

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 candel 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 Vifayo
"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 recuerdan 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 estimó llegó 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 más de 350 en buen estado y un gran número en proceso de restauración o renovación.



INSTITUTO
LEONÉS DE
CULTURA



Junta de
Castilla y León

Declarada de
Interés Turístico
Regional y
Provincial

ROMERÍA DE SAN FROILÁN

5 OCTUBRE
2017

XIV
JORNADAS
GASTRONÓMICAS

DEL 22 DE
SEPTIEMBRE
AL 4 DE
OCTUBRE

EL RECUERDO Y LA TRADICIÓN...
...LAS AVELLANAS, EL PULPO Y LA MORCILLA.

"PERDONES
ES TODO LO QUE SE DA
EN LA ROMERÍA"

LA VIRGEN DEL CAMINO. LEÓN

XIV Jornadas Gastronómicas "San Froilán"

Del 22 de Septiembre al 4 de Octubre
La Virgen, Fresno y San Miguel

BAR MONTREAL

Entrantes:

Crujiente de Morcilla con Mermelada de Manzana
Cazuelita de Chorizo al Vino
Lengua Curada con Pimientos Asados del Bierzo
Rulitos de Cecina

Primero:

Pulpo sobre Gofre de Patata

Segundo:

Solomillo de Cerdo con Salsa de Queso de Valdeón

Postre:

Tortijas Caseras con Avellanas de San Froilán
y Crema de Chocolate

Agua o Cerveza, Vino Tinto o Clarete,
Café y Chupito (Blanco o Hierbas)

18,50 € / Persona

987 79 45 71 605 99 10 35

C/ Cervantes, 12 La Virgen del Camino

ES NECESARIO RESERVAR CON ANTELACIÓN

BAR RESTAURANTE LA TORRE

Raciones:

- Pulpo a la Gallega con Cachelos 13 €
- Hamburguesa de Carne, Cecina, Queso de cabra
y Cebolla Caramelizada 4,80 €
- Hamburguesa de Sepia con Champiñones al Ajillo 5 €
- Callos a la Leonesa 7 €

987 498 638 618 71 65 52

C/ Don Antonino y Doña Cinia, 10
La Virgen del Camino

PIZZERÍA EL PATIO

Pizza "San Froilán", que elaboramos con estas
exquisitices:

Morcillas de Villadangos y embutidos MATEO.
Nuestra exquisita Tarta de Queso
hecha por nosotros.

Refresco, Cerveza o Similar

16 € / Persona

987 26 64 63 Avda. Aviación, 4
La Virgen del Camino

EL DESCANSO DE FRESNO

Raciones:

Chorizo 3 €/unidad

Morcilla 3 €/unidad

Callos 8 €/unidad

Tortilla 8 €/unidad

Flan de Huevo 3 €/unidad

662 008 071 - 662 044 198

Fresno del Camino

XIV Jornadas Gastronómicas

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
Churrosco de Ternera a la Parrilla

Postre:

Tortijas con Chocolate o Natillas con Galleta

Bebida:

Botella Vino Tinto Bierzo D.O. o Agua

16 € / Persona (mínimo dos personas)

639 40 35 99 Carretera León-Astorga, 40
La Virgen del Camino

BAR RESTAURANTE SANTUARIO

Primero:

Patatas con Pulpo
Ensaladilla Rusa

Segundo:

Carrillera en Salsa
Bacalao al Ajo Arriero

Postre, Bebida y Pan

16 € / Persona

987 300 549 - 987 302 369

Avda. de Don Pablo, 19
La Virgen del Camino

HOSTAL RESTAURANTE CENTRAL

Primero:

Ensalada de Pimientos del Bierzo con Bonito

Segundo:

Cazuela de Morcilla y Pulpo a la Gallega

Postre:

Leche Frita

Bebida incluida, Vña Unzaga Tinto o Rosado, Agua, Gaseosa y Café

18 € / Persona

987 302 041

Avda. Astorga, 85
La Virgen del Camino

San Froilán 2017

CAFÉ - BAR VIRCA

Raciones:

Pulpo 14 €

Morcilla 6 €

Chorizo 6 €

Chipirones a la Plancha 8 €

Callos a la Leonesa 8 €

Arroz con Leche 3,50 €

635 764 358

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

BAR POLIDEPORTIVO

Raciones:

Pulpo con Cachelos 13 €

Calamares Fritos 8 €

Morcilla 6 €

Chorizo 6 €

Callos 7 €

Bebidas:

Agua Pequeña 1 € Botella Grande 2 €

Coca Cola 1,80 €

Cerveza 1,40 €

Botella de Vino 4,50 €

660 428 801

Piscinas Municipales

C/ Polideportivo, s/n

La Virgen del Camino

RESTAURANTE LEÓN GOLF

MENÚ DEGUSTACIÓN

Cecina Selección Geras

Chorizo al Vino

Morcilla de León

Callos con Jamón

Postre:

Rosquillas de San Froilán

Pan de Leña, Vino D.O. Prieto Picudo

Café y Orujo

16 €/Persona (mínimo dos personas)

987 30 34 00 - 607 928 860

León Club de Golf

Ctra. Monte Matahijadas, s/n

San Miguel del Camino