

'A PELANGHÈLLE

Quánne arreváve 'a fine d'aúste,
e i fèmmene s'appundávene u bbúste,
u granedíneje s'ammaturáve
e d'ind'e frusce u tòtere se ndustáve.

Tozzelettére c'ú cavedaróne se mettéve,
o'pendóne d'u Trappíte e i pelanghèlle vennéve,
luculáve pe quèlla voce bbèlle,
cavede, cavede sonne i pelanghèlle.

Tutte quille che d'a llà passavene,
'a pelanghèlle sèmbè, assaggiavene,
e chi ère stiteche ógne sère e matíne,
jéve de cúrpe c'ú cungertíne.

Mò o' poste de Tozzelettére o' pendóne,
stáce 'a recláme nd'a televesijóne,
pe fárce capì che c'a pelanghèlle,
ce fánne tánda ccóse bbèlle.

Fánne nu bburre chiamáte margaríne,
ch'è cúme n'úglje addavaramènde supraffíne,
pe cungertà cèrte piatánze,
croce e delizzeje p'a povera pánze.

Ma si ce vónne fa cambà mègghje tutte sti sscenzijáte,
àнна capì che bbesogne turnà subbète o' passáte,
e si púre 'a pelanghèlle nze mágne cchjù,
putíme arrangià sèmbè che pulènde e rragù.

LA PANNOCCCHIA

Quando arrivava la fine di agosto,
e le donne si abbottonavano il busto,
il granturco maturava,
e tra le foglie il torsolo s'induriva.

Tozzelettére con il pentolone si metteva,
all'angolo del frantoio e le pannocchie vendeva,
e gridando con una bella voce,
calde, calde sono le pannocchie.

Tutti quelli che di lì passavano,
la pannocchia sempre assaggiavano,
e chi era perennemente stitico,
andava di corpo con la serenata.

Adesso al posto di Tozzelettére nel suo angolino,
c'è la pubblicità in televisione,
per spiegarci che con la pannocchia,

si producono tante cose utili.

Fanno un burro chiamato margarina,
che è come un olio veramente sopraffino,
per preparare certe pietanze,
che sono croce e delizia per la povera pancia.

Ma se ci voglio far vivere meglio tutti questi scienziati,
devono capire che bisogna tornare subito al passato,
e se anche la pannocchia non si mangia più,
possiamo sempre arrangiarci con polenta e ragù.