

## SAN QUIRICO D'ORCIA

### La Ciambella dell'Abbadessa si sposa con l'idromele. Il Medioevo si impara a cena

**UNA FRAGRANTE** zuppa del colore dell'oro, vitellone speziato e stracotto in un rosso vigoroso, profumate salvia e cipolle fritte in pastella croccante. Sono solo alcune delle delizie che le cuoche di San Quirico d'Orcia (Siena) propongono domenica 1 giugno nella cena medievale di *Il Bianco e*

*l'Azzurro*, la kermesse che si svolge nel fine settimana (prenotazioni al 348.1072567).

**IL BANCHETTO** in stile sarà intervallato dagli spettacoli dei *Giullari del Diavolo* e fra una danza e l'altra i gourmet potranno scatenarsi anche con buristo, prosciutto e

salsiccie fatte a mano dal norcino del quartiere dei Canneti, assaporare la pancetta rosolata in agrodolce e abbandonarsi alla dolcezza della Ciambella dell'Abbadessa, una torta bianca perfetta per l'idromele, che scorrerà generoso sulle tavole allestite sotto le mura di San Quirico.

