



nalni kuharici znale odlično pripraviti njegova mama in nona. "Na jesen smo z nestrpnostjo čakali, kdaj bosta pripravili slivove cmoke. Te po navadi pripravijo s kruhovimi drobtinami in maslom, naša družina pa je iz Avstrije prinesla drugačno omako iz čokolade in kisa. Vsak od otrok je po navadi dobil enega in pol, za očeta so bili trije veliki," se preproste, a izvrstne sladice, ki jo danes radi ponudijo svojim gostom, spominja Boris, ki sodi v krog najbolj izkušenih slovenskih sommelierov in je hkrati tudi vitez evropskega reda vitezov vina. Viteško obleko pa nosi tudi Maruška. "V Brdih se je še dolgo po vojni obdržal kolonat, naša družina pa je bila med redkimi kmeti, ki so bili na svojem. Imeli smo majhen košček zemlje, a bila je naša," o vinogradniški koreninah družine Gašparin pripoveduje Boris. Ko so po Maruškinim očetu Veriju v Brdih podedovali nekaj zemlje, so sprejeli izziv in na panoramskih vinogradih, pogled na katere se razpira s Kozane, začeli pridelovati grozdje za svojo lastno blagovna znamko vin Silveri.

Italijane sprva navduševali z bifteki, danes pa z morskimi dobrotami

"Včasih so gostje, še preden so vstopili v restavracijo, točno vedeli, kaj bodo jedli. Ni jim bilo v navadi, da bi se prepustili, tako kot to storijo danes," se Pikolovih začetkov spomni Boris.

jih preprosto ni bilo več mogoče dobiti v bližnjih mesnicah. Podobno pa se je kot čisti zadetek v polno izkazala afrodizična "solata za zaljubljenca", ki so jo mladim zaljubljenim parom postregli skupaj s smetano in jagodami in rdečo paradižnikovo omako, vse skupaj pa postregli v elegantnem koktajl kozarcu.

Kot podaljšana roka mame

Od tistih časov do danes se je marsikaj spremenilo. Meso se je počasi začelo umikati morskim dobrotam, katerih priprave so se priučili tudi od ribičev, ki dobro poznajo okus po pravkar ulovljeni ribi, medtem ko so svetovne trende spoznavali predvsem z obiski prestižnih ribjih restavracij na vseh celinah. A kar Pikol danes dela drugačnega od drugih, je namreč v tem, kako jim tradicionalne jedi uspe povzdigniti tako v videzu kot okusu ter z njimi vedno znova očarati goste. Z novimi načini priprave in skrbno premišljenimi kombinacijami tako starim receptom dajejo pridih svetovne kuhinje. Maruškina zbirka receptov za pripravo rib po številu jedi že krepko presega število tisoč. Skorajda ne mine dan, da se ne bi kateremu od družinskih članov porodila nova ideja, kako še obogatiti njihovo ponudbo jedi. Pri čemer pa ves čas sledijo želji po ohranjanju pristne domačnosti. "Sinovoma in ostalim sodelavcem zmeraj ponavljam, da smo natakarji kot podaljšana roka mame. Tudi to, kako bomo postavili krožnik na mizo, ima pomembno vlogo pri tem, kako bo gost doživel obrok. Če mu krožnik lepo obrnemo, in to krettno storimo z enako toplino, kot nam je to kot otrokom naredila mati, še tako preprost obrok lahko postane pravi obred," o najlepšem delu gostilničarskega poklica spregovori Boris. Še več kot njegove besede pa pove vedri nasmešek, s katerim hiti nasproti vsakemu novemu gostu, ki vstopi skozi vrata brunarice in ga, kot da bi ga vodil po svojem stanovanju, posede za prosto mizo ob oknu. Pikolova brunarica za družino Gašparin namreč že dolgo ni več le delovno mesto, ampak drugi dom, v katerem umetniške slike, številni okrasni predmeti in nenazadnje celo stare lesene brune pripoveduje zgodbe, ki jim med lestenčevo skrivnostno igro svetlobe in senc ter pomirjajočo bližino vode rade volje prisluhnemo.

navdihuje morje

najti sopotnika, ki je rastel skupaj z gostinstvom. To je težek posel in garaško delo," na nepogrešljivo pomoč žene Maruške, ki je bila in je še vedno podporni steber Pikolove kuhinje, spomni Boris. Prav v tem, da oba izhajata iz družin, katerih posestva so se razlegala po vinorodnih gričih Goriških brd, gre namreč iskati izvor Pikolove unikatnosti – izvorne povezave briške tradicije in morske kulinarike.

Otroški spomini oživijo na krožniku

Podobno kot nam kdaj misli preplavijo podobe dogodkov iz mladih let, je po Borisovih besedah, tudi s spomini na jedi iz otroštva, ki sta jih kot profesio-

Čeprav se je k Pikolu že takrat rado zahajalo na postrvi, polže in žabje krake, je bil njihov repertoar v osemdesetih letih še precej bolj mesno obarvan. V Italiji so namreč še desetletja po vojni obnavljali črede in italijanski gostje so na mesne obroke trumoma prihajali preko meje. Sočni goveji bifteki so bili pogosto njihova prva izbira. "Moram priznati, da sem se največ naučil prav od gostov. Če jih je več povprašalo po neki jedi, smo jo preprosto vključili v ponudbo," razloži Boris. Tako je dobri dve desetletji nazaj nastopila tudi "era bikovih prašnikov", ki so jih pri Pikolu spekli in cvrli v takšnih količinah, da

