



A Brera, a Milano, il comfort food è di casa: nasce IT Maison

Il ristorante, all day dining, all'interno del Boutique Hotel VMaison propone piatti famigliari con tocchi fusion

Merita certo una riflessione la notizia che una recente apertura milanese – il ristorante **IT Maison** all'interno del **Boutique Hotel VMaison** – ha deciso di caratterizzare la sua offerta ristorativa – *all day dining* – nel segno del **comfort food**. Ci troviamo nel cuore di **Brera**, a **Milano**, nel ristorante di un hotel cinque stelle, che rappresenta dunque una postazione privilegiata da cui osservare un fenomeno interessante che interroga l'intero panorama gastronomico.

Spiega **Alessio Matrone**, uno dei due fondatori (l'altro è **Danilo Caruso**) di "IT Maison" che oggi rappresenta un *brand* di ristoranti con più sedi a **Ibiza**, **Londra**, **Porto Cervo**, **Tulum** in Messico e oggi appunto anche **Milano**:

«I miei locali, da sempre, si basano su un *concept* serale dove le persone vengono per cenare, ballare e divertirsi. Con IT Maison ho invece voluto creare un contrasto, abbracciare un pubblico differente, parlando alle famiglie e anche a un target business.

Qui, l'atmosfera di casa è al centro, perfetta per chi cerca un'esperienza più tranquilla, ma di qualità».



La veranda del ristorante (Foto © Jacopo Salvi).

A dispetto degli autentici (ma pochi) fuoriclasse della ristorazione, la maggior parte dei ristoranti si trova oggi ad arrancare, faticando nel riempire i propri locali. Complici poi gli **alti costi delle materie prime** nonché la **penuria di personale qualificato**, il segmento che più soffre è proprio quello del “fine dining” che spesso dà l'impressione di girare a vuoto. Pochi, saggiamente, capiscono che facendo un passo indietro riescono magari a intercettare una clientela, altrimenti *off limits*, che non desidera una cucina gourmet, ma che è comunque alla ricerca di una tavola dove stare bene, mangiando piatti ben eseguiti, meglio ancora se in un luogo piacevole.

Ristorante IT Maison, piatti dal sapore di casa

E dunque nel segno del motto “*less is more*” vale a dire “meno è meglio”, ecco giungere in tavola i piatti dal sapore di casa, famigliari come dicono da queste parti, pensati dall'executive chef **Romualdo Palladino** con l'aiuto dell'head chef **Alex Pochynok**: molto golosi i “**Mini bun**” con maialino cucinato secondo un'antica ricetta, con senape al tartufo e verdure croccanti cui seguirà il rinfrescante “**Tiradito di ricciola, salsa nikiri, lime al aji limo**”.



“Mini bun” e “Tiradito di ricciola, salsa nikiri, lime al aji limo” (Foto © Jacopo Salvi).

Tra i *signature dish*, i **Paccheri ai 5 pomodori**, vero e proprio elogio del *made in Italy*, che strizza l'occhio al piatto iconico dei fratelli Cerea. Buono anche il **Tagliolino limone e scampi** che rimanda a Nino Di Costanzo. Non manca una carta di cocktail per il dopocena studiata dal Bar Manager **Edoardo Raimondi**. Infine il valore aggiunto di questa rilassante parentesi al riparo della frenesia dello shopping meneghino lo dà l'ambiente, quel **VMaison** che è un boutique hotel che grazie ai suoi tocchi di design conferisce alla sosta un tocco accogliente quanto stiloso.



“Paccheri ai 5 pomodori” e i “Tagliolini limone e scampi” (Foto © Jacopo Salvi).

IT Maison all'interno del VMaison Boutique Hotel

Via Tommaso da Cazzaniga, 2, Milano

Tel. 377 0297030 | restaurants.com/it-maison-milano

Data di creazione

14/01/2025

Autore

giovanni-caldara