

Il pacchero che non è pasta, il trompe-l'œil di Pensiero a Modica

di: Redazione
4 settembre 2025



A Modica, nel cuore della Val di Noto, il Ristorante Pensiero – guidato dagli chef Alessandro Musso e Pierclaudio Ruta – presenta un piatto che è in realtà un piccolo manifesto gastronomico.



Il Finto pacchero di melone di Paceco e gambero rosso

Si tratta del *"Finto pacchero di melone di Paceco e gambero rosso"*, un trompe-l'œil che inganna l'occhio ma cattura l'attenzione incarnando pienamente la filosofia di cucina, sintetizzata nel claim *"mangia a mente aperta"*.

Frutto di una scelta creativa che punta alla sorpresa, il piatto si stacca dall'abbinamento classico *"prosciutto e melone"* per esplorare una sintesi territoriale e contemporanea: il melone giallo di Paceco – dalla polpa soda e dolce – dialoga con il *gambero rosso*, celebre rappresentante del Mediterraneo. A completare l'esperienza, l'estrazione del corallo direttamente al tavolo e un tocco di basilico limone che richiama le note agrumate tipiche della Sicilia.

Pensiero non è solo una cucina di gusto, ma un progetto culturale. Nato dalla passione di due amici compagni di viaggio gastronomico, il locale è ospitato in una masseria ristrutturata all'interno dello *Stacci Rural Resort*. Offre una vista immersa nella natura modicana, tra archeologia, muretti a secco e silenzio, dove ogni piatto racconta il territorio utilizzando ingredienti locali, freschi e stagionali.

Nella fase di apertura, Musso e Ruta hanno adottato un approccio audace allo stesso tempo semplice e inclusivo: per tre giorni, dal 4 al 6 aprile, i clienti hanno potuto stabilire personalmente il prezzo del menu, un gesto di fiducia e partecipazione che è diventato un segnale di coerenza con la filosofia di apertura del ristorante.

Il *"finto pacchero"* è, dunque, espressione di questa cucina libera e consapevole. Ogni portata è un'occasione per guardare oltre l'abitudine, aprire nuove prospettive sul cibo e riscoprire l'isola. Pensiero propone un equilibrio tra piatti della tradizione e creativi, nella convinzione che il buon cibo debba nutrire, raccontare e sorprendere.

Pensiero Ristorante di Stacci Rural Resort

Via Comunale Finocchiarìa Ciancia, 1

97015 Cannizzara (Rg)

<https://pensieroristorante.it>



Io Stacci Rural Resort