LOCAL | Economía-Empresas

El restaurante Varini cambia de imagen y mejora sus instalaciones

Reapertura del establecimiento tras la remodelación a la que ha sido sometida bajo la dirección de Paco Tamajón

Rafael Cobo Calmaestra
Viernes 12 de agosto de 2011 - 12:08



Once años después de su apertura, el Restaurante Pizzería Varini, a cuyo frente se encuentra el joven empresario de la hostelería priguense Manuel Varo Alcalá-Zamora, responsable igualmente de la cafetería-restaurante Río, acaba de reabrir sus puertas tras la profunda remodelación a la que ha sido sometido.

El responsable de esta transformación ha sido el artesano y decorador Paco Tamajón, que respetando las características estructurales del local, entre las que destaca la apertura al público de la cocina, ha utilizado en la remodelación una de las tendencias decorativas más vanguardistas del momento como es el "estilo zen", en el que se impone la armonía y el equilibro.
Para ello y siguiendo las pautas de esta "filosofía" decorativa, caracterizada por la pureza estética y la simplicidad, y sin olvidar las características del cliente que frecuenta este tipo de establecimientos, Tamajón ha empleado en la remodelación tonos neutros como el blanco en las paredes, techos, barra del establecimiento y fachada, que dan una mayor sensación de amplitud, recurriendo a los tonos ácidos en los accesorios y elementos decorativos (jarrones, cuadros, etc), huyendo de curvas y barroquismos, primando las líneas rectas que invitan al orden, la sobriedad y el pragmatismo, logrando, gracias también a la iluminación, un ambiente muy agradable, cálido y sereno.
En cuando a los materiales empleados, la piedra prima sobre el resto, mientras que el mobiliario, siguiendo la tendencia decorativa, es de madera y también de líneas simples en su diseño, manteniendo por tanto la armonía que prima en todo el establecimiento, en cuya remodelación ha intervenido un grupo de profesionales residentes en Priego, que en un tiempo récord han llevado a cabo esta transformación de prácticamente el cien por cien del local, en el que únicamente se han conservado, como anécdota, los azulejos de los asesos, dado su buen estado.

Aprovechando esta actuación, la cocina del restaurante, que sigue estando abierta al público gracias a la cristalera colocada en una de sus paredes, siendo la única de estas características de la localidad, también se ha mejorado gracias a la instalación de nuevas campanas de aspersión de humos, debido a la nueva maquina de pollos asados con las que cuenta el establecimiento, que mantiene su amplia carta con la que ya se ha granjeado una más que reconocida fama.