

# È ora d'amazzà 'l maiale!

Storia di memoria contadina di Meri Angela Della Virginia

- Antonia, m'arcomando ch' l'acqua foss bullita bene! 'L pelo ha da ni via tutto da la coddica, se no la facenda non è fatta p'el verso!- disse Pietro alla moglie che stava mettendola la caldaia piena d'acqua sopra il grosso trepiedi di ferro, preparato nell'angolo dell'aita, dove l'aria era calma, protetta dai muri della casa e della capanna. Sotto l'oggetto, Pietro aveva acceso un bel fuoco con delle fascine e i "cascelli" ben secchi, legna che ardeva facilmente, procurando la continua fiamma. Fuori si sentivano già le voci dei vicini che stavano organizzandosi per andare a prendere il grosso maiale nel porcile, condurlo nella piazzola dell'aita vicino al fienile e provvedere all'ammazzatura. Prima, però, occorreva preparare bene lo spazio del lavoro: prendere le due larghe tavole di legno, già appoggiate al muro, e adagiarle sopra le quattro panchette poste a terra, ben salde e sicure da poter reggere il grosso peso morto della bestia. Serviva poi legare due corde ai due ganci di ferro che erano sotto la loggia del fienile e fare resistenti cappi nei quali agganciare saldamente gli zampetti posteriori del maiale. Da tale posizione sarebbe stato possibile "spaccare" la bestia e togliere gli organi interni. Li vicino non dovevano mancare caldarelle, ciotole di coccio, coltelli ben affilati, vassoi, canovacci puliti, mazzetta e "cettarella", cioè tutti quegli oggetti "di pronta presa", indispensabili alla buona riuscita del lavoro. Era giunta l'ora di portare il maiale sul posto. Nello, Pietro e Giovanni si diressero verso il porcile con una grossa corda in mano. Aprirono la porta: la bestia, grassa e rubiconda, stava in piedi, ancora totalmente ignara di ciò che le stava accadendo. Gli uomini le legarono una corda in-



Macelleria Pierucci

torno al collo e iniziarono a condurla verso l'aita. -Tira, Nello! Sennò s' punta e non lo spostano più!- gridò Pietro mentre spingeva con tutte le forze sul ...prosciutto destro del maiale, accanto a Giovanni che calzava su quello sinistro - S'anno mè 'nuto grosso un bel po'!Era d' bocca bona, ha magnato d'apena ch' l'ho comprato! L'impresa era, in effetti, abbastanza ardua, il maiale sembrava aver intuito quello che stava per avvenire e urlava in modo straziante, opponendo una resistenza tale da solcare la terra dell'aita con i piedi e le unghie. Finalmente giunti sul posto stabilito, gli uomini rimpirono le loro forze, ognuno afferrò uno zampetto del maiale e... ohp, con uno slancio ben calcolato, alzarono e depositarono la bestia sulla tavola. Immediatamente, Dolfo, il norcino, afferrò il coltello più lungo e la uccise. L'Antonia corse col tegame più largo e alto che c'era e lo mise sotto il collo dell'animale: del maiale non si doveva sprecare niente! Con quel sangue, cotto, avrebbe preparato un buon dolce, che chiamava "miaccio", oppure un buon secondo piatto con sale, olio e cipolla. Di quest'ultimo il marito ne era particolarmente ghiotto! -Nello, porta qua l'acqua bullita! E voialtri buttatela sopra a la coddica cusi cominciamo a levà 'l pelo!- ordinò Pietro, che si sentiva il regista di quella grossa e importante faccenda. Nello e Giovanni cominciarono a "careggiare" l'acqua bollente versandola velocemente sopra la grassa pelle del maiale. Contemporaneamente Nello e Pietro, col coltello ben affilato, levavano le grosse setole a mò di rasatura. E così "spela spela, raspa raspa", in mezz'oretta, tutta la cotica del maiale venne ben pulita! -Adè tocca impiccàllu sui ganci! L'avimo da portà sott a le corde, co la tavola e tutto!- disse Pietro- Da li se tira su meio! -Dai! La piamo uno pe' spigolo! Cusi iela famo comm niente!- commentò Giovanni, afferrando un angolo della tavola di legno sulla quale stava lungo e morto il maiale. - E voialtri fate lo stesso! In pochi minuti l'animale venne issato alle coppie e legato ben stretto agli zampetti

posteriori; la testa penzolava a dieci centimetri da terra. Era uno spettacolo che emanava emozioni indescrivibili, intense ed estreme! L'Antonia mise un altro tegame sotto la testa, per finire di raccogliere il sangue e non sporcare i mattoni del pavimento della loggia. Dolfo riprese il coltello affilato e con la maestria del mestiere, segnò una linea lungo la pancia dell'animale, fino a raggiungere la bocca, poi prese a tagliare. L'operazione d'apertura offrì tutta la sua ricchezza interna; si potevano ammirare: la "coradella" bianca e quella nera", i "budei co' la trippa", gli "arnioni", il "collare", la "panella", la vescica... , autentici doni per il contadino e per la sua famiglia, essenziali aiuti alimentari da utilizzare per tutto l'arco dell'anno! Le mani esperte "dell'uomo delle carni" tolsero tutti gli organi e li misero dentro ai larghi contenitori di coccio. La trippa e i budelli, invece, trovarono posto nella grande caldarella (sempre la stessa, da anni e anni, specifica per tale uso!) perché dovevano essere prontamente lavati sotto il raggio dell'acqua fresca! La Beppa li prese subito e andò verso la fonte poco distante, per fare quel lavoro. Era una faccenda molto tediosa (poco gradevole anche a causa del cattivo odore!), ma estremamente utile: al di là dell'utilizzo in cucina della trippa, le budella dovevano essere utilizzate per raccogliere la carne macinata per le salsicce e i salami ed anche come protettivo e ulteriore rivestimento per le lonze. La donna, con un coltellino affilato, si mise a raschiare tutto il grasso (e altro!) attaccato. Alternava questa operazione al risciacquo sotto il potente getto dell'acqua e dai suoi gesti trasparivano esperienza e bravura. -M'arcomando, Beppa! Leva tutto 'l grasso, sennò la carne pia d'arleno! Specialmente i budelli grossi, quelli pe' i salami! Se ciavessi d'armanè ch'el grassiccio non s' asciuttano dentro, fanno el bugo e puzzano! -Sta' tranquillo Piè, amò sarà vent'anni che fo 'sto lavoretto! E m'è gita sempr' a bene! La settimana ch' viene emo da mazzà 'l maiale mio, t' l'arcordi, sì? -Evoial! Ciardunamo tutti da te, comm' avemo fatto chi da me! Uno a la volta, i porcei li custudimo tutti! Io, adè, lascio chi a voialtri, vò a preparà la tavola p' la salata; domatina arviene oltra Dolfo, per concia la carne! -Va bene, bada a gi!, Macchi ce pensamo noialtri! Ah! Sta a senti: I cervelli li cavamo adè o li cavi domatina? -Cavàti! adè, i potemo coe a chi monesi stasera, c' fanno el gatto! Così 'a "bestia impicca" e "mezza spaccata" passò la notte sotto la loggia. Era ben protetta: l'Antonia aveva "tirato oltra" la staccionata fatta con le canne e non "ce saria pasato manco 'n sorcio!" Giovanni e Nello intanto si erano dedicati a due altre faccendine estremamente urgenti e importanti: gonfiare la vescica (che nei giorni futuri avrebbe assunto la funzione di contenitore dell'urto, dello strutto, ricavato dal grasso fatto bollire), metterla appesa ad asciugare dopo averne infilato l'estremità ad un pezzetto di canna e stendere, intorno alla staccia, la "panella" e il "collare", condimenti indispensabili alla preparazione e cottura di fegatelli e altre interiora. La mattina seguente, a orario "tranquillo", la bella brigata si ritrovò nella vecchia cucina a "conciare" il porcello. Era una giornata "arcordativa", e lo era anche per i ragazzi che, abituati a sapere l'uso che doveva fare il maiale allevato, non ne provavano emozione di particolare tristezza e vedevano la situazione sotto l'ottica dello stare insieme, della festa e del buon mangiare. Dolfo arrivò verso le otto. Per prima cosa si gustò un buon caffè e una bella fetta di ciambellone, preparati dall'Antonia, poi invitò gli uomini a portare le "pacche" del maiale nel cucinone. Nello, Pietro e Giovanni se le caricarono una alla volta sulle spalle, le trasportarono con una certa baldanza e le depositarono sul lungo tavolo di legno, preparato apposta per il lavoro della "conciatura". -Forza donne! Ditece oltra le parnanze bianche che cominciamo "a fa le carni"!- disse Dolfo. Subito vennero accententati e nella grande stanza prese avvio l'intenso lavoro, reso più leggero da commenti, chiacchiere, risate e dal bel fuoco acceso. L'Antonia, che non era andata a scuola perché aveva da qualche giorno una "bella tosse", (ma ormai in via di guarigione), serviva ogni tanto da bere agli uomini. La madre le aveva messo un bel "sinalino" rosso, con le frappette di pizzo, e si sentiva importante come una regina! Andava vicino ad ogni lavorante e diceva, tutta ossequiosa: -Volete da bé? -mostrando bottiglia, bicchiere e uno straccetto per far prima

pulire le mani. Era una piccola e tenera scenetta da libro di fiabe, che comunicava responsabilità e tenerezza allo stesso tempo. Alle undici le due "pacche" erano state ben tagliate e ogni tipo di carne ben locata nei vari recipienti, pronta per la sua prossima e specifica funzione. Era arrivato il momento di fissare la macchinetta per "trità" la carne, così si prese a macinare quella per le salsicce (compresa la coratella per quelle di fegato) e poi quella per i salami. -Beppa, Antonia, nite qua! Piàte 'na padella e cocète 'na cucchiara de 'sti due impasti macinati; ète da senti se enno giusti d' sale. L'anno scorso le salsicce c'erano 'nute salate! St'anno ho ridotto 'l peso. Le due donne prepararono una bella "sbrasciata" di tizzi, ci posero sopra la graticola e quindi una padellina con le due sorte di carne, girandole con una forchetta e stando ben attente a non mistarle. Poi l'assaggiarono e diedero l'assenso. -Anch 'io, anch'io la voio senti! Babbo, la poco mangià anch'io?-gridò l'Annina con l'acquolina in bocca. -Certo! Sentila, poi di babbo tuo se è bona!-rispose Pietro che di fronte alla sua monella si scioglieva come neve al sole!- Doppo, prò, prendi el libro e va' a legge un pezzetto! Enno parecchi giorni che non vai a la scola, t'arcordarai come s' legge e se scrive? Annina fece una rasatina e una piroetta. Sentì la carne e si leccò le labbra: era buonissima! Come un'esperta degustatrice diede il suo parere poi corse allegra su per le scale, per ubbidire al padre che amava tanto e dal quale si sentiva molto amata e protetta. Poco dopo sarebbero arrivati il fratello e gli altri ragazzi e avrebbero mangiato e giocato tutti insieme.

Gli uomini incominciarono a fare le salsicce insaccando la carne. Nello, con lo spago, le formava e costruiva delle larghe ruote sul tavolo che poi, a fine budello, deponeva in una grossa cesta, sopra un bel canovaccio bianco. Dolfo, intanto, salava le "costarelle", i lombetti per le lonze, i prosciutti, le "golette", gli zampetti... e li deponeva sulla tavola della salata. La Menca aveva messo sul fuoco il caldaio, appeso alla grossa catene nera di fuligine e dentro, insieme all'acqua e a un po' di sale, aveva messo tutte le parti del maiale che sarebbero servite per fare la "coppa", la "testa cotta": le orecchie, il musetto, un po' di buona cotica, gli ossi a cui era stata levata la carne "importante". Appena cotte e freddate le avrebbero preparate disossandole, spezzettandole e condendole con del sale, una bella dose di pepe, un po' della loro acqua grassa e un po' di buccia d'arancia tagliata.

-Antò, gli scarti del grassiccio, te li ho da lasciar da parte pel sapone?- chiese Pietro alla moglie - Cel vòl fa comm l'anno scorso? -Sì, sì,

### Glossarietto della storia contadina

**Coddica**= cotica - **Cascelli**= pali delle viti, ormai secchi, tolti dai filari e usati per fare fuoco. - **Cettarella**= piccola accetta - **Coradella**= corata, interiori di animali macellati. - **Budei, panella, collare, arnione**= nomi dialettali di alcuni elementi delle interiora del maiale. - **Ciardunamo**= ci ritroviamo insieme - **Pià d'arleno**= imputridire - **C' fanno el gatto**= piace loro moltissimo! - **Impicca**= appesa **Staccia**= staccio, utensile contadino per stacciare. - **Arcordativa**= memorabile, da ricordare. **Parnanza**= grembiule solitamente bianco - **Sinalino**= piccolo grembiule - **Costarella**= costoletta - **Goletta**= guancia del maiale - **Sbrasciata**= quantità di brace ben distribuita da utilizzare per cuocere cibi al fuoco. - **Tarina**= pentola - **Sciuttarelli**= bracirole - **Reale**= largo piatto da portata abbastanza profondo, usato in genere per mettere pastasciutte.



A Frontone, prima dell'arrivo delle Suore Serve di Gesù Cristo, l'allora parroco don Luigi Zucchetti volle aprire un Asilo Infantile per accogliere i bambini non ancora in età scolare.

Era il lontano 1951, la guerra era oramai lontana, si doveva riprendere il cammino pensando anche ai piccoli, ed ecco allora l'Asilo che, grazie alla maestra Laura Tronati, alla cuoca Simona Damiani e a tanta buona volontà è stato realizzato e reso operativo in via Ballano.

I bambini di allora oggi sono degli ultrasessantenni: qualcuno si riconosce nella foto?



Tino, Caporaletti, Sciamanna, Miretta

mettli dentro a cla "tarina" d' coccio, ce pensarò fra due o tre giorni, quant farò anch l'unto! Adè non chiò 'l tempo!- rispose la donna guardando l'ora e accorgendosi che ormai si doveva allestire il pranzo. Non era preoccupata perché il sugo lo aveva già fatto e ben ricco, avrebbe soltanto dovuto cuocere la pasta e mettere in graticola i "sciuttarelli", da servire con della insalata amara del suo orto, anch'essa già ben preparata. Tutto procedeva a dovere. Il lungo tavolo era libero perché i lavori si erano spostati sulla "piana" dove c'era la macchinetta per macinare la carne. I salami, già insaccati, stavano ben messi nella caldarella, dentro un gocetto d'acqua tiepida. Pietro li stava massaggiando con le mani e punzecchiando con un "ferro da calzetto" per uniformare la carne all'interno del budello e far uscire tutta l'aria. Poi li avrebbe ben chiusi con uno spago e appesi al palo, già pronto sul "magazzino", li avrebbero trovato ciò di cui avevano bisogno per un'ottima stagionatura: adeguate calore, aria e luce. L'Antonia prese la tovaglia a fiori rossi e apparecchiò a dovere. Poi preparò una bella spianata di tizzi e vi pose un'abbondante graticolata di bracirole di maiale, costarelle e salsicce. Nella stanza aleggiò subito uno squisito odore di carne alla brace che provocò un'immediata ilarità fra i lavoranti.

-Io diria d' lascia gi! Co dite voialtri?- disse Pietro ai suoi aiutanti- Adè magniamo, poi le facende che ciarmangono le farimo più tardi! Gimoce a lavà e poi mettémoe a tavola!

L'assenso fu unanime e l'Antonia pose sulla tavola il "reale" con la pastasciutta e tornò a seguire la cottura della carne sulla graticola: era molto importante che si cuocesse al punto giusto, ben cotta ma senza bruciarsi! Intanto diede una voce a tutti i ragazzi che erano di sopra, nella cucina a giocare, e stavano aspettando proprio la chiamata. Parecchi piedini corsero lesti giù per le scale e, fra risatine e piccole spinte, trovarono posto a tavola. Con l'aiuto di Dio anche quell'anno il maiale avrebbe regalato alla famiglia un notevole sostegno e lo avrebbe fatto in termini veramente...gustosi!



Recita ad Acquaviva

### Andar per GIRANSOLI ... passeggiata Culinaria di Primavera

Quando Marzo con i suoi tepori annuncia la Primavera, mentre la Calandra canterina si porta alta in cielo immobile vibrando le ali e nella vigna compare il potatore con forcice e venco, con tra i suoi piedi il primaticcio olezzante rannucolo dal suo bel colore giallo zolfo, una creatura della natura inizia a far capolino nel terreno: è la cicoria selvatica (Cichorium inthibus), deliziosamente amarognola, madre di tutte le cicorie coltivate, chiamata dalle nostre parti Giransolo o Giranzòlo.

Molto comune, lo troviamo solitario nei luoghi assolati, ai bordi delle strade, nei viottoli di campagna, nei pascoli, negli incolti e nelle maèsi (maggessi). Chissà che il suo nome non derivi proprio da questo suo habitat? (abbozzo: Gira da solo!, oppure Gira al Sole!). Il più ricercato è quello che spunta nella maèse (maggese) le cui tenere foglie e la sua radice bianca e profonda si presta ad essere consumata anche cruda in insalata.

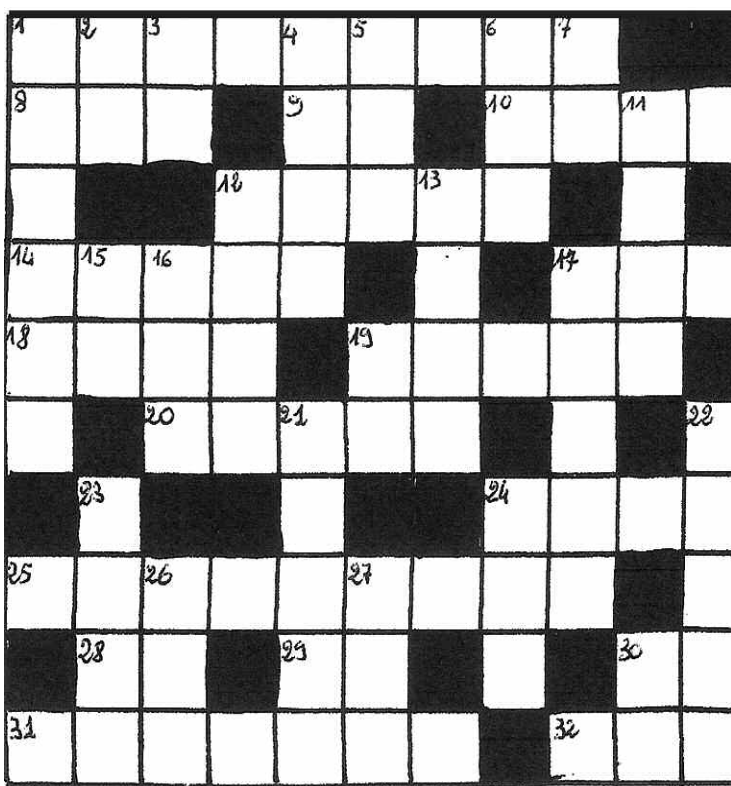
In maturazione il fiore del Giransolo è di un bel colore azzurro e dietro di lui come dietro ogni fiore si nascondono storie, leggende e poesie. La leggenda lo tramanda come il fiore dell'amore non raggiunto e per questo nei paesi d'oltralpe è il simbolo della sposa del sole. Ma più ancora, le lunghe scie dei suoi fiori ai bordi dei viottoli di campagna, che si aprono al mattino e chiudono di sera, ricorderebbero il cammino senza meta di un disperso amante.

Sul come riconoscerla è superfluo soffermarsi; invece, come consumarla cruda in insalata con una ricetta del passato utilizzando come condimento pancetta o guanciaiale di maiale (l'olio di oliva era raro e costoso e se ne faceva a cica, tanto che la maggior parte delle famiglie lo acquistava ad etti nella bottega dei generi alimentari), potrebbe suscitare interesse e testimonianze.

Ecco quindi, dai miei ricordi legati a nonna Marianna, la ricetta dell'insalata di Giransoli di una volta: prepariamo i giransoli come per una normale insalata (se piccoli il mio gusto mi vieta di tagliarli) ma, in sostituzione dell'olio, facciamo soffriggere in padella, salando, della pancetta o guanciaiale di maiale a dadini fino a quando la componente grassa si è sciolta ed ha cambiato del tutto colore, spegniamo la fiamma e versiamoci un buon aceto. Amalgamiamo e versiamo il tutto sui giransoli che vanno gustati subito, ancora caldi.

Giuseppe Fatica

### CRUCIVERBA...UN PO' PAESANO (con dati relativi alla frazione frontonese San Savino)



**Orizzontali:** -1 E' una frazione di Frontone - 8 Un po' del verso del grillo - 9 Targa di Rieti-10 Fa paura nelle fiabe -12 Nel Medioevo era così chiamata la chiesa di San Savino -14 Strada romana che collegava Roma a Brindisi - 17 Vivono negli alveari -18 E' una frazione nel comune di Maiolati Spontini (AN) -19 A San Savino si trova fra le querce -20 Oramai -24 Roma...a rovescio! -25 Varietà di querce presenti nei pressi della chiesa di San Savino -28 Particella pronominale -29 A noi -30 Al nano hanno rubato le...vocali! -31 Il nome del Vescovo di Cagliari, Goffi, decapitato nei pressi della chiesa di San Savino dai sicari di Cesare Borgia -32 Piccola località che si incontra partendo dal bivio di San Savino e proseguendo per il Castello.

**Verticali:** -1 Un volo in ...gruppo! -2 Lo era Arezzo in targa -3 Una sillaba di felini -4 Una boccata d'...fresca -5 Il plurale di via -6 Costrui l'arca -7 Un po' di oro -11 Così è chiamato l'agglomerato di case poco lontano dalla chiesa di San Savino -12 Completa il nome proprio di Paolo Pasolini -13 E' il contrario di

falsi -15Nome del fiume più lungo d'Italia -16 E' un Santo Padre -17 Acutezza di mente -19 A San Savino precede Giacomo -21 Regione di confine -22 Ci sta seduto il re -23 Res latina -24 E' pennuta quella degli uccelli - 26 In latino significa forza -27 E' una dea della mitologia scandinava -30 Forma tronca della preposizione articolata nei.



Acquaviva, con suor Lucia



Prima Comunione a S. Stefano, 1951

## LEGGENDE - TRADIZIONI E LEGGENDE - TRADIZIONI E LEGGENDE - TRADIZIONI

### Il giorno del bucato

Il lunedì, cascasse il mondo, in casa nostra era giorno di bucato. Questa incombenza settimanale assorbiva gran parte della giornata e assumeva la solennità di un vero e proprio rito. La lavaanda arrivava di buonora e, assieme alle altre donne, procurava l'acqua facendo la spola dalla casa alla fonte con orci e secchi.

La fatica era immensa, per fortuna, ogni tanto giungeva un aiuto dal cielo: una providenziale pioggia andava a colmare i recipienti posti previdentemente alle estremità delle grondaie.

Improvvisamente la casa si animava di voci, di rumori, di passi, di sciacqui mentre, dal pianterreno, salivano su, verso le nostre camere, folate di vapore dall'odore acre e inconfondibile. La grande mastella troneggiava al centro della stanza che dava sul cortile, sbuffante e ricolma di panni con sopra uno strato di cenere che veniva continuamente inzuppato con acqua bollente. L'acqua filtrando attraverso la portiglija grigia si faceva "ranno" e fuoriusciva dalle doghe giallastra, viscida e corrosiva.

Dopo questo complicato e drastico trattamento, il bucato veniva trasferito al fosso per essere risciacquato. Le lavaanda ponevano sul loro capo un panno arrotolato come una ciambella: la "coroja" per meglio sopportare l'asprezza dei canestri e si dirigevano verso il fiume con queste torri traballanti che non crollavano mai! Così sfilavano quelle donne dal portamento regale, conte di corone di stracci, solenni e ricche di dignità e saggezza....

Quando il tempo era bello, al fiume andavano anche noi felici di entrare con i piedi nell'acqua a cercare sassolini rotondi. Le donne, intanto, ritirate le lenzuola dalle limpide gorghe, le torcevano come se facessero una gara di tiro alla fune e acqua e fatica scivolavano via sulle pietre del torrente. I rovi accoglievano i bianchi drappi sparsi ad asciugare e, quando l'ultimo raggio di sole si affievoliva dietro le colline, era giunta l'ora del ritorno a casa, più leggeri e col pensiero già a domani.....perché domani sarebbe stato martedì e il martedì, cascasse il mondo, si doveva fare il pane!

Martilde Caporaletti

### Lessico famigliare

Nonno Bertino aveva dei detti che ricorrevano spesso nel suo parlare. Quando gli si chiedeva un parere rispondeva: "fa tè Marianna, come diceva il prete di San Savino...". Se gli veniva rimproverato il suo modo di comportarsi sentenziava: "Attenti che la vecchiaia è un male che si attacca!"

Babbo, invece, con le sue tragiche espressioni finiva col far ridere come: "Cade un sasso dal monte Catria e finisce sulla testa mia!" Questo per dire che era scalognato e poi: "una volta o l'altra metto una bomba sotto il tavolo e faccio saltare la casa" quando noi litigavamo e non sapeva a chi dare ragione. "Cristo d'un Dio, fu Giuseppe!" era il grido della sua esasperazione e quando doveva etichettare una persona sempliciotta diceva: "Se vuoi un figlio felice fallo ciurlotto". Alle persone grette ricordava che Kennedy collocava tra i mali peggiori dell'umanità: la fame, le malattie e l'ignoranza! Ai criminali dava "corda e sapone" e si capiva chiaramente cosa dovevano farne!

Mamma invece lanciava anatemi minacciosi ad ogni trasgressione del tipo: "io t'ho fatto e io t'armagno!" Se capitava di sfuggire alle punizioni guadagnando la porta, gridava: "il matto fugge ma la casa sta ferma". Se a tavola non avevamo appetito diceva: "la gallina che non becca, ha beccato" e aveva ragione! Nonna Albina, di fronte alle novità, era solita esclamare: "ma quante ne studiano!" e nel nominare un defunto, la cui esistenza non era stata proprio esemplare, diceva: "Sit pur bnedetto, do s'trova". Fiorella, per non sbagliare chiamava mia madre: "mammazia" ed ha continuato fino a quando non è andata in America! Mario, da piccolo, aveva inventato una lughhissima parola che ripeteva spesso come una filastrocca: "lasimburgadimirulla" variando ogni volta le vocali....

Martilde Caporaletti

### l'aforisma

Non siate mai uomini, donne tristi: un cristiano non può mai esserlo! Non lasciatevi prendere mai dallo scoraggiamento! **Papa Francesco, Palme, 24/03/13**

## Paura di essere

di Francesco Cavallini

Se l'ultimo sogno sei tu Voglio dimenticarlo Decifrare il mio io è quasi impossibile Dedurre la mia realtà è più facile Forse è il primo passo che mi allontana dal buio, Alito di vento a volte cattivo a volte ruffiano Perché asciughi le mie lacrime sincere Indaghi e trafiggi i miei capelli In cerca di qualcosa che non ti posso dare Accogli solo il mio presente; La trasparenza sta oltrepassando I confini di un giorno diverso, Dove l'alba si propaga in me come una speranza Ed io l'aspetterò al varco, Per incastorarla nella mia figura Se questa è la fantasia di un desiderio Sto volando tra le strutture di luce che compongono la vita; Acciufferò quell'ultimo drappo Trascinandone con me le sembianze Per poter dire; Signore mio Dio tu che me l'hai donata: L'ultima ruota del carro.