

AGLIO DIVENTA BLU IN MOLISE

26 Giugno 2011

TERMOLI – Aglio blu sulle tavole dei termolesi.

È un normalissimo aglio, acquistato in un discount a Termoli, che quando viene tagliato a contatto con l'aria diventa blu.

Dopo la mozzarella e il formaggio ora arriva l'aglio blu.

Una famiglia termolese ha preso dal frigo dell'aglio e lo ha tagliato a pezzi.

Dopo circa 10-20 minuti i pezzi sono diventati verdognoli, poi blu intenso, con un odore molto forte.

La famiglia, preoccupata, ha deciso di far intervenire i Carabinieri.