

In evidenza Ristoranti

Al “22 Cucina Isolana” di Cefalù, i sapori sinceri di Luca Cataldo e Gioacchino Gaglio

di: Enrico Morsillo

15 febbraio 2026



La cena a quattro mani andata in scena a fine gennaio al 22 Cucina Isolana di Cefalù non è stata soltanto un incontro tra due chef, ma il momento pubblico di una relazione professionale che ha attraversato numerosi anni.

Da un lato la special guest, **Gioacchino Gaglio**, oggi impegnato in consulenza e formazione, lontano da una cucina stabile ma non dalla professione; dall'altro **Luca Cataldo**, uno dei suoi allievi più brillanti, che nel frattempo ha costruito una propria identità autonoma e riconoscibile.

La serata nasce proprio da qui: dal desiderio di tornare a cucinare insieme, senza celebrazioni né competizione, ma con il piacere evidente di condividere un banco di lavoro. Gaglio attraversa il servizio con un sorriso costante, partecipe, visibilmente a suo agio nel ritrovarsi accanto a chi ha visto crescere professionalmente. Non c'è nostalgia o compiacimento, piuttosto una gioia leggera, quasi curiosa, nel confrontarsi con uno sguardo che oggi è diventato adulto. Cataldo, dal canto suo, accoglie questo ritorno senza timidezze. La sua cucina mostra una maturità ormai definita, capace di dialogare con quella del passato maestro, senza imitazioni.



Il contesto è quello del "22" di Cefalù, il ristorante di Maura Di Girolamo e Salvo Patinella, un luogo che ha accompagnato questo dialogo con discrezione e coerenza, lasciando la scena alla cucina. Lo spazio esprime questa visione con naturalezza. Accogliente, essenziale, di misurata rusticità. Alle pareti i lavori di Luigi Aricò, realizzati su lamiere recuperate dopo l'incendio che ha devastato Cefalù alcuni anni fa, e una scultura che rappresenta l'armatura superiore di un cavaliere, costruita esclusivamente con lame di motozappa.

L'apertura è affidata a due amuse-bouche che funzionano come dichiarazione d'intenti. Una crema d'ostrica con salsa teriyaki, dove il mollusco lavora come base gustativa, piena e piacevole, accompagnata da una chiusura amaricante ben disegnata. Accanto, un tramezzino vivo e goloso, diretto, senza fronzoli.

Subito dopo, una pappa al pomodoro frita, rifinita da un concentrato in sommità: scelta felice, soprattutto per quel finale autentico che restituisce un'idea di cucina originaria, in cui il gesto dello chef convive con una memoria domestica ben riconoscibile.



Il servizio accompagna la serata con intelligenza e leggerezza. Il maître è presente, curioso, mai invadente. Un piccolo impaccio tecnologico manda in difficoltà un gioco pensato per intrattenere gli ospiti nelle pause: un quiz gastronomico legato ai racconti sui piatti e sui vini. La risposta è immediata e disarmante: "Se non funziona, vado a prendere una chitarra a casa". La sala sorride, l'atmosfera si scioglie. Anche questo fa parte dell'esperienza.

Si entra nel vivo e sin da subito la Scarola farcita, memoria di falso magro di Gaglio si distingue per chiarezza e misura. La mollica e una guarnizione al pistacchio restituiscono una veracità piena, la presentazione è tecnicamente consapevole, il risultato è delicato e concreto.

Il Cipollotto alla brace, taleggio San Nicola, arancia, acciughe e finocchietto di Cataldo è un esercizio di equilibrio riuscito: burrosità, agrodolce, salinità e affumicatura convivono in modo ordinato, tenuti insieme da una costruzione coerente anche nelle consistenze. Tutto procede nella stessa direzione, senza sbilanciamenti.

Il Risotto al siero, cardi arrosto e ragù di lumache di Gaglio è uno dei momenti più intensi della cena. Evoca una dimensione affettiva precisa: una passeggiata in campagna da ragazzi, la bicicletta, la promessa non detta di una cena improvvisata, la ricotta sul tavolo e poi di nuovo a correre. È un piatto concreto, lavorato con precisione, capace di essere prezioso senza risultare evanescente. Una fotografia che racconta molto senza bisogno di spiegazioni, con delicatezza.

La **Seppia farcita di coniglio alla cacciatora** di Cataldo arriva con una cottura centrata e una consistenza impeccabile. I tentacoli, affondati nella salsa, restituiscono corpo e solidità, con una chiusura lievemente affumicata. Il ripieno, più delicato e sottile, dialoga in modo più timido con l'idea di cacciatora, ma rimane coerente con l'impostazione generale del piatto.

Il pre-dessert, una spuma di sorbetto al limone meringata, svolge perfettamente il suo compito: rinfresca, pulisce, prepara. Il dessert, **Ricotta, carota e nocciola**, un lavoro a quattro mani dei due chef, esprime una maggiore ricercatezza:

una nuvola dal naso agrumato che ritorna in persistenza, arrotondata dalla nocciola. Lieve, essenziale, sottile, lunghissimo. Il saluto finale è affidato a una gelée agli agrumi e frutto della passione e a una kombucha al pepe di Timut e finocchietto. Entrambe ben eseguite, gustose, non banali, capaci di raccordarsi con naturalezza al percorso della serata.

Tutto il menù è stato bilanciato da proposte enologiche della cantina "**Dei Principi di Spadafora**", tra le quali si distingue "**Enrica**", brut nature, per una dorata espressione visiva, liquida e distesa, un perlage appena accennato che lascerebbe presagire un grillo timido, mite, e invece, sin dalle abbondanti note olfattive di legno e lieviti, si presenta sorprendente; prosegue sempre più identitario al sorso, con armonia e freschezza.

Nel tempo dedicato alla conversazione, a fine cena, emerge un punto interessante nel dialogo con gli chef. Alle mie domande sul futuro, sulle tracce da raccogliere e reinventare per onorare le ambizioni, entrambi ribadiscono l'esigenza di un presente in cui convivono la tradizione, da rispettare e onorare per la sua sincerità, e ciò che quella tradizione inevitabilmente genera quando viene attraversata, reinterpretata, tradita nel senso più fertile del termine: non come rottura, ma come continuità vitale.

È in questo spazio che si colloca la cucina del 22: una cucina che parte da cose reali, le lavora con attenzione, le restituisce in modo comprensibile e lascia a chi mangia la libertà di portarsele dietro. Anche a casa. Anche nel pensiero.

Chef e abbinamenti

Scarola farcita, memoria di falso magro, di Giachino Gaglio
Enrica, Brut Nature Metodo Classico

Cipollotto alla brace, taleggio San Nicola, arancia, acciughe e finocchietto, di Luca Cataldo
Principe "G" 2019

Risotto al siero, cardi arrosto e ragù di lumache, di Giachino Gaglio
Syrah 2022

Seppia farcita di coniglio alla cacciatora, di Luca Cataldo
Schiutto principe "N" Selezione Limitata 2019 (Nero d'Avola)

Ricotta, carota e nocciola, di Giachino Gaglio e Luca Cataldo
Amnesia Passito imbottigliato dalla vasca (Catarratto e Grillo)

22 Cucina Isolana

via Porto Salvo, 67 – Cefalù (Pa)

Tel. 0921 997251

Aperto: da lunedì a sabato a cena, domenica pranzo

Chiuso: mai

Ferie: variabili, due settimane

Carte di Credito: tutte

22cucinaisolana.it



