

A DUE PASSI DALLA GARISENDA, IN VIA S. GIOBBE 3, IL RISTORANTE BENSO PROPONE LA CUCINA D'AUTORE DELLO CHEF CORRADO PARISI, INGEGNERE ALIMENTARE, CHE CONIUGA MATERIA PRIMA, CREATIVITA', TRADIZIONE E CONTEMPORANEITA'.

DA GIOVEDI' 24 LUGLIO 2025 PARTE IL PROGETTO "CHEF ON THE ROAD" SERATE DEDICATE ALLO STREET FOOD ITALIANO - IERI E' STATO PRESENTATO ALLA STAMPA.



Famiglia Morabito, proprietaria di Ristorante Benso

Benso è molto più di un ristorante: è un laboratorio di emozioni culinarie, un luogo in cui la cucina si trasforma in arte e racconto, tra gusto, estetica e visione. Benso nasce dall'intuito dei fratelli **Morabito Iside, Luigi e Francesco**, giovani imprenditori che hanno trasformato il sogno di un progetto gastronomico ambizioso in una realtà affermata, riconosciuta per eleganza, sostanza e autenticità nella città metropolitana. **"Benso"**, infatti, era il nome di uno storico locale molto amato dai bolognesi che proponeva cucina di pesce, nel centro del ghetto ebraico di Bologna. Dopo oltre un decennio di chiusura, le stesse mura da circa un anno sono tornate a ospitare **Benso**, in una veste completamente nuova, proprio grazie all'acquisizione dei **Morabito**.

*"Il nostro desiderio era creare luoghi che parlassero al cuore e alla pancia – afferma **Luigi Morabito** – dove l'accoglienza, la qualità e l'eleganza si fondessero in un'esperienza autentica e memorabile. Il nome Benso è stato mantenuto volutamente, con la volontà di rendere un omaggio al passato di questa città, che adoriamo e che ci sta offrendo moltissimo. Ci auguriamo*

che la mission e la filosofia del nostro progetto gastronomico incontrino il gusto di cultori della buona cucina, curiosi, appassionati, gourmands e amanti della convivialità”.

Alla guida della cucina c'è lo **chef Corrado Parisi** e la sua brigata. Parisi talento brillante, eclettico, estroso e raffinato, con una doppia anima: nasce come pasticciere – da qui la precisione, la cura al dettaglio, la sensibilità alle consistenze –, panificatore e si evolve in una visione contemporanea della cucina mediterranea, fatta di leggerezza senza rinunce, di tecnica al servizio del sapore, di creatività mai fine a se stessa. Le sue proposte sfuggono ai cliché: non si tratta semplicemente di “cucina salutare”, ma di un equilibrio affascinante tra natura e piacere, tra purezza del prodotto e complessità dell'idea.

La grande tradizione della città petroniana e l'estro di **Corrado Parisi**, dunque, s'incontrano da **Benso** per dare vita ad una cucina solida e divertente al tempo stesso. Qui, ogni piatto è un viaggio attraverso i profumi e i sapori del mare. Il menù è un intreccio di emozioni e colpi di scena: piatti di mare eleganti e raffinati, ortaggi protagonisti in giochi di texture e temperature, carni selezionate con cura maniacale, dolci che raccontano la sua origine da maître pâtissier. È una cucina narrativa, fluida e avvolgente quella di **Parisi**, dove ogni portata è un episodio di una storia che guarda al futuro, senza mai dimenticare le radici.

Intervista alla Chef Corrado Parisi



La location, calda e accogliente, riflette il gusto per l'armonia, l'eleganza e l'essenziale, e accoglie gli ospiti con un servizio attento, mai invasivo, curato nei dettagli. Deliziosa e molto suggestiva, la finestrina con vista sulla cucina e sulle abili preparazioni dello chef e della sua brigata, che permette di osservare il team all'opera.

La carta dei vini – oltre 300 etichette – è un viaggio attraverso cantine iconiche e nuove promesse, scelte con competenza e intuito.

Da **Benso**, dunque, si viene per lasciarsi sorprendere, per sentirsi accolti, per vivere un'esperienza gastronomica completa: un tripudio di piatti freddi e caldi pensati per chi ama la buona cucina, ma anche per chi la cerca in una forma più leggera e stupefacente. Una scommessa vinta, una cucina che non si accontenta, un indirizzo da segnare in agenda che sicuramente non delude, ma che anzi crea una piacevole dipendenza gustativa ed emozionale.

La cucina

Il menù di **Benso** è un omaggio alla ricchezza della cucina italiana, con un'attenzione particolare alle materie prime di altissima qualità. Nello specifico, oltre al menù alla carta, vengono proposte tre diverse esperienze degustative con percorsi più o meno brevi: "**Piccolo Racconto**" costituito da 4 portate, "**Poesia**" con 6 portate e "**Romanzo dello chef**"...la biografia dello chef in 7 portate.

Tra le proposte dello chef, conquistano i "**Crudi**", tra cui Gambero rosso & avocado con latte di tigre al mango; Gran Crudo di mare con pesci, crostacei e molluschi con salse abbinare. Tra gli antipasti i cavalli di battaglia sono indubbiamente: Baccalà alla bolognese (con salsa pil pil, lemon curd salato e gel di prezzemolo); Ricciola, acqua sale e melone arrostito; Rombo in cassetta con zucchine in carpione, maionese alle erbe e salsa alla scapece; Polpo&seppia alla brace, patate dolci e salsa roja.

Opulenti e goduriosi i primi piatti, tra cui Spaghettoni alle vongole 2.0 con vongole alla brace e aglio di Voghiera DOP; Linguine e scampi con limone arrostito e melissa; Riso al basilico mantecato con provola affumicata, calamari, cozze, burrata, limone candito e pomodoro.

E per chi non è un amante del pesce, lo chef consiglia i Ravioli del plin d'anatra e vermouth, squacquerone, piselli e salsa al foie gras. E come non assaggiare il magnifico Rombo arrostito in scacchiera di verdure di stagione, crumble di olive nere e salsa allo zafferano; la Ricciola scottata, pappa al pomodoro arrostita, finocchi e la sua salsa ariata e aglio nero di Voghiera DOP o il sontuoso Fritto misto di pesce senza lisce accompagnato da salse del giorno. Non solo, ma lo chef strizza l'occhio anche ai vegetali...realizzando, ad esempio, la Melanzana alla siciliana, con mousseline di pomodorini datterini al forno, cremoso di ricotta, ricotta salata e basilico.

I dolci

Un capitolo a parte da **Benso** lo meritano i dolci! Infatti, poichè lo chef Parisi nasce pasticciere e panificatore, oltre all'irresistibile pane fragrante, servito insieme a burro mantecato e olio extra-vergine di oliva...anche i dessert da Benso sono una garanzia!

Consigliatissimi la **Brioche siciliana con gelato alla crema e amarene, mantecato al momento**; gli **Agnolotti ripieni al cioccolato e amaretti in brodo di pesche e gelato al caprino**; l'**Arancia di Campari, semifreddo al Campari al cuore di Vermouth e angostura e crumble agli agrumi**. Intriganti e golosi: Come un **Pomodoro, bavarese di ricotta, amarene e pistacchio**; **Tiramisù e Matcha mousse di mascarpone con biscuit al tè matcha**; **Bomboloni e Cannoli siciliani**....un tripudio di gusto intenso e appagante.



Arancia di Campari

Piccola pasticceria



[Il menù primavera estate](#) - I prezzi sono riferiti esclusivamente al menù primavera/estate 2025.

In occasione del press day, lo chef Parisi dopo lo street food e aperitivo, ha preparato alcuni dei suoi piatti:

Baccalà alla Bolognese

Baccala , salsa pil pil, lemon curd salato e gel di prezzemolo



Linguine & Scampi

Linguine mantecati al burro di crostacei, tartare di scampi, limone arrostito e melissa



Ricciola

Ricciola scottata, pappa al pomodoro arrostita, finocchi e la sua salsa ariata e aglio nero di Voghiera dop



Pre - dessert

Agnolotti

Ripieni al cioccolato e amaretti in brodo di pesche e gelato al caprino



E per finire, il Dessert: Bomboloni e cannoli nuovamente in show cooking.

Lo Chef Corrado Parisi



Nato a Ispica (RG) e cresciuto in Germania nel ristorante siciliano del padre, Parisi affonda le radici in una cultura gastronomica profonda.

Dopo la laurea in Scienze della Ristorazione in Belgio e gli studi in Ingegneria Alimentare, si specializza in panificazione e pasticceria, vincendo la **medaglia d'oro per lo zucchero soffiato al SIGEP**.

Il suo percorso lo porta da Miami a Parigi, passando per Ibiza, la Spagna e Lugano, fino al ritorno nella sua terra con un proprio ristorante a Ispica, per poi approdare a Ferrara e infine a Bologna, dove oggi guida la cucina di Benso.

Corrado Parisi approda a Bologna con un'idea precisa e già matura di cucina: salutare, elegante, ricercata. Con i suoi 46 anni, ha già una visione

profonda e consapevole del ruolo dello chef contemporaneo, capace di unire gusto, tradizione e benessere in piatti che sono veri racconti sensoriali.

La sua filosofia si basa su una cucina tecnica ma visibilmente emozionale, nutrizionalmente bilanciata e orientata alla leggerezza, senza mai sacrificare il piacere. Protagonisti sono ingredienti vegetali, pesce selezionato e animali da cortile, con una speciale attenzione alla carne d'anatra, per l'alto valore proteico e il basso contenuto di grassi.

Chef Parisi porta nel ristorante **Benso** una proposta che supera il concetto di "km zero" per abbracciare quello di "km Vero", selezionando ingredienti provenienti dalle migliori zone vocate, nel rispetto della stagionalità e della qualità assoluta. Ogni piatto racconta una tappa del suo viaggio gastronomico e riflette un percorso costruito con passione, studio e rispetto per la natura.

*"Mi piace tornare con la mente agli inizi, – ci racconta **Parisi** – a quando nessuno mi chiamava ancora chef, ma sentivo nel mio profondo che quella era la mia strada. Una strada che passava dall'ascolto dei produttori e dalla connessione con la natura. Oggi tutto questo vive nei miei piatti...oggi finalmente sono **Corrado Parisi** e, con la mia cucina, posso esprimere le mie emozioni e connettermi con quelle dei miei clienti. Una grande soddisfazione per me, ma anche per la famiglia Morabito che ringrazio per aver creduto nella mia cucina istrionica, di carattere e dallo stile deciso e ben definito".*

Chef on the road: i giovedì dello Street Food d'Autore



Dal 24 luglio 2025, ogni giovedì da **Benso** prende vita un'esperienza gastronomica inedita: lo **chef Corrado Parisi** accende i riflettori sullo street food italiano, reinterpretandolo con la sua creatività raffinata e tecnica da alta cucina.

Nasce così un appuntamento imperdibile per chi ama lasciarsi sorprendere. **"Chef on the road"** è un viaggio tra le ricette iconiche delle città italiane – da Palermo a Bari, da Napoli a Torino, a Roma – raccontate in forma di aperitivi gourmet, sfiziosi, colorati, coinvolgenti. Ogni settimana, lo chef proporrà piccoli capolavori da gustare con le dita: supplì reinventati, panini con lampredotto, bau al vapore con pulled pork, steco alla Petroniana, focacce fragranti, pane pannelle e cazzilli, tortellini fritti, zeppole miste...morsi di tradizione e creatività! Un'ode alla cucina popolare trasformata in esperienza contemporanea, con il tocco distintivo di Parisi: leggerezza, equilibrio, sorpresa, originalità. Un'idea che unisce convivialità e ricerca, cultura, gusto e racconto. **Perché da Benso, anche l'aperitivo diventa un momento unico, da vivere e ricordare.**

Famiglia Morabito imprenditori del gusto nella città petroniana.

Intervista a Iside Morabito



Benso è uno dei tre ristoranti della **Famiglia Morabito**, costituita dai fratelli **Luigi, Iside e Francesco** che, dopo un'esperienza pluriennale alla guida del **Relais La Sommità di Ostuni (BR)** - boutique hotel 5 stelle in Puglia - hanno saputo trasformare la loro visione imprenditoriale in un progetto gastronomico vincente nella città petroniana. Accanto a **Benso**, infatti, i Morabito hanno dato vita anche a **Corte Galluzzi** che, nel cuore medievale della città, in una corte risalente al XIII secolo, propone le **antiche ricette della tradizione bolognese di Pellegrino Artusi rivisitate dallo chef Parisi** e a **Roberto Bistrot**, raffinato locale contemporaneo situato nella centralissima e affascinante via degli Orefici, dove si celebra la cucina della tradizione regionale con un tocco di modernità. Tutti e tre i ristoranti si distinguono per l'eccellenza della proposta, un servizio attento e caloroso, ambienti curati e un'altissima qualità delle materie prime utilizzate. Senza ombra di dubbio, quindi, con caparbietà, passione ed un pizzico di sana follia, questi giovani imprenditori stanno lasciando il segno sulla scena gastronomica bolognese....assaggiare per credere!

Info

Ristorante Benso

Vicolo S. Giobbe 3

40126 Bologna BO

info@bensoristorante.it

[T: +39 051 588 30 28](tel:+390515883028)

[M: +39 334 2764315](tel:+393342764315)

www.bensoristorante.it

Natoconlavaligia 02/07/2025 14:12:03 Giovanni Tavassi