



**GIUBILEO**  
★★★★ *Maison*  
HOTEL | GOURMET | SPA&BEAUTY

**GIUBILEO**  
CATERING

**GIUBILEO**  
★★★★ *Maison*  
HOTEL | GOURMET | SPA&BEAUTY

S. S. 92 Loc. Rifreddo  
85010 Pignola (PZ)  
Tel. 0971 479910 - 366 7216803  
info@hotelgiubileo.it  
www.giubileomaison.it



486U67LX

# Ristorante *La Luna nel Bosco*

# Menù Degustazione *del Buon Ricordo*



\*Festa antichissima, sicuramente d'origine pagana, la Crapiata conserva ancor oggi il mistero intorno all'etimo del suo nome. Diverse e tutte fondate le possibili origini.

La festa aveva luogo il 1° agosto di ogni anno come celebrazione dell'abbondanza e ringraziamento per il raccolto dell'annata. L'ultimo giorno di luglio le donne del vicinato, tutte insieme, pulivano grano, ceci, fagioli, fave e gli altri legumi del raccolto: li mettevano a bagno per tutta la notte e la mattina dopo li cucinavano.

La cottura avveniva all'aperto nel cortile: in un paiolo posto su un treppiedi, i legumi cuocevano a fuoco lentissimo, solo con acqua e sale.

La festa incominciava a sera, dopo il lavoro. Si mangiava, si beveva, si ballava fino a mezzanotte. Era questa la conclusione dell'anno lavorativo: il 15 agosto, infatti, scadeva l'ingaggio dei salariati e si chiudeva il contratto d'affitto dei terreni e delle case, che poteva anche essere riconfermato. Il 16 agosto i contadini andavano in piazza V. Veneto e, attraverso i sensali, cercavano nuovi padroni.

NB: Nonostante siano passati moltissimi anni, a Matera, ed in particolar modo nei rioni Sassi e nel borgo La Martella, questa tradizione è ancora molto sentita, e oggi questo delicato piatto viene preparato in grandi quantità e servito a tutti i partecipanti nel corso di una sagra, la "Festa della Crapiata".

## *"La Tavola"*

*Piccolo flan di canestrato di Moliterno  
con cubetti di lucanica stagionata di Picerno  
su pomodoro datterino, polvere di olive secche di  
Ferrandina e porro croccante*

## *La Crapiata (Piatto BR)\**

*Sfoglie di lonza arrosto con cicoriotta ripassata e  
provola affumicata in manto di pancetta  
su salsa al ristretto di Aglianico*

*Semisfera di semifreddo al croccantino in  
crosta di fondente  
su salsa ai frutti di bosco e crema al moscato*

## *"La Cantina"*

*Vino rosso Aglianico IGT*

## *"Il Bar"*

*Caffè*

*Costo procapite € 50,00*