



Al Benso di Bologna una cena a quattro mani con Terry Giacomello e Corrado Parisi

Un incontro tra talenti nel cuore della città: mercoledì 17 dicembre, Benso ospita una cena speciale con le creazioni particolari dei due chef

Nel cuore di Bologna, a pochi passi dalle torri Garisenda e degli Asinelli, il **Ristorante Benso** ospita una cena a quattro mani in cui il resident chef **Corrado Parisi** sarà affiancato da **Terry Giacomello**, lo chef friulano tra i più riconoscibili della scena gastronomica italiana per approccio sperimentale e ricerca sui processi creativi in cucina.

L'appuntamento è per **mercoledì 17 dicembre alle ore 20.00** e proporrà l'incontro tra due professionisti di talento, dalle personalità gastronomiche diverse ma complementari e capaci di amplificarsi a vicenda, dando vita a un percorso che supera la semplice somma delle parti.

Corrado Parisi e Terry Giacomello al Benso

Terry Giacomello porta in questa cena a quattro mani la sua attitudine istintiva e visionaria, fatta di intuizioni, libertà espressiva e invenzione continua. La sua cucina è nota per rompere gli schemi

e aprire possibilità, trasformando ogni piatto in un'ipotesi di futuro. **Corrado Parisi**, dal canto suo, lavora sulla precisione come forma di emozione: tecnica, pasticceria e cura dei dettagli. Nei suoi piatti emerge una ricerca di equilibrio che si traduce in forme limpide e coerenti.

Ristorante Benso, la cucina contemporanea di Parisi

[Ristorante Benso](#) è il progetto con cui Corrado Parisi ha portato nel centro storico bolognese una cucina piacevolissima, attenta al benessere e alle materie prime con un'attenzione anche al mondo vegetale. L'ambiente, elegante e accogliente, permette momenti di relax e di convivialità sostenendo un'idea di ospitalità curata e calorosa.

Il menu della serata

La cena si apre con un **aperitivo di benvenuto** e un calice di **Champagne Drappier Carte d'Or**. Si prosegue con **otto portate** firmate in alternanza dai due chef, ciascuna con un abbinamento studiato al calice. Tra i piatti in degustazione:

- Cremoso di mais giallo, miso di chicchi neri maturati e morchia — Terry Giacomello
- Triglia scottata con cicoriotta selvatica, salsa olandese all'acciuga e tapenade — Corrado Parisi
- Tagliolino al bianco d'uovo, tartufo nero e Parmigiano — Giacomello
- Ravioli di pomodoro alla brace con ventresca di ricciola di fondale — Parisi
- Guancia di maialino iberico, cocco, fagioli neri e radici piccanti — Giacomello
- Anguilla alla brace farcita al petto di piccione, glassata al foie gras e vermouth — Parisi
- Dessert doppi: Cioccolato, polline e caramello al cardamomo (Giacomello) e Arancia di Campari (Parisi)

Il **costo della cena è 160 € a persona**, abbinamento vini incluso. Per informazioni e per prenotare è possibile contattare: info@bensoristorante.it o chiamare al 051 5883028 – Cellulare: 334 2764315.

RISTORANTE BENSO

Vicolo S. Giobbe 3, Bologna

Tel. +39 051 588 3028 | Chiuso il lunedì

bensoristorante.it

Data di creazione

11/12/2025

Autore

enzo-radunanza