

'A RÚCHELE

'A rúchele doce crèssce nd'a vígne,
nvéce p'a cambágne quèlla furtígne,
t'à púje magnà ch'i cecatille e u rragù,
e stáje secúre che nd'a scúrde cchjù.

Apperò quèlle d'u Castille e cchjù speciále,
p'u prufúme e nu sapóre naturále,
a púje ffà a nzaláte c'a cíte, sále e úglje,
o c'u panecútte úglje e aglje.

Se a nu frustíre ci'à fáje pruuvà,
da Lucère cchjù nen se ne và,
e cúme quánne a Rome vúje turnà,
u suldarille nd'a fundáne aja mmenà.

O' mberatóre Federíche de passágge,
i venéje u sfizzeje de ffà n'asságge,
a qquà dicéje rèste e me fázze Luceríne,
e p'a affezzíone murì a Fiorèndine.

LA RUCOLA

La rucola dolce cresce nella vigna,
invece in campagna quella aspra,
te la puoi mangiar con le orecchiette ed il ragù,
e stanne certo che non te la scordi più.

Però quella del Castello è più speciale,
con un profumo ed un sapore naturale,
la puoi fare in insalata con aceto, sale e olio,
o a pancotto con olio e aglio.

Se a un forestiero la fai assaggiare,
da Lucera più non se ne va,
come quando a Roma vuoi tornare,
il soldino nella fontana devi buttare.

All'Imperatore Federico di passaggio,
venne la voglia di fare un assaggio,
disse qui resto divento lucerino,
e per affetto morì a Castel Fiorentino.