

STARNUTI di Rossano Turzo

IL direttore della Coldiretti di Isernia ha detto che "una buona fava deve tenere il baccello turgido, di colore brillante e senza macchie, lucido e di forma regolare. Poi, quando si spezza, il baccello deve fare pure lo schiocco".

Ieri pomeriggio, Ruzzone si è andato a fare i fanghi all'ossidoriduttore di Vinchiaturro. Quando è tornato, teneva tutte le qualità che ha detto quello della Coldiretti. Sembrava una fava.