



## SCAPECE DI LESINA

**Categoria del prodotto:**

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI  
E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO  
DEGLI STESSI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LESINA (FG)



La scapece di Lesina è una preparazione alimentare a base di anguille arrostite o fritte conservate in olio d'oliva. Nel prodotto finito le anguille si presentano di color giallo-marrone chiaro, consistenti, di sapore agrodolce dal gusto assai particolare. Viene venduto suddiviso in tranci di 6-8 cm, contenuti in vasetti di vetro dal peso di 240 g cadauno, accompagnati da un'etichetta in carta che specifica la composizione del contenuto.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	15	22	0,6	-	259 kcal

#### Processo Produttivo

Le anguille selezionate manualmente, vengono sottoposte a pulitura esterna, eviscerazione e risciacquo. A questo punto sono pronte per essere cucinate in due modi differenti:

- 1) vengono tagliate in pezzi di 6-8 cm, infarinate e fritte in olio bollente, condite con menta e aglio e quindi conservate con olio extra vergine di oliva e aceto in vasetti di vetro.
- 2) vengono arrostite intere, quindi tagliate in pezzi di 6-8 cm, condite con menta e aglio e quindi conservate con olio extra vergine di oliva e aceto in vasetti di vetro.

#### Periodo di produzione

Da Settembre a Dicembre.

#### Storia e tradizione

Un riferimento storico è individuabile nel libro "I ricettari di Federico II dal "Meridionale" al "Liber de coquina", datato tra il 1230 e il 1250. Lo storico ecclesiastico Michelangelo Manicone nel V tomo della sua "Fisica Appula", edizione del 1807 fa menzione della Scapece di Lesina.

#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).