

ROMERÍA DE SAN FROILÁN

La fiesta de San Froilán, se celebra el 5 de octubre. Es Patrono de la diócesis Legionense. En vida (833-905) fue anacoreta en la Valdorria, fundador y abad de Moreruela y obispo de León. Los actos festivos se dividen en dos partes diferenciadas, la litúrgica y tradicional celebrada en la explanada del "Vía Crucis" de la Basílica de la Virgen del Camino y la más popular y romera en las calles de dicha localidad. Del siglo XVI tenemos testimonio de la Picara Justina, a las romerías del camino acudían multitudes abigarradas que pasaban la noche "Al candil de la luna".

"Los vecinos de la capital recorrían la legua que separa la ciudad del santuario en carros de bueyes engalanados y entoldados con colchas de cama, que acaso nadie hubiera dormido en ellas, sino que reposaban todo el año en el fondo de los arcones. El toldo hacia de espetera, de la que colgaban jamones y las corras de chorizo, las hogazas de pan, el caldero y los potes para improvisar la cocina, sin faltar el cuero vinal..."

Don Antonio Viñayo
"La ciudad de León"

PROGRAMA "SAN FROILÁN" 5 DE OCTUBRE

- 09:00 h.- CONCENTRACIÓN DE CARROS ENGALANADOS y PENDONES LEONESES en el aparcamiento de E-Leclerc
- 10:00 h.- SUBIDA DE CARROS ACOMPAÑADOS POR PENDONES a La Virgen del Camino
- 12:00 h.- MISA SOLEMNE en la explanada de la Basílica
- 14:00 h.- EXHIBICIÓN DE BAILES REGIONALES
- 09:00 a 21:00 h.- ROMERÍA POPULAR Y TRADICIONAL



AYUNTAMIENTO DE
Valverde de la Virgen



Los Pendones Leoneses

Elementos señeros de la identidad de la Región Leonesa

Nuestros pendones son grandes enseñas, integradas por una "vara" (mástil) que alcanza entre 7 y 13 metros; la tela que acostumbra a ser de seda adamascada en franjas de número impar que combinan colores entre los cuales los más habituales son el rojo (color real leonés) y el verde (identificado con el Islam y por ello con las victorias habidas frente a él), y también el blanco y el azul en pendones más vinculados con devociones marianas. La forma de los Pendones Leoneses es casi rectangular con dos puntas y un corte central, siendo en la mayoría, la punta superior de mayor longitud que la inferior.

El peso del conjunto oscila entre los 15 y los 35 kg. Para ayudar a su desplazamiento se dispone de los "remos", cordones que se fijan a lo más alto de la vara y que pueden llevar uno o dos "remeros". El manejo del pendón exige tanto fuerza como pericia, sumándose a ello la voluntad que ponen sus portadores de realizar especiales demostraciones.

Con un origen histórico en las enseñas medievales que agrupaban a las gentes de los lugares y concejos de pueblos en las luchas de la Reconquista cristiana y la formación y defensa del Viejo Reino de León, existe también la convicción de que rememoran antiguos "mayos" celtas ("tótems" con motivos vegetales que este Pueblo del Norte mantiene aun en nuestros días ligados a celebraciones de carácter festivo y religioso) Una vez terminadas las cruzadas y las guerras, los pendones perdieron su connotación militar y pasaron a ser un símbolo civil. En esa adaptación a ceremonias religiosas se produjo una cierta rivalidad: se discutía quien había de presidir las procesiones, si el pendón del pueblo o la cruz de la parroquia.

De alguna manera este "conflicto" se resolvió incorporando una cruz en el vértice de la vara de muchos pendones, aunque algunos portan aun adornos vegetales que recuerdan su origen céltico.

Con cierto abandono en algún tiempo, hoy los pendones están recibiendo un destacado interés por su recuperación y difusión. De los cerca de 1.300 que se estimo llevo a haber en territorio provincial, hoy concurren a actos como los de San Froilán entorno a 140 (en su mayoría de las comarcas más próximas a la ciudad), pero, se estima que contamos con mas de 350 en buen estado y un gran número en proceso de restauración o renovación.



INSTITUTO
LEONÉS DE
CULTURA



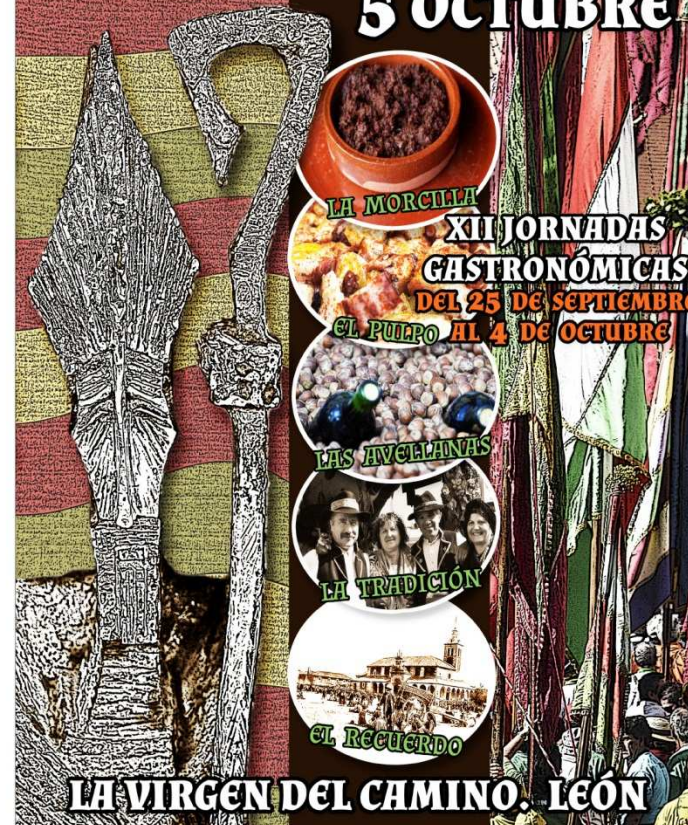
DIPUTACIÓN
DE LEÓN



Junta de
Castilla y León

ROMERÍA DE SAN FROILÁN 2015
Declarada de Interés Turístico Regional y Provincial

5 OCTUBRE



XII Jornadas
Gastronomicas
"San Froilán"

Del 25 de Septiembre al 4 de Octubre

La Virgen del Camino y San Miguel del Camino

RESTAURANTE ASTURIAS

MENÚ ESPECIAL "SAN FROILÁN"

Primero:

Patata Rellena de Morcilla
con Ensalada de la Casa

Segundo:

Chorizo al Infierno

Tercero:

Pulpo a la Feira

Postre:

Mouse de Limón
ó Natillas

Agua ó Vino del Bierzo

25 € / Persona

987 30 00 05 C/ Cervantes,5
La Virgen del Camino

XII *Jornadas
Gastronomicas*

BAR MONTREAL

Entrantes:

Degustación de Embutidos de León
(Cecina, Jamón, Lomo, Salchichón,
Chorizo, Queso, Lengua curada)

Primero:

Ensalada de la Casa con Pimientos del Bierzo,
Gulas Y Langostinos

Segundo:

Hojaldre de Morcilla con Manzana

Postre:

Torrijas con Avellanas de San Froilán

Pan, Café ó Infusión y Orujo (Blanco ó Hierbas)

Bebida (Cañon, Agua o Vino de la Casa)

15 € / Persona

987 30 12 72 C/ Cervantes,12
La Virgen del Camino

RESTAURANTE LAS REDES

MENÚ PARA DOS PERSONAS

Para Compartir:

Carpacho de Cecina I.G.P. con Lascas de Parmesano
Cazuela de Chorizo al Vino
Morcilla de León con Manzana
Pulpo a la Gallega con Cachelos

Postre:

Torrijas con Chocolate ó Natillas con Galleta

Bebida:

Botella Vino Tinto Bierzo D.O.
ó Cubo de Botellines Heineken (5 uds.)
18 € / Persona (minimo dos personas)
639 40 35 99 Carretera León-Astorga, 40
La Virgen del Camino

RESTAURANTE MIRAVALLS

Entrantes:

Pastel de Morcilla ó Pulpo a la Plancha

Primero:

Patatas a la Riojana

Segundo:

Cordero Asado ó
Lubina al Horno con Patata Panadera

Postre:

Tarta de Queso con Avellanas

20 € / Persona

987 79 33 01 Avenida Astorga, 34
La Virgen del Camino

BAR VIRCA BAR POLIDEPORTIVO

Raciones:

Pulpo con Cachelos	11 €
Calamares Fritos	7,50 €
Morcilla	5 €
Chorizo	5 €
Callos	7 €

Bebidas:

Agua Pequeña	1 €	Botella Grande	1,5 €
Coca Cola	1,80 €		
Cerveza	1,40 €		
Botella de Vino	4,50 €		

C/ Pablo Díez, 14 y C/ Nueva, 13
La Virgen del Camino

BAR RESTAURANTE PABLO

MENÚ ESPECIAL "SAN FROILÁN"

Entrantes:

Cecina Templada con Queso de Cabra y
Cebolla Caramelizada

Primero:

Sopas de Ajo

Segundos:

Morcilla
Chorizo
Pulpo a la Gallega

Postre:

Queso Curado con Membrillo

Vino del Bierzo Tinto ó Prieto Picudo Rosado

15 € / Persona

Reservas todo el día para Comidas y Cenas
987 30 23 69 C/ Pablo Díez, 19
La Virgen del Camino

*San Froilán
2015*

PAUL'S TABERN

MENÚ ESPECIAL "SAN FROILÁN"

Entrantes:

Cecina Templada con Queso de Cabra y
Cebolla Caramelizada

Primero:

Sopas de Ajo

Segundos:

Morcilla
Chorizo
Pulpo a la Gallega

Postre:

Queso Curado con Membrillo

Vino del Bierzo Tinto ó Prieto Picudo Rosado

15 € / Persona

Reservas de 13:00 a 16:00 h. solo Comidas
987 30 20 14 C/ Cervantes, 6
La Virgen del Camino