

Controcorrente a Cefalù: la scommessa di 22 Cucina Isolana, aperto tutto l'anno

16 Gennaio 2026

di Francesca Landolina



CEFALÙ – Cefalù (Palermo), nell’immaginario collettivo, è una cartolina estiva: mare turchese, vicoli affollati, ristoranti stagionali che accendono i fornelli con l’arrivo del caldo e li spengono a fine settembre. Eppure, nel cuore del centro storico, c’è un locale che ha scelto di andare decisamente controcorrente, insieme a pochissimi altri.

22 Cucina Isolana non chiude mai. Resta aperto dodici mesi l’anno e, con questa scelta, ridisegna l’idea stessa di ristorazione in una città che molti considerano “solo” estiva.



Salvo Patinella

Una decisione che è prima di tutto culturale. “Cefalù non è un parco tematico stagionale”, spiega il titolare **Salvo Patinella**. “È una città viva, abitata, con una sua identità forte anche d’inverno. Qui c’è una comunità che lavora, che esce, che ha voglia di sedersi a tavola. E ci sono turisti che cercano autenticità, non solo in agosto”.

La filosofia di 22 Cucina Isolana parte da un’idea semplice ma non scontata: accogliere tutti, senza formalismi e senza barriere. Il turista di passaggio, il cliente abituale, il cittadino cefaludese. “Non volevamo un posto ingessato”, racconta Patanella. “La nostra è una cucina curata, ma l’atmosfera deve far stare bene. La qualità non ha bisogno di distanza”.

Il servizio segue la stessa linea: professionale, ma mai freddo; attento, ma non invadente. Una formula pensata per funzionare tutto l’anno, lontana dalla frenesia della stagione estiva e più vicina a un’idea di ristorante come luogo di incontro e di continuità.

Anche in cucina, 22 Cucina Isolana sceglie la strada dell'equilibrio. La base è la tradizione siciliana, riconoscibile nei sapori, nelle materie prime, nei richiami alla memoria. Ma il linguaggio è contemporaneo, grazie a una tecnica che alleggerisce, affina e rinnova, grazie alla guida del giovane chef **Luca Cataldo**.



Luca Cataldo

“La tradizione è una radice”, sottolinea lo chef. “Noi partiamo da piatti e ingredienti che fanno parte della nostra storia, ma li rielaboriamo con rispetto e consapevolezza. La tecnica serve a rendere tutto più pulito, più leggibile, più attuale”.

Un approccio che punta anche a un altro obiettivo dichiarato: il giusto rapporto qualità-prezzo. “La cucina contemporanea non deve essere elitaria. Deve appagare, sorprendere, ma restare accessibile”.



Tenere aperto tutto l'anno, a Cefalù, è una presa di posizione. Significa credere in un turismo più lento e in una città che non si svuota con l'arrivo dell'autunno.

“D'inverno Cefalù ha un fascino diverso”, conclude Patanella. “È più silenziosa, più vera. E può offrire tanto, a chi la vive e a chi la visita. Noi vogliamo esserci, sempre”.

