methode, bei der man einen Vorteig 48 Stunden aufgehen lässt. Das Messer schneidet durch die Pizza wie durch Butter, der Rand ist luftiger als jede Wolke. Man merkt, dass hier in jede Pizza 30 Jahre Berufserfahrung einfließen.

[Piazza Vittoria](#), Viktoriastrasse 72, 3013 Bern. Ruhetag: So und Mo.