

Ristorante Benso: dove il “fine dining” non dimentica la veracità dello “street food” grazie alla creatività dello chef ragusano Corrado Parisi

17 Luglio 2025

di Giuseppe De Biasi



BOLOGNA – A poco più di un anno e mezzo dall’inaspettata rinascita, dopo un lungo periodo di chiusura, di un luogo che ha scritto la storia della ristorazione d’autore della Bologna del secolo scorso come il Ristorante Benso, è tempo di un primo bilancio, di un restyling degli spazi e di nuove proposte per l’estate.

Situato nel cuore dell’antico Ghetto Ebraico cittadino, in vicolo San Giobbe, Benso deve la sua

seconda giovinezza alla caparbia imprenditoriale della famiglia Morabito (l'affiatato trio composto da **Iside** e dai suoi due fratelli **Francesco** e **Luigi**), attiva in centro storico con altre due rodate realtà come Corte Galluzzi e Roberto Bistroit, e alla mano creativa di uno chef di rango come **Corrado Parisi**, fucina di idee e di superba tecnica culinaria.



Luigi, Iside e Francesco Morabito con Corrado Parisi

Sale rinnovate e accoglienti, staff giovane, servizio attento e “familiare” e menù, incentrato sul pesce, molto variegato che tiene insieme tutte le influenze di Corrado, dalla natia Sicilia agli anni trascorsi in giro per il mondo, grazie al suo talento eclettico e raffinato, che accoglie in sé una doppia anima. Dai suoi esordi come pasticciere si devono la precisione, la cura al dettaglio e la sensibilità alle consistenze mentre dal suo passaggio ai fornelli la visione contemporanea della cucina mediterranea, fatta di leggerezza e tecnica al servizio di sapori

autentici e mai forzati.

Il menù di Benso è un omaggio alla ricchezza della cucina italiana, con un'attenzione particolare alle materie prime di altissima qualità. Oltre al menù alla carta, vengono proposte tre diverse esperienze degustative: "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.



Polpo e seppia alla brace

Opulenti e goduriosi i primi piatti, tra cui Spaghettone 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.

Nei secondi le proposte di pesce comprendono il 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.

Per chi non gradisse il pesce lo chef propone nei secondi i Ravioli del plin d'anatra e vermouth, squacquerone, piselli e salsa al foie gras e anche la Melanzana alla siciliana, con mousseline di pomodorini datterini al forno, cremoso di ricotta, ricotta salata e basilico.



Agnolotti ripieni al cioccolato e amaretti in brodo di pesche e gelato al caprino

Capitolo a parte lo meritano i dolci, vista l'esperienza specifica di Parisi sull'arte della panificazione e sui dolci, per cui si comincia dall'irresistibile pane appena sfornato, servito insieme a burro mantecato e selezionati oli evo e si conclude con Brioche siciliana con gelato alla crema e amarene, mantecato al momento; Agnolotti ripieni al cioccolato e amaretti in brodo di pesche e gelato al caprino oppure l'Arancia di Campari, semifreddo al Campari al cuore di Vermouth e angostura e crumble agli agrumi.



Come un pomodoro

O ancora con l'ironico Come un Pomodoro, solanacea in crisi d'identità dal corpo di bavarese di ricotta, amarene e pistacchio; nel Tiramisù e Matcha ovvero mousse di mascarpone con biscuit al tè matcha e l'imprescindibile Cannolo siciliano con scorza frita al momento e ricotta freschissima.

Un autentico, opulento, tripudio di dolcezza, come solo la scuola pasticciera siciliana e napoletana sanno declinare a questo grado di intensità gustativa e con Parisi che ci innesta il suo inequivocabile marchio autoriale.

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, stecco alla Petroniana, focacce fragranti, pane panelle 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

www.virtuquotidiane.it Ristorante Benso: dove il "fine dining" non dimentica la veracità dello "street food" grazie alla creatività dello chef ragusano Corrado Parisi

e ricerca, gusto e racconto in forma di aperitivo.

Corrado Parisi

46 anni, nato ad Ispica (Ragusa) e cresciuto in Germania nel ristorante siciliano del padre, Corrado Parisi si sposta in Belgio dove si laurea in Scienze della Ristorazione all'istituto Jean Monnet proseguendo gli studi alla facoltà di Ingegneria Alimentare.

Con un'infanzia spesa tra i fornelli del ristorante di famiglia, si specializza dapprima in panificazione e pasticceria e ottiene a Sigep, tra i molteplici riconoscimenti, la medaglia d'oro per lo zucchero soffiato.

In seguito intraprende un proprio percorso di conoscenza della materia prima tramite lo studio e l'apprendimento del livello calorico, dell'apporto molecolare e del processo di evoluzione dei prodotti. Decide dunque di dar vita ad un ciclo di esperienze in giro per il mondo, da Miami, alla Spagna, da Parigi a Lugano.

Con un ricco bagaglio culturale e professionale rientra nella sua terra natia ed apre il suo ristorante ad Ispica, per spostarsi poi in Emilia Romagna, precisamente a Ferrara, per iniziare una nuova avventura al ristorante Makorè, poi il passaggio come consulente allo storico "Al Pappagallo" nella sede storica in Piazza della Mercanzia fino all'autunno del 2023 quando assume l'impegno di chef-resident nella rinascita del ristorante Benso, portando in dote quel peculiare stile, sintesi delle sue eterogenee esperienze e instancabile curiosità.