U CACC'E MITTE

Tímbe arréte, a' Sánde Martíne, s'ammaturáve dinde e' votte u víne e 'a négghije ca caláve d'a mundágne u facéve devendà cúm'e nu ssciambágne.

Ère u víne d'i candíne de Faveciúle e Ciacianèlle ma púre d'a povere ggènde piccole vuttucèlle, ère u cacc'e mitte luceríne ca mettéve nfèste i cetadène.

Da ogne pendóne se vedéve 'na bandíre ca facéve nguriusì i frustíre e p'u pajése ggeravéne i bannetóre a' cápe Fiaschílle u gránde tenóre.

A quille tímbe triste e puverílle u cacc'e mitte se vennéve a quindarèlle avastáve' na fiaschette e nu túzze de páne pe calmà u frídde e 'a fáme.

Mò i tímbe sò cagnáte, u pregresse tutte à cancellàte, púre u cacc'e mitte s'è aggiurnáte e u víne di segnúre è divendáte.

'I candenozze, Faveciúle e Ciacianèlle sò rumáste sckitte nu recorde bbèlle o' poste lóre è náte nu gránde lucále ca véne chiamáte 'a candina sociále.

A llà chi summarille e tánda macchenárije aèssce nu cacc'e mitte straurdenarije, príme u mbutteglijene e pò u mballéne e aggíre p'u múnne u mannéne.

Nu cèrte Marie Suldáte scrittóre e regíste addaveramènde affermáte, canuscetóre de víne e pietánze lucále à sscrítte de Lucére sòp' o ggiurnále, c'u Castílle, l'Anfitèatre e a Cattedrále stáce púre u cacc'e mitte e l'acquasále.

IL "CACC'E MITTE"

Tempo addietro il giorno di San Martino, maturava nelle botti il vino e la nebbia che scendeva dalle montagne lo faceva diventare come uno champagne.

Era il vino delle cantine di Faveciúle e Ciacianèlle,

ma anche delle piccole botti della povera gente, era il cacc'e mitte l₋cerino, che metteva in allegria i cittadini.

In ogni angolo di strada era esposta una bandiera che incuriosiva i forestieri e per tutto il paese giravano i banditori con a capo Fiaschílle, il gran tenore.

In quei tempi tristi e poverelli il cacc'e mitte si vendeva a quinto di litro bastava una fiaschetta ed un tozzo di pane per calmare freddo e fame.

Adesso i tempi sono cambiati ed il progresso tutto ha cancellato pure il cacc'e mitte si è aggiornato e il vino dei signori è diventato.

Le piccole cantine di Faveciúle e Ciacianèlle sono rimaste solo un bel ricordo ed al posto loro è sorto un grande locale che è chiamato la Cantina Sociale.

Lì con l'uva somarello e tanti macchinari viene prodotto un cacc'e mitte straordinario, prima lo imbottigliano e poi lo imballano ed in giro per il mondo lo mandano.

Un certo Mario Soldati scrittore e regista affermato conoscitore di vino e pietanze locali ha scritto di Lucera su un giornale, ove, insieme al Castello, l'Anfiteatro e la Cattedrale, c'è anche il cacc'e mitte e l'acquasala.