

La “scapece” Gallipolina

Uno dei piatti più famosi del Salento e che nasce proprio nella città marinara di Gallipoli in tempi medievali.

Durante le invasioni da parte di altri popoli, gli abitanti del posto erano costretti a passare dei lunghi periodi all'interno delle mura della città e non potendo provvedere ai rifornimenti di cibo dal di fuori, bisognava fare in modo di conservare quello che si aveva per quanto più tempo possibile.

Il pesce utilizzato è di piccole dimensioni e molto giovane, si tratta perlopiù di *ope* e *cupiddhi* (ovvero boghe e zerri) che non vengono puliti prima della frittura, ciò potrebbe sembrare strano invece, così facendo, la lisca del pesce diventerà commestibile **grazie alla marinatura in aceto**, che andrà ad ammorbidirla. Si tratta di un piatto davvero unico, ottimo da servire anche come antipasto, accompagnandolo ad altri famosi antipasti della zona, magari unito a del vino bianco.

Una pietanza di cui era golosissimo anche l'**Imperatore Federico II di Svevia**, il quale ordinava spesso questa ricetta.

La Ricetta

Ingredienti

- 800 grammi di pesce azzurro.
- 1 litro di aceto.
- 1 litro di olio da frittura.
- 3 bustine di zafferano.
- 1 chilo di pane.
- Farina e sale quanto bastano.

Preparazione

Infarinare il pesce, senza privarlo delle spine, e **friggetelo** fino a quando non avrà ottenuto un colore dorato. Fatelo scolare su della carta assorbente e salatelo. In una terrina **sciogliete** lo zafferano nell'aceto e mescolate abbondantemente.

Prendete il pane e rimuovete la mollica, sulla quale andrete a **versare** l'aceto fino a coprirlo completamente, lasciandola riposare per alcuni minuti.

Procuratevi un contenitore molto alto e disponete un primo strato di mollica imbevuta d'aceto sul quale andrete ad aggiungere uno strato, non troppo spesso, di pesce. Alternare i due strati fino al completo riempimento del contenitore. Fate marinare il tutto per almeno 24 ore prima di assaggiarlo.

