

## Il paese che voleva diventare famoso

C'era una volta un re che voleva rendere fiero il suo piccolo paese di nome "Pannarano". Essendo il posto poco conosciuto, il re ebbe l'idea di proclamare una votazione tra i cittadini su cosa potesse valorizzare il paese a livello nazionale. Fece affiggere un proclama, alla fine del quale comparivano tre proposte:

- la produzione di un dolce;
- la valorizzazione di un piatto tipico;
- la realizzazione di un monumento.

I cittadini erano incuriositi e pensierosi, ma si resero conto che la loro cucina era davvero povera, poco conosciuta e poco raffinata e così decisero di esaltare un impasto tipico della zona: le "matasselle". Esse erano impastate nelle case dalle massaie soltanto con pochi e semplici ingredienti, quali l'acqua, la farina e l'olio di oliva. Al re arrivò voce che c'era una massaia particolarmente brava, il cui nome era Anita. Allora il sovrano decise di affidare a lei il compito di preparare questa pasta e ordinò ai giullari di corte di consegnarle una pergamena sulla quale il re aveva indicato tutto ciò che voleva fare per valorizzare il proprio paese.

Anita, entusiasta, accettò la sfida e fece riferire al re che avrebbe messo tutto il suo impegno nella realizzazione di questa ricetta. E, senza perdersi in chiacchiere, iniziò ad impastare le matasselle. Decise di dargli una forma che potesse richiamare i meravigliosi capelli biondi della regina. Anita, però, si rese conto che l'impasto ottenuto era di colore bianco e non somigliava per niente al colore giallo delle trecce della moglie del re. Pensò e ripensò finché non le venne un colpo di genio. L'unico e solo ingrediente che potesse far diventare giallo quell'impasto era il tuorlo d'uovo. Rifece l'impasto e, ammirando il suo capolavoro, si rese conto che non poteva presentare al re la pasta così, completamente cruda. Allora decise di cuocerla e sposarla con un succulento ragù di lepre.

Il profumo invase la cucina e dalla finestra l'aria era inondata da un buon aroma. Essendo sicura della bontà del piatto, Anita si diresse al palazzo reale con un pentolone. Si fece largo tra la servitù del palazzo e arrivò dal re, che era seduto a tavola per pranzare. Anita gli chiese di assaggiare quelle matasselle al ragù. Il re acconsentì e dall'ingordigia le stava divorando al punto che la massaia, con grande vergogna, disse al re che, se lui avesse voluto valorizzare questa ricetta, ne avrebbe dovuto conservare qualcuna al cuoco D'Aragona al quale spettava l'ultima parola in fatti culinari. E così fu.

I giullari, in compagnia di Anita, si diressero in cucina. Gli comunicarono tutto ciò che il re aveva in mente e il cuoco, un po' frastornato, accettò di assaggiare. Assaggia, assaggia e tra una forchettata di matasselle e un bicchiere di vino il cuoco terminò il piatto. Così fu decretato l'esito favorevole e la ricetta delle matasselle venne replicata in tutta Italia, tanto che ancora oggi le donne di Pannarano le preparano ogni domenica.