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:

-una pratica di riciclo;

-la valorizzazione di un piatto tipico;

-una progettazione di uno spazio verde.

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 dolce tipico della zona: gli "scauratielli". Essi erano impastati 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 questo dolce 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 gli scauratielli. Decise di dargli la forma che potesse richiamare l'alfa e l'omega, prima ed ultima lettera dell'alfabeto greco.
Nel paese queste zeppole venivano bollite e poi passate nello zucchero, ma Anita per renderle ancora più succulente le fece friggere nella sugna e dopo le glassò con il miele prodotto dai concittadini. Il profumo invase la cucina e dalla finestra l'aria era inondata da un buon aroma. Essendo sicura della bontà del dolce, Anita si diresse al palazzo reale con una zuppiera piena di dolci. 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 succulenti zeppoline al miele. Il re acconsentì e dall'ingordigia le stava terminando 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 signore di Benevento al quale spettava l'ultima parola in fatti culinari. E così fu.
I giullari, in compagnia di Anita, si diressero verso il palazzo del signorotto di Benevento. Gli comunicarono tutto ciò che il re aveva in mente e il signore, un po' frastornato, accettò di assaggiare. Assaggia, assaggia e una dopo l'altra il signorotto terminò le zeppole. Così fu decretato l'esito favorevole e la ricetta degli scauratielli fritti venne replicata in tutta Italia tanto che ancora oggi le donne di Pannarano preparano gli scauratielli a ogni festa.