



BENSO a Bologna: la rinascita di un'insegna storica tra radici mediterranee e street food d'autore

I fratelli Iside, Luigi e Francesco Morabito hanno riportato in vita il ristorante di pesce situato nel cuore del ghetto ebraico bolognese. La cucina è stata affidata allo chef Corrado Parisi che ha costruito un'offerta interessante tra percorsi degustazione, crudi di mare e dolci appaganti, senza rinunciare ai richiami allo street food, per un'esperienza conviviale e inclusiva

Ci sono ristoranti che instaurano un legame profondo con la città, diventando luoghi di memoria e convivialità. La loro chiusura lascia un vuoto, come accadde a **Benso**, storico indirizzo del ghetto ebraico bolognese che era stato a lungo punto di riferimento per la cucina di mare.

Rimasto inattivo per oltre dieci anni, un anno e mezzo fa, il locale ha ritrovato nuova vita grazie ai fratelli **Iside, Luigi e Francesco Morabito** che ne hanno curato la rinascita affidando la cucina alle mani esperte dello chef siciliano **Corrado Parisi**.



I fratelli Iside, Luigi e Francesco Morabito con lo chef Corrado Parisi (Foto © Enzo Radunanza).

Dalla Calabria a Bologna: la visione dei fratelli Morabito

I tre imprenditori calabresi, proprietari anche di **Corte Galluzzi** e **Roberto Bistrò**, hanno scelto di mantenere il nome **BENSO**, declinato in maiuscolo, come segno di continuità. Una decisione che sottolinea la **volontà di preservare lo spirito originario dell'insegna**, mettendo al centro il cliente attraverso la qualità della proposta enogastronomica e l'attenzione al servizio.

«Il nostro desiderio era creare luoghi che parlassero al cuore e alla pancia – spiega **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».

BENSO a Bologna: un'atmosfera tra passato e presente

BENSO ci accoglie in un **ambiente caloroso e raffinato**, in cui la storicità della struttura si evince dalle arcate in muratura, dalle pareti in pietra a vista e da travi in legno. Ad alleggerire il contesto, intervengono specchi, lampade e altri **dettagli dal design contemporaneo**.

I tavoli in legno scuro ben distanziati sono arredati con una **mise en place essenziale**, che delinea un approccio moderno e non formale. Una piccola finestra che si apre sulla cucina, inoltre, aggiunge un tocco di familiarità, creando un dialogo diretto tra sala e brigata.



La sala interna di BENSÒ (Foto © Niko Boi).

La cucina dello chef Corrado Parisi

Parisi ha costruito per il ristorante BENSÒ un **menù ben articolato** che rappresenta un viaggio goloso e appagante nella gastronomia italiana. Scegliere **uno dei tre menu degustazione** – da 4, 6 o 7 portate – vuol dire affidarsi al suo estro creativo; per un'esperienza più personale, tuttavia, resta comunque aperta l'alternativa della carta.

Originario di Ispica (Ragusa) e cresciuto in Germania nel ristorante del padre, Parisi ha costruito il suo percorso tra studi in **Scienze della Ristorazione, Ingegneria Alimentare** e una **specializzazione in pasticceria e panificazione**, coronata dalla medaglia d'oro al SIGEP. Arriva da BENSÒ dopo importanti esperienze in diverse città europee e internazionali, fino a Miami e Parigi.



Lo chef Corrado Parisi (Foto © Niko Boi).

La sua è una **cucina tecnica ed emozionale**, nutrita da ingredienti vegetali, pesce selezionato e carni da cortile, come l'anatra. Superando il concetto di "km zero", abbraccia quello di "**km sostenibile**", con materie prime scelte nelle zone più vocate e nel rispetto della stagionalità.

«Mi piace tornare con la mente agli inizi – 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 e con la mia cucina posso esprimere le mie emozioni e connettermi con quelle dei miei clienti».



Un panino al lampredotto dello chef Parisi (Foto © Enzo Radunanza).

Un menu fresco di mare e terra, fine dining e street food

Tra le proposte, i crudi si presentano in combinazioni di grande freschezza: dal *Gambero rosso & avocado con latte di tigre al mango* al *Gran Crudo di mare* che comprende pesci, crostacei e molluschi accompagnati da salse dedicate.



Foglia di pomodoro croccante con mousse di mozzarella di bufala (Foto © Enzo Radunanza).

Tra gli antipasti ritroviamo alcuni cavalli di battaglia di Parisi, dal *Baccalà alla bolognese con salsa pil pil*, *lemon curd salato e gel di prezzemolo alla Ricciola*, *acqua sale e melone arrostito*; dal *Rombo in cassetta con zucchini in carpione*, *maionese alle erbe e salsa alla scapece* al *Polpo e seppia alla brace con patate dolci e salsa roja*.



Baccalà alla bolognese con salsa pil pil, lemon curd salato e gel di prezzemolo (Foto © Enzo Radunanza).



Polpo e seppia alla brace con patate dolci e salsa roja (Foto © Niko Boi).

I primi e i secondi

Diretti e veraci i **primi piatti** come lo *Spaghettone alle vongole 2.0* (con vongole alla brace e aglio di Voghiera DOP), le *Linguine con scampi, limone arrostito e melissa* e il *Riso al basilico mantecato con provola affumicata, calamari, cozze, burrata, limone candito e pomodoro*.



Linguine con scampi, limone arrostito e melissa (Foto © Enzo Radunanza).

Tra le alternative di terra, con riferimenti al Piemonte e alla Francia, spuntano i *Ravioli del plin d'anatra al vermouth con squacquerone, piselli e salsa al foie gras*.



Ravioli del plin d'anatra al vermouth con squacquerone, piselli e salsa al foie gras
(Foto © Enzo Radunanza).

Tra i secondi, meritano attenzione il *Rombo arrostito con verdure di stagione, crumble di olive nere e salsa allo zafferano*, la *Ricciola scottata con pappa al pomodoro arrostita, finocchi e aglio nero di Voghiera DOP*, fino al *Fritto misto di pesce senza lische servito con salse del giorno*.



Ricciola scottata, pappa al pomodoro arrostita, finocchi e aglio nero di Voghiera DOP (Foto © Enzo Radunanza).

Lo chef non trascura neppure l'orto, proponendo piatti come la *Melanzana alla siciliana*, con *mousseline di datterini al forno*, *doppia ricotta* e *basilico*.



Melanzana alla siciliana, con mousseline di datterini al forno, doppia ricotta e basilico (Foto © Enzo Radunanza).

I dolci di **BENSO**, la passione dello chef

La pasticceria, insieme al **pane fragrante** – servito con burro mantecato e olio extravergine – è un capitolo imprescindibile per lo chef ragusano. La sua firma brilla nella *Brioche siciliana con gelato alla crema e amarene*, negli *Agnolotti di cioccolato e amaretti in brodo di pesche con gelato al caprino* (foto di copertina), nell'*Arancia di Campari*, semifreddo al Campari con cuore di [Vermouth](#) e angostura, completato da crumble agli agrumi.

Intrigano anche le riletture come *Come un Pomodoro* (bavarese di ricotta, amarene e pistacchio), il *Tiramisù in versione personale*, la *Mousse al tè matcha con mascarpone e biscuit al matcha*, i *Bomboloni* e i *Cannoli siciliani*.



Bomboloni alla crema e cannoli siciliani (Foto © Enzo Radunanza).

La carta dei vini

Attenta anche la carta dei vini, con oltre **300 etichette** tra i grandi classici dell'enologia italiana e nomi più giovani, selezionati in base al valore e al giusto accompagnamento ai mutevoli piatti dei menu.

Chef on the road: lo street food d'autore

Dallo scorso 10 luglio il giovedì è dedicato al format "**Chef on the road**", un omaggio allo street food italiano da Palermo a Bari, da Napoli a Torino, reinterpretato in chiave fine dining. Supplì, panini con lampredotto, pane e panelle, tortellini fritti e zeppole diventano piccoli bocconi da condividere, in un aperitivo che traduce la cultura popolare nella leggerezza stilistica di Parigi.



Alcune proposte del format “Chef on the road”, che si tiene il giovedì (Foto © Enzo Radunanza).

Grazie alla determinazione dei fratelli Morabito e la cucina di Corrado Parisi, **BENSO** è tornato ad essere un progetto che lascia il segno. Una rinascita che arricchisce la scena gastronomica bolognese e offre agli ospiti una buona cucina, un ambiente elegante e tutto il fascino dei vicoli bolognesi.

RISTORANTE BENSO

Vicolo S. Giobbe 3, Bologna

Tel. +39 051 588 3028 | Chiuso il lunedì

bensoristorante.it

Data di creazione

26/08/2025

Autore

enzo-radunanza