

# U PIZZEPALUMME

Ogge sóp'a tavele d'ógne luceríne  
'a Stráde Cimíne, a Meriche e a Turíne,  
éssce a lúteme a umma-umme  
cum'è tradezzióne u pizzepalumme.

Ce stáce púre 'a colombe e l'óve de ciucculáte  
ma pe núje sò cóse tutte arrangiáte,  
pecchè ce piacène quille ggenuuíne  
fátte che óve, zucchere, livete e faríne.

Nu doce fátte a poche prèzze  
anzime a tánda prejézze e spenzeratézze,  
grusse, tunne e saprríte  
che a magnartille te véne da cápe l'appetíte.

Ma doppe ttre fèlle stàje cúm'e nu chjúmme  
pecchè te magnáte u pizzepalumme,  
e pò nen decènne che t'è rumáste ngánne  
pecchè pe n'ata fèlle adda passà n'at'anne.

## IL PIZZEPALUMME

Oggi sulla tavola di ogni lucerino  
a Lucera, in America e a Torino,  
alla fine del pranzo quasi all'improvviso  
viene portato come da tradizione il pizzepalumme.

Ci sono pure la colomba e l'uovo di cioccolato  
ma per noi sono cose sofisticate,  
perché ci piacciono quelle genuine  
fatte con uovo, zucchero, lievito e farina.

Un dolce preparato a poco prezzo  
insieme a tanta gioia e spensieratezza,  
grosso, tondo e saporito  
che a mangiarlo ti torna l'appetito.

Ma dopo tre fette ti sei appesantito,  
perché ti sei mangiato il pizzepalumme.  
e non dire che ti è rimasto in gola  
perché per un'altra fetta deve trascorrere un anno.